

وصفات كيك جديدة

من منا لا يعيش الكيك على انواعه وأصنافه ؟ بالتأكيد لا يوجد أحد سيقول انه لا يحب الكيك . تكثير وصفات الكيك وتنوع ويدخل بها العديد من المكونات والأغراض ليلبّي ذوق ورغبة كل شخص بحسب ما يحب

لذلك نقدم لك اليوم وصفات كيك جديدة ولذيذة ستحبها كل افراد عائلتك او ان كان لديك عزومة او ضيوف او حتى أصدقاء.

ماربل كب كيك



وقت التحضير : 90 دقيقة

الكمية تكفي لـ : 8 أشخاص

المقادير :

- $\frac{2}{3}$ كوب دقيق
- 1 كوب سكر
- $\frac{3}{4}$ كوب حليب
- $\frac{1}{2}$ كوب زبدة
- $\frac{1}{4}$ كوبزبادي
- 1 بيض
- 2 ملعقة كبيرة كاكاو
- 1 ملعقة كبيرة حليب
- 2 ملعقة صغيرة فانيлиيا سائلة

- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة بيكنج باودر
- $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة بيكربونات الصودا
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة ملح

طريقة التحضير:

1. يسخن الفرن على حرارة 150 مئوية.
2. في وعاء، يخلط الدقيق مع البيكنج باودر والملح وبيكربونات الصودا.
3. في وعاء آخر، تخفق الزبدة مع السكر بالمضرب الكهربائي.
4. يخلط البيض مع الحليب والزبادي والفانيلا.
5. يخلط نصف كمية خليط الدقيق لنصف كمية مزيج الحليب.
6. يضاف باقي خليط الدقيق لباقي الحليب.
7. يقسم العجين إلى نصفين ، يضاف الكاكاو إلى نصف وملعقة حليب للنصف الثاني.
8. تصف أوراق الكب كيك في الصينية ، ثم يضاف ملعقة عجين أبيض وملعقة عجين أبني.
9. تدخل الصينية إلى الفرن ويشوى الكب كيك لمدة 25 دقيقة.
10. يزين الكب كيك بالكريمة المحفوقة.

الكيك السريع على البخار



وقت التحضير: 80 دقيقة

الكمية تكفي لـ: 8 أشخاص

المقادير:

- $\frac{1}{2}$ كوب دقيق
- 1 كوب سكر
- 1 كوب حليب
- $\frac{3}{4}$ كوب زيت
- 2 بيض
- 1 ملعقة كبيرة بيكنج باودر
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- فاكهة

طريقة التحضير:

1. يخلط الدقيق مع البيكنج باودر جيداً.
2. يخفق السكر مع البيض بالمضرب الكهربائي، ليصبح فاتح اللون.
3. يضاف الفانيليا والزيت، مع الخفق لمدة دقيقتين.
4. يضاف الدقيق مع الحليب تدريجياً ويخفق المزيج جيداً.
5. يدهن وعاء البايركس بالزبدة ويرش بالقليل من الدقيق ويصب العجين في الصينية.
6. يوضع البايركس بمنتصف قدر كبير، ثم يصب الماء المغلي ليصل لمنتصف الصينية.
7. يغطى القدر بمنشفة، ثم يوضع غطاء القدر.
8. يترك الكيك على البخار لمدة 40 دقيقة.
9. تخرج الصينية من القدر، تترك لتبرد، ثم تقلب في طبق للتقديم وتزين بالكريمة والفاكهة.

الكيك الإسفنجية



وقت التحضير: 80 دقيقة

الكمية تكفي لـ: 8 أشخاص

المقادير:

- 1 كوب دقيق $\frac{1}{4}$
- 6 بيض
- 1 كوب سكر
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة بيكنج باودر
- 1 ملعقة صغيرة فانيлиا
- كريمة مخفوقة
- فاكهة
- شوكولاتة مبشورة
- مكسرات

طريقة التحضير :

1. يسخن الفرن على حرارة 180.
2. في وعاء ، يخفق البيض بالمضرب الكهربائي.
3. يضاف السكر والفانيлиا ويخلط المزيج.
4. يضاف الدقيق ثم البيكنج باودر ، مع الخفق لتمتزج المكونات.
5. يصب العجين بصينية مدهونة بالقليل من الزبدة والقليل من الدقيق.
6. تدخل الصينية إلى الفرن محمي مسبقاً لمدة 35 دقيقة.
7. يخرج الكيك من الفرن ويترك ليبرد تماماً.
8. يقطع الكيك بالعرض إلى 3 أجزاء.
9. توضع الطبقة الأولى في طبق التقديم.
10. تضاف طبقة من الكريمة والمكسرات أو الفاكهة ، ثم توضع الطبقة الثانية، ثم الكريمة والفاكهه.
11. توضع الطبقة الأخيرة من الكيك ويغطى الكيك بأكمله بالكريمة.
12. يزين الكيك بالفاكهه وبالشوكولاتة المبشورة على الجوانب.