

طريقة تحضير كعكة التفاح الفرنسية

المقادير:

- $\frac{3}{4}$ كوب دقيق
- $\frac{3}{4}$ ملعقة شاي بيكنج باودر
- رشّة ملح
- 4 حبات تفاح كبيرة
- 2 بيض حجم كبير
- $\frac{3}{4}$ كوب سكر
- $\frac{1}{2}$ ملعقة شاي فانيليا
- 8 ملاعق طعام زبدة (115غ)، مذابة

طريقة التحضير:

- حمّي الفرن مسبقا على درجة حرارة 180، وضعي رف الفرن المعدني الشبكي في المنتصف.
- ادهني بالزبدة قالب دائري بحجم (20 - 23 سم)، يفضل ان يكون من القوالب التي تنزع جوانبها مثل التي تستخدم لصنع كعكة الجبن.
- في وعاء صغير اخلطي الدقيق مع البيكنج باودر والملح.
- قشري التفاح وازيلي البذور وقطعيهم.
- في وعاء كبير اخفقي البيضتين حتى يتكون رغوة ثم اضيفي السكر واخلطيهما سويا جيدا ثم اضيفي الفانيليا واخلطي.
- اضيفي نصف خليط الدقيق ثم اضيفي نصف مقدار الزبدة المذابة وحركي بخفة ورفق.
- اضيفي بقية خليط الدقيق ثم بقية الزبدة المذابة وحركي برفق حتى تمتزج المكونات جيدا.
- اضيفي الى المزيج قطع التفاح وقلبيهم برفق حتى يمتزجوا ويتغطوا كليا بخليط الكعكة
- اسكيبي المزيج بقالب الكعكة الذي قمنا باعداده مسبقا.
- اخبزي الكعكة من 50 - 60 دقيقة او حتى ادخال عود اسنان في وسط الكعكة واخراجه نضيفا.
- ضعيتها لتبرد على ثم مرري السكين على حواف القالب حتى تزيل جوانب القالب بسهولة ثم قدميها.

