كعكة التمر

المقادير:

- ٣٩٧ غرام أو علبة من الحليب المكثف المحلى
- ١٫٥ كوب من التمر المجفف والمقطع
- كوب ماء أو ٢٥٠ مل
- ١/٤ ملعقة صغيرة من صودا الخبز
- نصف كوب أو ١٠٠ غرام من الزبدة المقطعة
- ٧٠ غرام من السكر
- بيضتان
- ١٧٥ غرام من طحين ذاتي التخمير
- ملعقتان صغيرتان من مسحوق الفانيليا

طريقة التحضير:

ضعي الحليب المكثف المحلى، التمر، والماء في مقلاة كبيرة. اغلي المقادير على نار خفيفة وأنت تحركيها لمدة ٢-٣ دقائق.

أزيلي المقلاة واخلطي المزيج مع صودا الخبز. سوف يصبح الخليط مثل الرغوة، ومن ثم ضعيه جانبا ليبرد.

في وعاء آخر، اخلطي الزبدة والسكر حتى يصبح مزيج دسم. أضيفي البيضتين، واحدة تلوة الأخرى، واخفقي جيداً .

اخلطي بلطف الطحين ومسحوق الفانيلا، ثم أضيفي خليط التمر.

صبي الخليط في وعاء الخبز. اخبزيه في الفرن المحمى على ١٧٥ درجة مئوية لمدة ٤٠-٤٥ دقيقة. يمكنك التأكد من أن الكعكة قد خبزت عند وضع سيخ في الخليط دون أن يلتسق عليه المزيج.