طريقة تحضير كيك البرتقال

المقادير:

- 1 كوب طحين
- ½ ملعقة صغيرة بيكنج بودر
- ½ ملعقة صغيرة بيكنج صودا
- ¼ ملعقة صغيرة ملح
- ¾ كوب عصير برتقال
- 1 كوب سكر
- ¼ كوب زيت نباتي
- ½ ملعقة كبيرة برش برتقال
- 1 ملعقة كبيرة فانيليا

طريقة التحضير:

1. يسخن الفرن على درجة حرارة 180 درجة.
2. في وعاء، يخلط الطحين مع البيكنج باودر والبيكنج صودا والملح.
3. يخفق الزبت والسكر في الخفاقة الكهربائية ليصبح المزيج كريمي.
4. يضاف عصير البرتقال الى مزيج السكر ويخفق المكونات.
5. يضاف المزيج الى الطحين والفانيليا والبرتقال وتخفق المكونات.
6. يصب المزيج بقالب الكيك.
7. يطشوى الكيك في الفرن لمدة 35 دقيقة.
8. يترك الكيك ليبرد ثم يقلب في طبق ويقدم.