

ΚΕΪΚ



ΥΛΙΚΑ

- 1 1/2 φλιτζάνια αλεύρι
- 1 φλιτζάνι ζάχαρη
- 3 κουταλιές της σούπας κακάο
- 1 κουταλάκι του γλυκού μαγειρική σόδα
- 1/2 κουταλάκι του γλυκού αλάτι
- 6 κουταλιές της σούπας λάδι
- 1 κουταλιά της σούπας ξύδι
- 1 βανίλια
- 1 φλιτζάνι κρύο νερό





1. ΠΡΟΘΕΡΜΕΝΩ ΤΟ ΦΟΥΡΝΟ ΣΤΟΥΣ 180°



2. ΣΕ ΜΙΑ ΚΟΥΠΑ ΠΡΟΣΘΕΤΩ ΤΟ ΑΛΕΥΡΙ, ΤΗ ΖΑΧΑΡΗ,
ΤΟ ΚΑΚΑΟ, ΤΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ ΣΟΔΑ, ΤΟ ΑΛΑΤΙ, ΤΗΝ
ΒΑΝΙΛΙΑ



3. ΠΡΟΣΘΕΤΩ ΤΟ ΛΑΔΙ, ΤΟ ΞΥΔΙ, ΤΟ ΝΕΡΟ ΚΑΙ
ΑΝΑΚΑΤΕΥΩ



4. ΤΟΠΟΘΕΤΩ ΤΟ ΜΕΙΓΜΑ ΣΤΟ ΣΚΕΥΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



5. ΤΟ ΒΑΖΩ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ ΓΙΑ 40 ΛΕΠΤΑ



6. ΤΟ ΚΕΪΚ ΕΙΝΑΙ ΕΤΟΙΜΟ