

كيك الغريب فروت باللبن

وقت الطهي: 60 دقيقة

الكمية تكفي لـ: 6 أشخاص

المقادير:

- 1 $\frac{1}{2}$ كوب طحين
- 1 $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة بيكنج بودر
- 1 $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة ملح
- $\frac{3}{4}$ كوب لبن زبادي
- 1 كوب سكر بني
- $\frac{1}{2}$ كوب زيت نباتي
- $\frac{1}{4}$ كوب عصير غريب فروت
- بشر غريب فروت
- 3 بيضة
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا

طريقة التحضير:

1. يسخن الفرن على درجة حرارة 180.
2. يجهز قالب كيك ويدهن بالزبدة ورشة من الطحين.
3. في وعاء، يخلط الطحين مع الملح والبيكنج باودر.
4. يخفق البيض مع الفانيليا ثم يضاف اللبن والسكر والعصير والزيت وبشر الغريب فروت وتخفق المكونات جيداً.
5. يضاف مزيج الطحين وتخفق المكونات ليصبح المزيج ناعم ومتجانس.
6. يوضع المزيج في قالب الكيك ويدخل الفرن لحوالي 50 دقيقة.
7. يخرج الكيك من الفرن ويترك لبضع دقائق ليبرد.
8. يوضع الكيك في طبق للتقديم ويرش عليه القليل من السكر البودرة ثم يقطع ويقدم.