

Jinsi ya kupika Donati

By SW - Melkisedeck Shine · April 30, 2022

Dondoo za Mapishi na Lishe · Upishi na Maandalizi ya Milo yenye Afya · #Karibu AckySHINE

Viamba upishi

Unga 2 Magi (kikombe kibuwa cha chai)

Sukari 1/3 Kikombe cha chai Mayai 5

Siagi 4 Vijiko vya chakula

Hamira 1 Kijiko cha chakula

Baking Powder 1 Kijiko cha chai

Vanilla 1 Kijiko cha chai

Hiliki zilizosagwa 1 Kijiko cha chai

Sukari ya laini ya unga

(icing sugar) 1 Magi

Jinsi ya kuandaa na kupika

Unavunja mayai, unatia sukari, hamira, baking powder, vanilla na hiliki ikisha unapiga kwa kutumia mchapo wa kupigia keki. Unapiga mchanganyiko kwa muda wa dakika tano.

Unatia siagi kwenye sufuria na unaiyayusha na kuipasha moto mpaka iwe moto ikisha unaimimina kwenye mchanganyiko na unapiga tena kwa dakika mbili tu.

Unatia unga kwenye sinia au bakuli kubwa ikisha unaimimina ule mchanganyiko kwenye unga na unaukanda kutumia mkono, mpaka ulainike.

Ukiona unga mwingi basi ongeza maziwa kidogo mpaka uwe sawa, na ukiona unga mwepesi sana basi unaweza kuongeza unga kidogo pia mpaka ukae sawa mfano wa unga wa maandazi.

Sukuma na ukate madonge kama unavyoyaona hapo juu. Tumia kifuniko cha chupa kwa kukatia kiduara kidogo katikakti ya madonge. Ukimaliza kukata madonge yote, yaweke kidogo yavimbe halafu teleka mafuta na uyachome. Ukitoa kwenye mafuta yachuje moto na kabla ya kupoa yawe moto moto yarovye kwenye icing sugar na uhakikishe yote yameenea sukari juu. Ukimaliza tia kwenye sahani acha zipowe na zitakuwa tayari kwa kuliwa.