

كيك عصير الليمون

المقادير :

- 2 بيض
- 1 كوب عصير ليمون
- 150 غ سكر
- 50 غ دقيق
- 150 غ زبدة
- 60 غ سميد
- 30 غ مسحوق جوز هند
- 1 ملعقة خميرة

طريقة التحضير :

- ضعي البيض والسكر في إناء وأخلطيهما جدا بالخلاط اليدوي .
- بعد ذلك أضيفي الزبدة وعصير الليمون واخلطي الكل جيدا حتى تمتزج العناصر مع بعضها .
- في إناء آخر، ضعي الدقيق مع السميد وجوز الهند والخميرة أخلطيهما قليلا ثم أضيفيهما إلى الخليط الأول، واخلطي الكل جيدا حتى تمتزج كل العناصر .
- سخني الفرن على درجة 180 ثم احضري قالب الكيك وأسكبي فيه الخليط أدخله إلى الفرن لمدة 30 دقيقة .
- اخرجي الكيك واتركيه يبرد وقطعيه ثم قدميه .

الف صحة !