

كيك التمر بالبيض

المقادير:

- 1 كوب ماء
- 1 كوب تمر بدون نوى
- 2 بيض
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- $\frac{1}{2}$ كوب سكر
- $\frac{1}{2}$ كوب زيت
- 1 كوب طحين
- 1 ملعقة كبيرة بيكنغ باودر
- $\frac{1}{2}$ ملعقة كبيرة كربونات الصوديوم
- $\frac{1}{4}$ ملعقة كبيرة هيل

طريقة التحضير:

- في وعاء، نخلط التمر مع الماء ونترك التمر نصف ساعة ثم نهرسه او نخلطه بالخلاط.
- في الخلاط الكهربائي، نضع البيض والسكر والفانيليا ونخلطهم جيدا ثم نضيف الزيت والهيل والتمر المهروس الى الخليط ونخلط جيدا.
- بعدها نضيف الطحين والكربونات والبيكنغ باودر ونخلط جيدا ونصب الخليط في صينية الكيك المجهزة مسبقا.
- ندخل الصينية الى الفرن حتى تنضج ثم نخرجها من الفرن ونتركها لتبرد ثم يصب فوقها صلصة التفوي.

الف صحة!