

# وصفات كيك جديدة

من منا لا يعشق الكيك على انواعه وأصنافه ؟ بالتأكيد لا يوجد أحد سيقول انه لا يحب الكيك . تكثر وصفات الكيك وتنوع ويدخل بها العديد من المكونات والأغراض ليلبي ذوق ورغبة كل شخص بحسب ما يحب .

لذلك نقدم لك اليوم وصفات كيك جديدة ولذيذة سيحبها كل افراد عائلتك او ان كان لديك عزومة او ضيوف او حتى أصدقائك.

## ماربل كب كيك



وقت التحضير : 90 دقيقة

الكمية تكفي لـ : 8 أشخاص

## المقادير :

- $1 \frac{2}{3}$  كوب دقيق
- 1 كوب سكر
- $\frac{3}{4}$  كوب حليب
- $\frac{1}{2}$  كوب زبدة
- $\frac{1}{4}$  كوب زبادي
- 1 بيض
- 2 ملعقة كبيرة كاكاو
- 1 ملعقة كبيرة حليب
- 2 ملعقة صغيرة فانيليا سائلة
- $\frac{1}{2}$  ملعقة صغيرة بيكنج باودر
- $\frac{1}{4}$  ملعقة صغيرة بيكربونات الصودا
- $\frac{1}{2}$  ملعقة صغيرة ملح

## طريقة التحضير:

1. يسخن الفرن على حرارة 150 مئوية.
2. في وعاء ، يخلط الدقيق مع البيكنج باودر والملح وبيكربونات الصودا.
3. في وعاء آخر، تخفق الزبدة مع السكر بالمضرب الكهربائي.
4. يخلط البيض مع الحليب والزبادي والفانيليا .

5. يخلط نصف كمية خليط الدقيق لنصف كمية مزيج الحليب.
6. يضاف باقي خليط الدقيق لباقي الحليب.
7. يقسم العجين إلى نصفين ، يضاف الكاكاو الى نصف وملعقة حليب للنصف الثاني.
8. تصف أوراق الكب كيك في الصينية ، ثم يضاف ملعقة عجين أبيض وملعقة عجين ابني.
9. تدخل الصينية الى الفرن ويشوى الكب كيك لمدة 25 دقيقة.
10. يزين الكب كيك بالكريمة المخفوقة .

## الكيك السريع على البخار



وقت التحضير: 80 دقيقة

الكمية تكفي لـ: 8 أشخاص

## المقادير:

- 2 ½ كوب دقيق
- 1 كوب سكر
- 1 كوب حليب
- ¾ كوب زيت
- 2 بيض
- 1 ملعقة كبيرة بيكنج باودر
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- فاكهة

## طريقة التحضير:

1. يخلط الدقيق مع البيكنج باودر جيداً .
2. يخفق السكر مع البيض بالمضرب الكهربائي، ليُصبح فاتح اللون.
3. يضاف الفانيليا والزيت، مع الخفق لمدة دقيقتين.
4. يضاف الدقيق مع الحليب تدريجياً و يخفق المزيج جيداً .
5. يدهن وعاء البايركس بالزبدة ويرش بالقليل من الدقيق ويصب العجين في الصينية .
6. يوضع البايركس بمنتصف قدر كبير، ثم يصب الماء المغلي ليصل لمنتصف الصينية .
7. يغطى القدر بمنشفة، ثم يوضع غطاء القدر.

8. يترك الكيك على البخار لمدة 40 دقيقة.
9. تخرج الصينية من القدر، تترك لتبرد، ثم تقلب في طبق للتقديم وتزين بالكريمة والفاكهة.

## الكيك الإسفنجية



وقت التحضير: 80 دقيقة

الكمية تكفي لـ: 8 أشخاص

### المقادير:

- 1 ¼ كوب دقيق
- 6 بيض
- 1 كوب سكر
- ½ ملعقة صغيرة بيكنج باودر
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- كريمة مخفوقة
- فاكهة
- شوكولاتة مبشورة
- مكسرات

### طريقة التحضير :

1. يسخن الفرن على حرارة 180.
2. في وعاء ، يخفق البيض بالمضرب الكهربائي.
3. يضاف السكر والفانيليا ويخلط المزيج.
4. يضاف الدقيق ثم البيكنج باودر ، مع الخفق لامتزج المكونات.
5. يصب العجين بصينية مدهونة بالقليل من الزبدة والقليل من الدقيق.
6. تدخل الصينية الى الفرن المحمى مسبقا لمدة 35 دقيقة.
7. يخرج الكيك من الفرن ويترك ليبرد تمامًا.
8. يقطع الكيك بالعرض إلى 3 أجزاء.
9. توضع الطبقة الأولى في طبق التقديم.
10. تضاف طبقة من الكريمة والمكسرات أو الفاكهة ، ثم توضع الطبقة الثانية، ثم الكريمة والفاكهة.
11. توضع الطبقة الأخيرة من الكيك ويغطى الكيك بأكمله بالكريمة.
12. يزين الكيك بالفاكهة والشوكولاتة المبشورة على الجوانب.