



POUND CAKE

miodowekrolestwo.com

Składniki:

- 150g mąki pszennej,
- 150g cukru,
- 3 łyżki mleka,
- 180g miękkiego masła,
- 1 łyżka ekstraktu waniliowego,
- $\frac{3}{4}$ łyżeczki proszku do pieczenia,
- $\frac{1}{4}$ łyżeczki soli.

Wykonanie:

1. Piekarnik rozgrzej do 180°C (bez termoobiegu). Wysmaruj blaszkę masłem i wysyp delikatnie mąką.
2. Do małej miski wbij jajka, wlej mleko, ekstrakt z wanilii, a następnie całość wymieszaj do połączenia składników.
3. W dużym naczyniu umieść mąkę, cukier, proszek do pieczenia i sól. Wymieszaj.
4. Do suchych składników dodaj pokrojone w kostki miękkie masło oraz połowę masy jajecznej. Miksuj na małych obrotach, aż składniki zwilgotnieją.
5. Przelej pozostałą część mikstury jajecznej w dwóch etapach, jednocześnie miksując aż masa stanie się jednolita. Nie należy miksować zbyt długo.
6. Przelej ciasto do formy, wierzch wyrównaj łyżką.
7. Piecz do suchego patyczka, przez około godzinę. Ciasto z wierzchu powinno uzyskać złocisty lub złocistobrazowy kolor.