

كعكة التمر والبرتقال

المقادير:

- 150 غ زبدة
- 150 غ سكر أسمر
- 120 غ قطر
- 300 غ شوفان
- 200 غ تمر من دون النواة، مفروم
- 2 ملعقة صغيرة قرفة بودرة
- برش حبة برتقال

طريقة التحضير:

1. يحمى الفرن على درجة حرارة 180 مئوية.
2. في قدر، تسخن الزبدة والقطر والسكر على نار خفيفة مع التحريك المستمر حتى تذوب الزبدة.
3. في وعاء كبير، يضاف الشوفان والتمر وبرش البرتقال والقرفة وتخلط المكونات جيداً.
4. تضاف المكونات الى خليط الزبدة وتخلط جيداً.
5. يسكب المزيج في صينية للخبز وتدخل الى الفرن لمدة 30 دقيقة حتى تتحمر.
6. تترك الصينية لتبرد.
7. تقطع الكعكة الى مربعات ثم حين تبرد تُخرج القطع من الصينية وتقدم في طبق للتقديم.