

وصفة كعكة جينة الماعز بالطماطم

تكفي ل: 4 أشخاص

وقت التحضير: 30 دقائق

المكونات:

1 عجينة فطيرة

4 طماطم

1 قطعة جبن الماعز الطازج

2 بيض

الكريمة الطازجة

أعشاب بروفانس

الملح والفلفل الطازج المطحون

طريقة التحضير:

سخن الفرن ليصل الى 220 درجة مئوية. اخفق البيض بشوكة، وأضف الملح والفلفل حسب ذوقك، ثم الكريما السائلة.

اغسل الطماطم وقطعها إلى شرائح منتظمة. انشر عجين الفطيرة في وعاء الفطيرة. ثم قم بترتيب شرائح الطماطم في الجزء السفلي من الكعكة. ثم صب خليط البيض والكريمة. قطع جبن الماعز إلى شرائح رقيقة، ثم ضعها بشكل دائرة على الكعكة.

اخبز المزيج لمدة 20 دقيقة. عندما تصبح الفطيرة المالحة بلون بني ذهبي، اخرجها من الفرن وقدمها على الفور.