

طريقة تحضير كعكة بالكراميل

مقادير الكعكة:

- 2 بيضة
- 2 كوب طحين
- 1 كوب زيت
- $\frac{3}{4}$ كوب سكر
- $\frac{1}{2}$ كوب حليب سائل
- ملعقة صغيرة فانيليا
- ملعقة كبيرة بيكنغ باودر
- ملعقة كبيرة عصير ليمون

مقادير الكراميل:

- 3 بيضات
- 2 كوب حليب بودرة
- 2 $\frac{1}{2}$ كوب ماء
- ملعقة صغيرة فانيليا
- برش ليمونة كاملة
- كوب سكر

طريقة التحضير:

- يحرق فنجان السكر في قاع الصينية على النار.
- تضاف إليه كمية الكراميل المخلوطة جيدا كما هي المقادير أعلاه.
- يحضر الكيك بالطريقة العادية أي يخفق البيض ويضاف السكر والزيت والطحين ثم البيكنغ باودر والفانيليا.
- تضاف هذه الكمية فوق المقدار الموضوع في الصينية وتخبز في فرن معتدل الحرارة لمدة 40 دقيقة.
- يبرد الكيك ويوضع في الثلاجة لمدة ساعة ثم يقلب في طبق التقديم

الف صحة!