طريقة تحضير كعكة التفاح الفرنسية

المقادير:

- ¾ كوب دقيق
- ¾ ملعقة شاي بيكنج باودر
- رشة ملح
- 4 حبات تفاح كبيرة
- 2 بيض حجم كبير
- ¾ كوب سكر
- ½ ملعقة شاي فانيلا
- 8 ملاعق طعام زبدة (115غ)، مذابة

طريقة التحضير:

- حمّي الفرن مسبقا على درجة حرارة 180، وضعي رف الفرن المعدني الشبكي في المنتصف.
- ادهني بالزبدة قالب دائري بحجم (20 – 23 سم)، يفضل ان يكون من القوالب التي تنزع جوانبها مثل التي تستخدم لصنع كعكة الجبن.
- في وعاء صغير اخلطي الدقيق مع البيكنغ باودر والملح.
- قشري التفاح وازيلي البذور وقطعيهم.
- في وعاء كبير اخفقي البيضتين حتى يتكون رغوة ثم اضيفي السكر واخلطيهم سوياً جيدا ثم اضيفي الفانيلا واخلطي.
- اضيفي نصف خليط الدقيق ثم اضيفي نصف مقدار الزبدة المذابة وحركي بخفة ورفق.
- اضيفي بقية خليط الدقيق ثم بقية الزبدة المذابة وحركي برفق جتى تمتزج المكونات جيدا جداً.
- اضيفي الى المزيج قطع التفاح وقلبيهم برفق حتى يمتزجوا ويتغطوا كلياً بخليط الكعكة
- اسكبي المزيج بقالب الكعكة الذي قمنا باعداده مسبقاً.
- اخبزي الكعكة من 50 – 60 دقيقة او حتى ادخال عود اسنان في وسط الكعكة واخراجه نضيفاً.
- ضعيها لتبرد على ثم مرري السكين على حواف القالب حتى تزيلي جوانب القالب بسهولة ثم قدميها.

الـف صحة!