

كعكة التوت البري والليمون

المقادير:

- 1/3 كوب زبدة
- 1 كوب وربع سكر أبيض
- 5 ملعقة صغيرة عصير الليمون
- 2 بيضة
- 1 كوب ونصف طحين أبيض
- 1 ملعقة مسحوق الخبز
- 1 ملعقة ملح
- نصف كوب حليب
- 2 ملعقة صغيرة برش ليمون
- نصف كوب جوز، مقطع
- 1 كوب توت بري

طريقة التحضير:

1. يحمى الفرن على درجة حرارة 147 درجة مئوية.
2. تدهن مقلاة خبز خاصة للكعكة بالقليل من الزيت أو الزبدة.
3. في وعاء للخفق، يخفق السكر، الزبدة، عصير الليمون، والبيض جيدا.
4. يضاف الى الخليط الملح ومسحوق الخبز وتخفق المكونات جيدا مع الحليب.
5. يضاف برش الليمون، الجوز، والتوت البري الى المكونات ثم تسكب في مقلاة الخبز.
6. توضع الكعكة في الفرن ويخبز لحوالي 60 الى 70 دقيقة.
7. تترك الكعكة لمدة 10 دقائق حتى تبرد.
8. في وعاء صغير، يخفق عصير الليمون والسكر جيدا.
9. توضع الكعكة في وعاء للتقديم ثم تضاف صلصة الليمون على الوجه قبل التقديم.