

طريقة عمل الكيك

يعتبر الكيك بأنواعه وأشكاله وطعماته المتنوعة ، نوع من الحلويات التي يحبها الجميع من الصغير الى الكبير. لذلك نقدم لك اليوم عدد من طريقة عمل الكيك اللذيذة والشهية.

• طريقة تحضير كرات الكيك بالشوكولاتة

الشوكولاتة هي عشق أغلبية الأشخاص ، فماذا لو كانت وصفة الحلوى كيك الشوكولاتة ؟ فهي وصفة بالتأكيد سيحبها جميع أفراد الأسرة والضيوف.

المقادير:

للتزيين :

- 1 كوب لوز ، مطحون
- 1 كوب حبيبات الشوكولاتة ، ملونة
- 1 كوب مكسرات ، مطحونة
- 1 كوب شوكولاتة ، مقطعة
- $\frac{1}{2}$ كوب كريمة سائلة
- 1 قالب كيك ، جاهز دون إضافات

طريقة التحضير:

1. يفتت الكيك إلى قطع صغيرة ثم توضع في وعاء متوسط الحجم.
2. في وعاء آخر، يملئ بالماء الساخن، وتوضع الكريمة بوعاء أصغر حجم ويوضع في الماء الساخن.
3. تضاف قطع الشوكولاتة وتترك حتى تذوب مع الكريمة.
4. تحرك الشوكولاتة مع الكريمة، ليتحول لونها إلى البني الداكن.
5. تضاف الشوكولاتة إلى الكيك وتعجن حتى تتجانس في ما بينها.
6. تصنع كرات متوسطة الحجم من مزيج الكيك، ثم تصف بصينية مدهونة بالقليل من الزبدة.
7. تزين كرات الكيك بالقليل من الحبيبات الملونة أو جوز الهند أو المكسرات، وتوضع في الثلاجة لمدة 30 دقيقة ثم تخرج وتقدم باردة.



• طريقة عمل كب كيك بالشوكولاتة وعجينة السكر

يعد الكب كيك حلوى يعشقها الأطفال خاصةً لشكلها المميز وطعمها اللذيذ. يمكن أن يحب الكبار والصغار الكب كيك ، لذلك نقدم لك هذه الوصفة بعجينة السكر:

المقادير:

- 6 حبات كب كيك بالشوكولاتة ، جاهزة
- 1 ملعقة صغيرة نشاء
- 100 غرام عجينة السكر ، باللون الأخضر
- ورق الزبدة
- $\frac{1}{2}$ كوب كريمه الخفق ، لون أخضر

طريقة التحضير:

1. تنثر ملعقة من النشا على ورقة زبدة.
2. تشكل كرات صغيرة الحجم من عجينة السكر.
3. تغلف بالقليل من النشاء.
4. توضع ورقة زبدة على عجينة السكر، وتفرد بإستخدام أداة فرد العجين.
5. بواسطة القطاعة الدائرية ، تصنع دوائر متساوية من عجينة السكر.
6. توضع دوائر عجينة السكر على سطح الكب كيك، وتزين بكريمة الخفق الجاهزة.



▪ طريقة تحضير كيكة السينابون

تقدم كيكة السينابون في جميع المناسبات ، وهي لذيذة جداً وسهلة التحضير . تعد كيكة السنابون من حلويات القرفة المميزة والتي تقدم في الكثير من المطاعم ومتاجر الحلويات الفخمة .

المقادير:

- 5 حبة بيض
- 1 كوب سكر
- 1 كوب زيت
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 2 كوب طحين
- 2 ملعقة صغيرة بيكنج بودر

- ربع ملعقة صغيرة ملح
- ربع كوب قرفة
- ربع كوب سكر ناعم
- 1 كوب حليب
- 1 عبوة حليب مكثف محلى
- 1 عبوة قشطة
- 4 قطع جبنة مطبوخة

طريقة التحضير:

1. في وعاء كبير الحجم ، يمزج فيه البيض مع السكر والفانيليا والزيت وتخلط المكونات في الخلاط الكهربائي على سرعة عالية لحوالي دقيقتين.
2. يضاف الطحين والملح والباكينج باودر ويخفق المزيج لبضع دقائق إضافية .
3. يخلط السكر الناعم مع القرفة جيداً .
4. في قالب مخصص للكيك ، يصب نصف كمية المزيج ثم يضاف فوقه مزيج السكر الناعم و القرفة والسكر ، ثم يصب النصف المتبقي من خليط الكيكة
5. يدخل الكيك الى الفرن المحمى على درجة حرارة 180 مئوية ، ويخبز لمدة 20 دقيقة لينضج تماماً .
6. لتحضير صلصة التزيين، يمزج الحليب مع القشطة والحليب المكثف والجبنة في الخلاط الكهربائي على سرعة عالية .
7. يوضع مزيج الحليب والقشطة في الثلاجة لحين موعد استعمالها .
8. بعد نضوج الكيك، يخرج من الفرن ويترك ليبرد قليلاً .
9. يصب فوقه الصلصة .
10. يقدم الكيك بارد .

