كيـــك الزبـــادي بالزنجبيـــل والبرتقال

وقت الطهي: 75 دقيقة

الكمية تكفي لــ: 6 أشخاص

المقادير:

- ½ كوب سكر
- 1 ½ ملعقة صغيرة زنجبيل طازج، مفروم
- 3 ملعقة كبيرة برش برتقال
- ¼ كوب طحين
- 3 ملعقة كبيرة حليب بودرة
- 1 ملعقة صغيرة بيكنج بودر
- ½ ملعقة صغيرة ملح
- 3 بيضة
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- ¼ كوب لبن زبادي
- ½ كوب زيت نباتي

طريقة التحضير:

1. في قدر، يخلط السكر مع الزنجبيل وبشر البرتقال و½ كوب ماء على النار حتى الغليان.
2. يترك القدر ليبرد لحوالي 20 دقيقة.
3. يسخن الفرن على درجة حرارة 375.
4. في وعاء، يخلط الطحين مع الحليب والملح والبيكنج باودر ويترك على جانب.
5. في وعاء آخر، يخفق البيض مع اللبن والفانيليا والزيت لصبح المزيج ناعم,.
6. يضاف مزيج الطحين الى مزيج البيض وتخفق المكونات حتى تمتزج.
7. يصب الخليط في قالب الكيك ويدخل الى الفرن لحوالي 20 دقيقة لينضج ثم يترك ليبرد.
8. يصب مزيج السكر فوق الكيك ويقطع ويقدم.