

طريقة عمل كيك اللوز

المقادير:

- 8 بيضة، مفصول الصفار عن البياض
- 320 غ سكر
- بشر نصف حبة ليمون
- 1 ملعقة صغيرة قرفة بودرة
- 5 مل فانيليا
- 420 غ لوز، مقشر ومفروم
- 25 مل عصير تفاح
- 4 حبات برتقال، مقشرة ومقسمة

طريقة التحضير:

1. تبطن صينية مستديرة للكيك بالزبدة وينثر القليل من الدقيق.
2. يخفق صفار البيض مع السكر لتشكيل مزيج خفيف.
3. يضاف بشر الليمون والفانيليا والقرفة وتخلط المكونات مع بعضها ثم يضاف اللوز مع الإستمرار بالخفق.
4. في وعاء، يخفق بياض البيض ثم يخلط هذا المزيج مع خليط صفار البيض.
5. يضاف الخليط الى الصينية وتدخل الى الفرن المحمى على درجة 200 مئوية وتخبز لحوالي 45 دقيقة.
6. تخرج الصينية من الفرن وتترك لتبرد وينزع الكيك من الصينية.
7. يخلط عصير التفاح مع البرتقال ويزين وجه الكيك بها ثم يقطع ويقدم.