

كعكة مقلوبة بالليمون والحامض

عندما تفكر في كعكة مقلوبة ، ربما تفكر في الأناناس. كما هي لذيذة الكيكة المقلوبة بالأناناس ، والحقيقة هي أنه يمكن تحويل أي ثمرة تقريباً إلى كعكة مقلوبة. نظراً لأننا في منتصف موسم الحمضيات ، قرّرت أن أتمكن من تحويل كمية كبيرة من البرتقال الناضج إلى كعكة مقلوبة تكاد تكون جميلة جداً.

كيف تقدم كعكة البرتقال الخاصة بك

بمجرد أن يتم خبز الكعكة بالكامل ، يجب قلبها رأساً على عقب. سوف يلتصق البرتقال والكراميل المحيط بهما بأسفل المقلاة إذا سمح لهم بالبرودة تماماً ، لذلك من الأفضل القيام بذلك خلال الدقائق القليلة الأولى من الكعكة التي تخرج من الفرن.



لأن الفاكهة لديها ميل للالتصاق - وهذا ينطبق على أي كعكة مقلوبة - أوصي بشدة بربط قاع الكعك مع الورق. هذا يضمن لك كعكة يخرج تبحث صورة مثالية.

يمكن تقديم الكيك دافئ قليلاً أو في درجة حرارة الغرفة. من الأفضل في اليوم الذي يتم فيه خبزه ، ولكن بقايا الطعام ستبقى لمدة يوم أو يومين إذا لم تنه كل شيء في جلسة واحدة.

وصفة كعكة مقلوبة بالليمون والحامض

هذه الوصفة كافية لـ 8 الى 10 أشخاص

المكونات:

الإضافات:

3 برتقال متوسط الحجم

$\frac{3}{4}$ كوب سكر

للكيكة:

2 كوب طحين لجميع الأغراض

1 ملعقة صغيرة من صودا الخبز

$\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة من الملح

1 كوب من السكر

2 بيض كبير

$\frac{1}{2}$ كوب من الزيت النباتي

1 ملعقة صغيرة من خلاصة الفانيليا

1 ملعقة طعام من نكهة البرتقال

1 كوب من اللبن

1. الخطوة 1:

يُسخن الفرن على 350 درجة فهرنهايت. ادهن بشكل خفيف وعاء الكيك المستدير بالزيت وقم بسطر الجزء السفلي مع دائرة من الورق المرقق. صب السكر لتتصدر في المقلاة وانشر في طبقة.

2. الخطوة 2:

باستخدام سكين حاد ، قم بإزالة جلود البرتقال وكل من البياض الأبيض المحيط بالفاكهة. قطع البرتقال إلى شرائح $\frac{1}{4}$ -thick.

رتب الشرائح على الجزء العلوي من السكر لتغطية كامل المقلاة تمامًا. إذا لزم الأمر ، اقطع بعض شرائح البرتقال إلى النصف لتناسب الحواف الخارجية للمقلاة.

3. الخطوة 3:

في وعاء متوسط ، اخفق الدقيق مع صودا الخبز والملح لخبز الكعك.

في وعاء كبير ، تخفق مع السكر والبيض حتى يتم الجمع بشكل جيد. يُمزج الزيت النباتي مع خلاصة الفانيليا وشر البرتقال. يُضاف نصف مزيج الدقيق متبوعًا بزبدة اللبن. يُضاف خليط الدقيق المتبقي ويُخلط حتى تبقى أي خطوط من المكونات الجافة مرئية. صب الخليط في مقلاة محضرة فوق شرائح البرتقال.

4. الخطوة الرابعة:

يُخبز المزيج لمدة 45 إلى 50 دقيقة ، أو حتى يتم وضع الكعك ، ثم تُخرج مسواك في المركز أو تخرج منه فتات قليلة رطبة. يجب أن يعود مركز الكعكة إلى الوراء عند الضغط عليه برفق.

5. الخطوة الخامسة:

اسمح للكيك أن يبرد في المقلاة لمدة 4-5 دقائق ، ثم قم بتشغيل سكين حول الحافة الخارجية للكعكة وانقلها إلى طبق التقديم أو طبق الكعك. قم بتقشير ورق المخطوطات إذا تمسكت بأعلى الكعكة. دع الكيك يبرد حتى درجة حرارة الغرفة قبل التقديم.

