

ಚಾಕೋಲೇಟ್ ಕೇಕ್

ಏನೇನು ಬೇಕು ?

ಮೈದಾ ಒಂದು ಕಪ್ / ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ ಒಂದು ಕಪ್
ಹಾಲಿನ ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್ / ಹಾಲು ಒಂದು ಕಪ್ /
ಬೆಣ್ಣೆ ಅರ್ಧ ಕಪ್
ಬೇಕಿಂಗ್ ಪೌಡರ್ ಕಾಲು ಚಮಚ / ಚಿಟಿಕೆ ಉಪ್ಪು
ಚಾಕೋಲೇಟ್ ಪುಡಿ ಮೂರು ಚಮಚ
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ ?

ಮೈದಾ, ಬೇಕಿಂಗ್ ಪುಡಿ, ಚಾಕೋಲೇಟ್ ಪುಡಿ, ಹಾಲಿನ ಪುಡಿ ಮತ್ತು ಉಪ್ಪು ಇವುಗಳನ್ನು ಜರಡಿ ಮಾಡಿ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಬೆಣ್ಣೆಗೆ ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಗೊಟಾಯಿಸಿ. ನಂತರ, ಇದಕ್ಕೆ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿಟ್ಟ ಪುಡಿಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ, ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಸ್ವಲ್ಪವೇ ಹಾಲು ಸೇರಿಸಿ ಸೌಟಿನಿಂದ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡುತ್ತಾ ಇದ್ದು ಹಿಟ್ಟು ಸೌಟಿನಿಂದ ಪದರ ಪದರವಾಗಿ ಬೀಳುವವರೆಗೂ ಹಾಲು ಸೇರಿಸಿ ಮಿಶ್ರಮಾಡಿ. ಹಿಟ್ಟು ತಯಾರಾದ ಮೇಲೆ, ಬೆಣ್ಣೆ ಸವರಿ ಮೈದಾ ಸಿಂಪಡಿಸಿಟ್ಟ ಕೇಕ್‌ನ ತಟ್ಟೆಗೆ ಸುರಿದು (ಬೇಕಿಂಗ್ ಡ್ರೈ ಫ್ರಾಂಟ್ ಸೇರಿಸಬಹುದು) ಮೊದಲೆ ಕಾದಿರುವ ಓವನ್‌ನಲ್ಲಿ ಇಪ್ಪತ್ತರಿಂದ ಇಪ್ಪತ್ತೈದು ನಿಮಿಷ ಬೇಯಿಸಿ.



www.grbdairyfood.com



ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ
ರುಚಿ.

ಮರಳು ಮರಳಾದ ಜಿಜಿರಾಜ ಪುಷ್ಪ
ನಿಮ್ಮ ಬದುಕಿಗೆ ಅಧಿಕೃತ ಸ್ವಾದದ
ಅನುಭವ ನೀಡುತ್ತದೆ.

Ghee • Masala • Instant Mixes • Sweets • Snacks • Ice cream