

سبونج كيك فانيليا



جدول المقادير

مقادير سبونج كيك فانيليا	
1 كيلو	بودر إسبونج فانيليا
600 جرام	بيض
100 جرام	مياه
1850 جرام	اجمالي الوزن

طريقة العمل

- يتم خلط المكونات معا والضرب بالمضرب السلك على السرعة رقم 1 لمدة دقيقة ويتم النقل على اعلى سرعة لمدة 10 دقائق للحصول على ملمس ناعم للعجين .
- تتم التسوية على درجة حرارة 180 درجة الي 190 درجة لمدة من 30 دقيقة الي 40 دقيقة حسب الوزن ودرجة حرارة الفرن.