

# هذه أفضل وصفة للكيك بالجزر!

قد يظن الكثيرون ان الجزر من الخضار التي يجب تناولها في الأطعمة المالحة، ولكن هل تعلم انها شهية أيضاً في الكيك والكعكات الحلوة؟ اليك هذه الوصفة، التي سيساعد عليك مقاومتها، لأنها كعكة بالجزر:



[تعلم طريقة عمل السوشي خطوة بخطوة!](#)

كعكة الجزر مع كريم الجبن صقيع

المكونات

لкуكة الجزر:

- 2 كوب (250 جرام) دقيق متعدد الاستخدامات (ملعقة ومستوية)
- 2 ملعقة شاي مسحوق الخبز
- 1 ملعقة صغيرة صودا الخبز
- 1 و 1/2 ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة
- 1/2 ملعقة صغيرة من الزنجبيل المطحون
- 1/4 ملعقة صغيرة جوزة الطيب
- ملح 1/2 ملعقة صغيرة
- 3/4 كوب (180 مل كانولا) أو زيت نباتي
- 4 بيض كبيرة درجة حرارة الغرفة
- 1 و 1/2 كوب (300 جرام) سكر بني فاتح
- نصف كوب (100 جرام) سكر محبي

- نصف كوب (125 جرام) من عصير التفاح غير الم المحلي
- 1 ملعقة صغيرة من مستخلص الفانيлиا النقي
- 3 أكواب (300 جرام) من الجزر المبشور ومعبأة قليلاً

للحصول على كريم الجبن:

- 8 أونصة من جبن كريم ، تلين لدرجة حرارة الغرفة
- $\frac{1}{2}$  كوب (115 جرام) زبدة غير مملحة ، خفت إلى درجة حرارة الغرفة
- 2 كوب (240 جرام) مسحوق السكر
- 1 ملعقة صغيرة من مستخلص الفانيлиا النقي

**طريقة التحضير:**

**لعمل كعكة الجزر:**

1. سخن الفرن إلى 350 درجة فهرنهايت. قم برش<sup>ّ</sup> مقالي كيك دائريتين قياس 9 بوصات جيدًا برش الطبخ غير اللاصق (يمكنك أيضًا تبطين الجزء السفلي من كل مقلاة بورق البارشمان لتسهيل إزالته) وتوضع جانباً.
2. في وعاء خلط كبير ، اخلط الدقيق ومسحوق الخبز وصودا الخبز والقرفة والزنجبيل وجوزة الطيب والملح حتى تمتزج جيدًا. اجلس جانباً.
3. في وعاء خلط كبير منفصل ، اخفق الزيت والبيض والسكر البني والسكر المحبب والتفاح وعصير الفانيлиا معًا حتى تمتزج جيدًا. أضف الجزر المبشور إلى المكونات الرطبة واخلطها حتى تمتزج جيدًا.
4. صب المكونات الرطبة في المكونات الجافة وتخلط مع ملعقة خفق أو مطاطة حتى تجمع فقط ، تأكد من عدم خلط الخليط.

اسكب خليط الكعكة بشكل متساوٍ بين كل من كيكات الكيك المحضرة. تُخبز على درجة حرارة 350 درجة فهرنهايت لمدة 30-35 دقيقة أو حتى يتم ضبط أسطح الكعك وتُخرج مسواك في وسط كل واحدة نظيفة. أخرجه من الفرن ، ثم انقله إلى حامل الأislak ، واتركه ليبرد في المقالي لمدة تتراوح بين 20 و 25 دقيقة. بمجرد تبريد الكعك ، أخرجه من المقالي وأعد الكعك إلى رف السلك لإنتهاء التبريد.

**أشهى السلطات التي تحتوي على البطيخ!**

**لتحضير كريم الجبن:**

في وعاء الخلط المركب المزود بملحق المضرب ، أو في وعاء الخلط الكبير باستخدام الخلط اليدوي ، اخفق جبنة الكريما حتى تصبح ناعمة. يضاف الزبدة وتُمزج المكونات لمدة 30 ثانية إلى دقيقة واحدة حتى تمتزج جيداً وناعمة. يضاف السكر المجفف والفا نيليا ويُستمر في الخلط حتى يندمج بالكامل مع تجريف جانبي الوعاء حسب الحاجة.

### كيفية تحضير شراب التمر المركز؟



### لتجميع الكعكة:

ضعى أسطح كل كعكة بسكين أو مستوى الكيك. ضعي أحد الكعك على حامل الكيك ، وقم بوضعه في أعلى بقليل من نصف كوب من الصقىع ، وقم بسلامه في طبقة واحدة متساوية. ضع الكعكة الأخرى في الأعلى واستخدم الصقىع المتبقية لصق الجزء العلوي والجانبين من الكعكة. قمه مع البقان أو غيرها من الطبقة المفضلة إذا رغبت في ذلك.

### إقرأ المزيد:

### أنواع من الطماطم واستخداماتها

### كيفية عمل الفراولة المحففة بالفرن

### 3 وصفات حلويات بالفراولة عليك تحضيرها الآن!