**كيكة الفانيليا الهشة**

تعد كيكة الفانيليا من الوصفات السهلة والشهية التي يفضلها الجميع من الصغار والكبار وذلك لطعمها اللذيذ، كما تتميز الفانيليا برائحتها الفواحة والعطرة التي يتم استخدامها في الكثير من المجالات مثل الطبخ والحلويات والأدوية والأطعمة والعطور، كما أن كيكة الفانيليا من الوصفات السهلة التي يتم تحضيرها بكثرة وذلك نظراً لطعمها المحبوب للكثير، لذا سوف نقدم لكم في هذا المقال طريقة عمل كيكة الفانيليا الهشة بطريقة سهلة وبسيطة فتابعونا.

**كيكة الفانيلا الهشة**

* تكفي هذه الوجبة حوالي ٧ أشخاص.
* يتم تحضيرها في مدة لا تتجاوز ٤٠دقيقة.
* يتم صنعها بكل سهولة.

**المقادير**

* ما يعادل نصف كوب من الزبدة.
* ٢كوب من الدقيق المنخول.
* رشة ملح صغيرة.
* حوالي كوب من السكر الأبيض.
* حوالي ملعقة صغيرة من الفانيليا السائلة.
* ١ملعقة كبيرة من البيكنج بودر.
* كوب كبير من الحليب.
* عدد ٣بيضات بحرارة الغرفة.

**طريقة التحضير**

* يتم تسخين الفرن على درجة حرارة ١٨٠درجة مئوية.
* يتم وضع البيض في الخلاط الكهربائي ونقوم بخفقة جيداً حوالي دقيقتين حتى تتضاعف وتزداد كمية البيض.
* بعد ذلك يتم إضافة الفانيليا والسكر والحليب والزبدة، ونخفقهم في الخلاط على درجة أسرع حتى تذوب الزبدة تماماً.
* يتم وضع الدقيق المنخول مع البيكنج بودر ورشة الملح ونقوم بخفقهم على سرعة متوسطة حوالي دقيقة تقريباً.
* بعد ذلك يتم تجهيز الصينية أو القالب بقليل من الزبدة ويوضع به الخليط الذي تم تجهيزه.
* توضع في الفرن بعد أن تم تجهيزه مسبقًا في الرف الأوسط لمدة ما بين ٣٠ إلى ٤٠ دقيقه تقريباً.
* تترك الكيكة لتبرد تماماً بعد ذلك تقدم في أطباق التقديم.

وفي نهاية مقالنا اليوم قد قمنا بشرح طريقة تحضير كيكة الفانيليا الهشة بطريقة سهلة وبسيطة ولمزيد من الوصفات برجاء ترك تعليق وسوف نقوم بالرد عليكم في أقرب وقت ممكن دمتم بخير وعافية.