

كب كيك بالبرتقال

المقادير:

- 1 $\frac{1}{2}$ كوب طحين
- 1 ملعقة كبيرة برش برترقال
- 2 ملعقة كبيرة عصير برترقال طازج
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- $\frac{1}{2}$ كوب حليب
- 3 بيضة
- 1 كوب سكر
- 100 غ زبدة
- $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة ملح
- 1 ملعقة صغيرة بيكنج بودر
- 2 كوب كريمة مخفوقة

طريقة التحضير:

1. يسخن الفرن على درجة حرارة 350 وتجهز صينية الكب كيك.
2. في وعاء، يخلط الطحين مع الملح والبيكنج باودر ويترك جانباً.
3. تتحقق الزبدة مع السكر بواسطة الخفاقة الكهربائية ليصبح الخليط كريمي ولهش ثم تخفف السرعة ويفضاف البيض مع الحفق.
4. يضاف الفانيليا والحليب وملعقة عصير البرترقال مع الخفق لحوالي دقيقة ثم يضاف مزيج الطحين وتحقيق المكونات.
5. يضاف بشر الليمون مع التحرير.
6. يوزع المزيج في الصينية ويدخل الفرن لمدة 20 دقيقة ثم يدهن وجه الكب كيك بعصير البرترقال بواسطة فرشاة.
7. يترك الكيك ليبرد ثم يزين بالكريمة ويقدم.