

เค้กกล้วยหอม (สูตรขายได้กำไร)

ส่วนผสม

- แป้งเค้ก **200** กรัม
- เบกกิ้งโซดา **1** ช้อนชา
- กลิ่นวนิลา **1/2** ช้อนชา
- เกลือ **1/4** ช้อนชา
- น้ำตาล **180** กรัม
- กล้วยหอม **300** กรัม
- ไข่ไก่ **2** ฟอง
- น้ำมันพืช **80** กรัม
- น้ำเปล่า **20** กรัม
- ผงฟู **1** ช้อนชา



ขั้นตอน

1. ร่อนแป้งเบกกิ้งโซดาและผงฟูเข้าด้วยกันแล้วพักไว้ก่อน
2. จากนั้นใส่ส่วนผสมที่เป็นของแข็งผสมเข้าด้วยกันสุดท้ายใส่กลิ่นวนิลาลงไป จากนั้นก็เทใส่พิมพ์หรือถ้วยเค้ก
3. จากนั้นตีไข่กับน้ำตาลให้ละลายจากนั้นเอาเกลือและน้ำมันพืชกล้วยหอมและน้ำให้เข้ากัน
4. อบ 180 องศา 25 นาที

