

ಕರ್ನಾಟಕ ಕೇಕ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಹಿಟ್ಟುಗಳೆಲ್ಲವನ್ನೂ ಜರಡಿಯಾಡಿ ಪಾತ್ರೆಗೆ ಹಾಕಿ, ಎಣ್ಣೆ ಸೇರಿಸಿ ಹಾಲು ಹಾಕುತ್ತ ನಿಧಾನವಾಗಿ ಬೆರೆಸಿ. ಟೂಟೆಪುಟಿ ಸೇರಿಸಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಮೂವತ್ತೈದು ನಿಮಿಷವರೆಗೆ ಬೇಯಿಸಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟು ಮುಕ್ಕಾಲು ಕಪ್
- ವೆನಿಲ್ಲಾ ಕರ್ನಾಟಕ ಪೌಡರ್ ಕಾಲು ಕಪ್
- ಕಾರ್ನಫ್ಲೋರ್ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ ಮುಕ್ಕಾಲು ಕಪ್
- ಹಾಲು ಮುಕ್ಕಾಲು ಕಪ್
- ಎಣ್ಣೆ ಕಾಲು ಕಪ್
- ಬೇಕಿಂಗ್ ಪೌಡರ್ ಒಂದೂವರೆ ಚಮಚ
- ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟು ಹಚ್ಚಿಟ್ಟ ಟೂಟೆಪುಟಿ ಕಾಲು ಕಪ್



ಬನಾನಾ ಚೋಕೊ ಕೇಕ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಾಳೆಹಣ್ಣು, ಸಕ್ಕರೆ ನುಣ್ಣಿಗೆ ರುಬ್ಬಿದ್ದನ್ನು ಪಾತ್ರೆಗೆ ಹಾಕಿ. ಎಣ್ಣೆ, ಎಸೆನ್ಸ್ ಸೇರಿಸಿ ಜರಡಿ ಮಾಡಿದ ಮೈದಾ, ಕೋಕೊ ಪೌಡರ್, ಬೇಕಿಂಗ್ ಪುಡಿಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆರೆಸಿ. ಹಾಲು, ಅಕ್ರೋಟ್ ತುಂಡುಗಳನ್ನು ಬೆರೆಸಿ ಮಿಶ್ರಣ ತಯಾರಿಸಿ. ಜಿಡ್ಡು ಸವರಿದ ಪಾತ್ರೆಗೆ ಸುರಿದು 35-40 ನಿಮಿಷ ಬೇಯಿಸಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಏಲಕ್ಕಿ ಬಾಳೆಹಣ್ಣು ನಾಲ್ಕು
- ಸಕ್ಕರೆ ಮುಕ್ಕಾಲು ಕಪ್
- ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದೂವರೆ ಕಪ್
- ಬೇಕಿಂಗ್ ಪೌಡರ್ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಬೇಕಿಂಗ್ ಸೋಡಾ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
- ಉಪ್ಪು ಕಾಲು ಚಮಚ
- ಕೋಕೊ ಪೌಡರ್ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಹಾಲು ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಅಕ್ರೋಟ್ ಮೂರು ಚಮಚ
- ಚೋಕೊ ಚೆಪ್ಸ್ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಎಣ್ಣೆ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಚಾಕೋಲೇಟ್ ಎಸೆನ್ಸ್ ಒಂದು ಚಮಚ



ಮಾರಿ ಬಿಸ್ಕತ್ತಿನ ಕೇಕ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಿಸ್ಕತ್ತುಗಳನ್ನು ಪುಡಿ ಮಾಡಿ. ಪಾತ್ರೆಗೆ ತೆಗೆದು ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ, ಬೇಕಿಂಗ್ ಪೌಡರ್ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆರೆಸಿದ ನಂತರ ಹಾಲನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ಸ್ವಲ್ಪವೇ ಹಾಕುತ್ತ ಗಂಟಿಲ್ಲದಂತೆ ಮಿಶ್ರಣ ತಯಾರಿಸಿ. ಎಣ್ಣೆ ಕೂಡಿಸಿ ಜಿಡ್ಡು ಸವರಿದ ಪಾತ್ರೆಗೆ ಸುರಿದು ಮೇಲಿಂದ ಒಣ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಹರಡಿ ನಲವತ್ತು ನಿಮಿಷ ಬೇಯಿಸಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಮಾರಿ ಬಿಸ್ಕತ್ತು 150 ಗ್ರಾಂ
- ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಹಾಲು ಒಂದು ಕಪ್
- ಎಣ್ಣೆ ಕಾಲು ಕಪ್
- ಬೇಕಿಂಗ್ ಪೌಡರ್ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಗೋಡಂಬಿ, ಬಾದಾಮಿ ಕಾಲು ಕಪ್