



رسیپی کیک شیفون با شیر داغ

طرز تهیه کیک پایه مناسب قالب 18 سانت	مواد لازم کیک پایه
<p>ابتدا مواد خشک را ترکیب کرده و کنار می گذاریم. شیر و کره و وانیل (دانه های وانیل اصل) را در ظرفی ریخته و روی حرارت ملایم می گذاریم تا کره آب شود ولی نباید بجوشد. تخم مرغ و شکر را در همزن ریخته کمی نمک اضافه می کنیم و شروع به زدن تخم مرغ ها می کنیم تا رنگش روشن شود و به اندازه کافی حجم بگیرد و پر از هوا شود. کمی از مواد خشک الک شده را اضافه میکنیم به تخم مرغ ها و با لیسک سیلیکونی به آرامی مخلوط می کنیم ، سپس کمی از ترکیب شیر و کره اضافه می کنیم و با لیسک هم میزنیم و دوباره کمی آرد و کمی شیر تا آخر که مواد تمام شوند. در دو تا قالب ریخته و در فر از قبل گرم شده با دمای 175 درجه میگذاریم به مدت 30 دقیقه. در نهایت با خلال دندان چک می کنیم.</p>	<p>آرد 330 گرم تخم مرغ 6 عدد (وزن هر تخم مرغ من با پوست حدود 60 گرم است.) شکر 260 گرم بکینگ پودر 10 گرم شیر 230 گرم کره 115 گرم وانیل کمی نمک</p>