

كَب كِيكْ بِالْبِرْتَقَال

المقادير:

- 1 ½ كوب طحين
- 1 ملعقة كبيرة برش برتقال
- 2 ملعقة كبيرة عصير برتقال طازج
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- ½ كوب حليب
- 3 بيضة
- 1 كوب سكر
- 100 غ زبدة
- ¼ 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 جانبا.
3. تخفق الزبدة مع السكر بواسطة الخفاقة الكهربائية ليصبح الخليط كريمي وهش ثم تخفف السرعة ويضاف البيض مع الخفق.
4. تضاف الفانيليا والحليب وملعقة مع عصير البرتقال مع الخفق لحوالي دقيقة ثم يضاف مزيج الطحين وتخفق المكونات.
5. يضاف بشر الليمون مع التحريك.
6. يوزع المزيج في الصينية ويدخل الفرن لمدة 20 دقيقة ثم يدهن وجه الكب كيك بعصير البرتقال بواسطة فرشاة.
7. يترك الكيك ليبرد ثم يزين بالكريمة ويقدم.