

كيك التمر بالجوز

المقادير:

- 1 ½ كوب زبيب
- 1 كوب تمر، مفروم
- 1 ملعقة صغيرة بيكينج صودا
- ¼ كوب زبدة
- 1 كوب سكر
- 1 ملعقة فانيليا
- 1 بيضة
- 1 كوب ماء مغلي

طريقة التحضير:

1. يسخن الفرن على درجة حرارة 180 ثم تجهز صينية للفرن وتدهن بالزبدة وتضاف رشة طحين.
2. في وعاء، يخلط التمر مع الزبيب والزبدة والبيكينج صودا ثم يضاف الماء ويترك المزيج جانباً لحوالي 15 دقيقة.
3. في وعاء آخر، يخلط السكر مع البيضة بالخفاقة الكهربائية ثم يضاف الجوز والطحين مع الخفق.
4. يضاف خليط التمر وتخفق المكونات حتى تتمازج.
5. يصب الخليط في الصينية وتشوى في الفرن لحوالي 45 دقيقة.
6. يخرج الكيك من الفرن ويترك قليلاً ليبرد ويقطع.
7. يمكن تقديم الكيك دافئ أو بارد.