

Κέικ και τα μυστικά του

Δεν ανοίγω τον φούρνο πριν τα 30 λεπτά.

Δοκιμάζω αν είναι έτοιμο μπήγοντας ένα μαχαίρι στην μέση.

Σεμιζάρω σωστά.

Δεν αλλάζω τις αναλογίες.

Δεν γεμίζω την φόρμα πάνω από τα $\frac{3}{4}$.

Αν επιλέξω φόρμα που χωρίς τρύπα δεν πρέπει να είναι γεμάτη πιο πολύ από την μέση γιατί δεν θα ψηθεί το κέικ ομοιόμορφα στο κέντρο.

Αν βάλω μπέικιν πάουντερ ανακατεύω πολύ καλά με το αλεύρι πριν το βάλω στο μίγμα.

Δεν χτυπάω το κέικ πολύ αφού έχω βάλει το αλεύρι.

Δεν ψήνω σε χαμηλή θερμοκρασία για να μην μου λασπώσει.

Δεν ψήνω σε πολύ υψηλή θερμοκρασία για να μην πάρει γρήγορα χρώμα και μέσα είναι άψητο.

Αν η συνταγή μου έχει βούτυρο, αφρατεύω καλά πριν βάλω τα υπόλοιπα υλικά.