طريقة عمل كيك بالبرتقال

الكمية تكفي لـ: 8 اشخاص

وقت التحضير: 60 دقيقة

المقادير:

- 2 كوب طحين
- 1 كوب سكر
- 5 بيضة
- 1 ملعقة كبيرة بيكنج بودر
- رشّة ملح
- 1 كوب زيت نباتي
- ¾ كوب عصير برتقال
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا

طريقة التحضير:

1. يسخن الفرن على حرارة 180 درجة.
2. في وعاء، يخلط الطحين مع الزيت ثم يضاف البيكنج باودر والملح.
3. في وعاء صغير، يخلط السكر والفانيليا والبيض بواسطة الخلاط الكهربائي للحصول على مزيج متجانس.
4. يضاف الزيت وعصير البرتقال فوق مزيج البيض وتخفق المكونات.
5. يضاف الطحين الى خليط البيض وتخلط المكونات جيداً .
6. يصب المزيج في قالب للكيك ويدخل الى الفرن لحوالي 40 دقيقة.
7. يقدم الكيك مع كوب من الحليب أو الشاي بحسب الرغبة.