

بسم

الله

الرحمن

الرحيم

هست

کلید

در گنج

حکیم

کیک اسفنجی

تهیه، طبخ، عکس
و برنامه نویسی کامپیوتری تقدیمی است از:
خانم شهلا آقا محمد صادق حریر فروش و
آقای مرتضی مقیم اسلام



خروج

کالری کیک

مواد لازم



Pmdirin.com

مواد لازم برای تهیه کیک اسفنجی



با این مقدار مواد لازم به
اندازه یک بشقاب بزرگ از
”کیک اسفنجی“ خواهیم
داشت.

وسایل لازم
نمایش تصویر

شش قاشق غذاخوری
آرد گندم
نمایش تصویر

شش قاشق غذاخوری
پودر شکر
نمایش تصویر

نصف قاشق چایخوری
وانیل
نمایش تصویر

شش عدد
تخم مرغ
نمایش تصویر

طرز تهیه

کالری کیک

تصویر قبلی

خروج

مواد لازم برای تهیه کیک اسفنجی



شش قاشق غذاخوری سرپر پودر شکر
معادل صد و بیست گرم

خروج

تصویر قبلی

وسایل لازم برای تهیه کیک اسفنجی



همزن برقی
و گاز فردار



یک عدد قالب تفلون کیک
به قطر حدود ۲۴ سانت

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای تهیه کیک اسفنجی



نصف قاشق چایخوری وانیل

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای تهیه کیک اسفنجی



شش قاشق غذاخوری سرپر آرد گندم
معادل صد و بیست گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای تهیه کیک اسفنجی



شش عدد تخم مرغ

خروج

تصویر قبلی

طرز تهیه کیک اسفنجی



شش عدد زرده و سفیده تخم مرغ را از هم جدا می کنیم. زرده ها را همراه نصف قاشق چایخوری وانیل و پنج قاشق غذاخوری پودر شکر (صد گرم) با همزن برقی می زنیم تا سفت و کشدار شود.

بعد سفیده ها را با همزن برقی می زنیم تا کاملاً کف شود (باید مواظب بود تا یک قطره از زرده وارد سفیده نشود، که در این صورت سفیده کف نمی کند). بعد یک قاشق پودر شکر باقیمانده را به سفیده اضافه کرده، هم می زنیم.

خروج

مواد لازم

تصویر بعدی

طرز تهیه کیک اسفنجی



زرده زده شده را به سفیده اضافه کرده، با یک قاشق به صورت دورانی مخلوط می کنیم. بعد شش قاشق غذاخوری آرد گندم را با یک الک کم کم اضافه کرده، با یک قاشق هم می زنیم تا مخلوط شود و مایه کیک اسفنجی آماده شود.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه کیک اسفنجی



ته قالب تفلون را کاغذ روغنی انداخته و روی آن را چرب می کنیم و کمی آرد می پاشیم. بعد مایه کیک را در قالب می ریزیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه کیک اسفنجی



فر را از نیم ساعت قبل با شعله متوسط - ۱۶۰ الی ۱۸۰ درجه سانتیگراد - روشن کرده، قالب را در طبقه وسط فر برای مدت ۴۰ الی ۵۰ دقیقه قرار می دهیم (تا زمانی که روی کیک چسبناک نباشد و کمی طلایی شود و چنگال تمییز به کیک نچسبد). سپس آن را از فر درمی آوریم تا یک ساعت سرد شود.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه کیک اسفنجی



بعد از سرد شدن، کیک را از قالب جدا می کنیم
و آن را در ظرف برمیگردانیم تا آماده پذیرایی
شود. این کیک بسیار سبک می باشد و می توان
آن را با انواع خامه و کرم ترکیب کرد و مخصوصاً
در تهیه کیک تولد از آن استفاده کرد.

نوش جان

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

کالری کیک

کالری موجود در کیک اسفنجی



مقدار کالری موجود
در یک هشتم کیک اسفنجی حدوداً
۱۷۰ کیلو کالری
می باشد.



مقدار کالری موجود در کل کیک اسفنجی حدود

۱۳۵۰ کیلو کالری

می باشد.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی