

كعكة زبدة الفستق

المقادير:

- 220 غرام من جبنة الكريمة
- كوب ونصف سكر ناعم
- كوب زبدة الفستق
- كوب حليب
- 450 غرام كريمة مخفوقة
- 4 بسكوت غراهام

طريقة التحضير:

1. تخفق جيدا جبنة الكريمة والسكر الناعم. ثم تضاف زبدة الفستق والحليب ويخفقان جيدا حتى يصبح المزيج ناعما، ثم تضاف الكريمة المخفوقة.
2. يمد بسكوت غراهام المطحون في قالب خاص بكعكة الحلوى ثم يضاف الخليط على وجه البسكوت.
3. تغطى الكعكة.
4. توضع في الثلاجة حوالي ساعتين حتى تصبح جامدة.