# وصفات كب كيك لذيذة

يعرف الكب كيك إنه من وصفات الحلويات اللذيذة التي يعشقها الأطفال والكبار حتى. يمكن تناول الكب كيك مع الشاي أو القهوة أو الحليب.

**نقدم لك وصفات كب كيك لذيذة:**

**كب كيك 1**

**المقادير:**

- 2 ½ كوب طحين
- 1 كوب حليب
- 4 بيض
- فانيلا
- 200 غ زبدة
- 1 كوب سكر
- 2 ملعقة بيكنغ باودر

**الحشوة:**

- 50 غ زبدة
- 1 كوب سكر بودرة
- 2 ملعقة حليب سائل
- فانيلا
- زينة كيك

**طريقة التحضير:**

1. تخفق الزبدة مع السكر ثم يضاف البيض مع الخفق.
2. تضاف الفانيلا والطحين والباكينغ باودر مع التحريك.
3. يضاف الحليب مع الخفق لتتجانس المكوناتز
4. يوضع ورق الكب كيك في الصينية المخصصة وتملء ¾ بالمزيج.
5. يخبز الكب كيك في الفرن لمدة 15 دقيقة.
6. يخلط السكر البودرة مع الزبدة والفانيلا والحليب.
7. يوضع المزيج في كسي للتزيين ويزين به كل حبة كيك.

## كب كيك البرتقال

**المقادير:**

- 3 كوب دقيق
- 1 كوب عصير برتقال
- 1 كوب سكر
- ¾ كوب زيت
- ½ ملعقة فانليا
- بيكنج بودر
- 4 بيض

**طريقة التحضير:**

1. يحمى الفرن على حرارة 180 درجة.
2. يخفق البيض وتضاف باقي المقادير.
3. يصب العجين بصينية الكب كيك.
4. تشوى الصينية في الفرن لمدة 30 دقيقة.

## كب كيك الكنافة

**المقادير:**

- ½ كيلو كنافة
- ½ كوب سمن
- ¼ كوب سكر بودرة
- مكسرات
- 2 كوب سكر
- 1 كوب ماء
- عصير ليمون

**طريقة التحضير:**

1. تخلط الكنافة مع ½ كمية السمن و ¼ كوب سكر.
2. يوضع السمن في قوالب الكب كيك ثم يضاف مقدرا من الكنافة.
3. يضاف المكسرات ثم يضاف مقدرا من الكنافة.
4. يدخل الصينية الى الفرن لمدة 10 دقائق.

**كب كيك الخضار**

**المقادير:**

- 2 كوب دقيق
- 1 معلقة خميرة
- 3 ملعقة زيت ذرة
- ماء دافئ
- 1 كوب أرز/ شعيرية
- 3 فص ثوم
- 1 حبة طماطم
- 1 حبة فلفل رومى
- خضار طازج: جزر، فاصولياء، باذنجان، بطاطس، بصل
- كاتشب
- صلصة
- قطعة جبن قريش

**طريقة التحضير:**

1. ينخل الدقيق ثم يضاف اليه الخميرة والزيت والماء.
2. يعجن الخليط للحصول على عجينة لينة.
3. تترك العجينة بمكان دافئ لتتخمر.
4. يقطع الثوم لقطع صغيرة الحجم.
5. يغسل الفلفل والطماطم وتقطع لقطع صغيرة.
6. في قدر ، يضاف ملعقة زيت ويقلب الأرز مع الخضار جيدًا على نار هادئة ليتغير لون الأرز.
7. يضاف كوب ماء للقدر ويترك المزيج لينضج.
8. تقطع باقي الخضار الى شرائح أو حلقات وتصف في صينية أو قدر . يجب وضع أولا الفاصولياء والخضار التي تحتاج لوقت أول للطهي ثم البازنجان في الاعلى بما انه يحتاج أقل وقت للنضوج.
9. يصف الجزر وفوقه الفلفل ثم البصل ويضاف كوب ماء الى الخليط.
10. يوضع القدر على نار هادئة.
11. خلال هذه الأثناء ، بينما تكون العجينة قد تخمرت . تفرد نصف كمية العجين وتوضع بصينية متوسطة الحجم.

12. تفرد طبقة من الصلصة على العجينة ثم قطع جبنة القريس ثم الصلصة.
13. تفرد الخضار المطهية فوق الصلصة.
14. يفرد باقي كمية العجين لتغطي الخضار.
15. تدخل الصينية للفرن المحمى على حرارة متوسطة وتشوي حتى تتحمر.