

هذه أفضل وصفة للكيك بالجزر!

قد يظن الكثيرون ان الجزر من الخضار التي يجب تناولها في الأطعمة المالحة، ولكن هل تعلم انها شهيدة أيضا في الكيك والكعكات الحلوة؟ اليك هذه الوصفة، التي سيصعب عليك مقاومتها، لأشهى كعكة بالجزر:



[تعلمي طريقة عمل السوشي خطوة بخطوة!](#)

كعكة الجزر مع كريم الجبن صقيع

المكوّنات

لكعكة الجزر:

- 2 كوب (250 جرام) دقيق متعدد الاستخدامات (ملعقة ومستوية)
- 2 ملعقة شاي مسحوق الخبز
- 1 ملعقة صغيرة صودا الخبز
- 1 و 1/2 ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة
- 1/2 ملعقة صغيرة من الزنجبيل المطحون
- 1/4 ملعقة صغيرة جوزة الطيب
- ملح 1/2 ملعقة صغيرة
- 3/4 كوب (180 مل كانولا) أو زيت نباتي
- 4 بيض كبيرة درجة حرارة الغرفة
- 1 و 1/2 كوب (300 جرام) سكر بني فاتح
- نصف كوب (100 جرام) سكر محبب
- نصف كوب (125 جرام) من عصير التفاح غير المحلى
- 1 ملعقة صغيرة من مستخلص الفانيليا النقي
- 3 أكواب (300 جرام) من الجزر المبشور ومعبأة قليلاً

للحصول على كريم الجبن:

- 8 أونصة من جبن كريم ، تلين لدرجة حرارة الغرفة
- 1/2 كوب (115 جرام) زبدة غير مملحة ، خفت إلى درجة حرارة الغرفة
- 2 كوب (240 جرام) مسحوق السكر
- 1 ملعقة صغيرة من مستخلص الفانيليا النقي

طريقة التحضير:

لعمل كعكة الجزر:

1. سخن الفرن إلى 350 درجة فهرنهايت. قم برش مقالي كيك دائريتين قياس 9 بوصات جيدًا ا برش الطبخ غير اللاصق (يمكنك أيضًا تبطين الجزء السفلي من كل مقلاة بورق البارشمان لتسهيل إزالته) وتوضع جانبا .
 2. في وعاء خلط كبير ، اخلط الدقيق ومسحوق الخبز وصودا الخبز والقرفة والزنجيل وجوزة الطيب والملح حتى تمتزج جيدًا . اجلس جانبا .
 3. في وعاء خلط كبير منفصل ، اخفق الزيت والبيض والسكر البني والسكر المحب والتفاح وعصير الفانيليا معًا حتى تمتزج جيدًا . أضف الجزر المبشور إلى المكونات الرطبة واخلطها حتى تمتزج جيدًا .
 4. صب المكونات الرطبة في المكونات الجافة وتخلط مع ملعقة خفق أو مطاطة حتى تجمع فقط ، تأكد من عدم خلط الخليط.
- اسكبي خليط الكعكة بشكل متساوٍ بين كل من كيكات الكيك المحضرة . تُخبز على حرارة 350 درجة فهرنهايت لمدة 30-35 دقيقة أو حتى يتم ضبط أسطح الكعك وتُخرج مسواك في وسط كل واحدة نظيفة. أخرجه من الفرن ، ثم انقله إلى حامل الأسلاك ، واتركه ليبرد في المقالي لمدة تتراوح بين 20 و 25 دقيقة. بمجرد تبريد الكعك ، أخرجه من المقالي وأعد الكعك إلى رف السلك لإنهاء التبريد.

أشهى السلطات التي تحتوي على البطيخ!

لتحضير كريم الجبن:

في وعاء الخلاط المركب المزوّد بملحق المضرب ، أو في وعاء الخلط الكبير باستخدام الخلاط اليدوي ، اخفق جبنة الكريما حتى تصبح ناعمة. يُضاف الزبدة وتُمزج المكونات لمدة 30 ثانية إلى دقيقة واحدة حتى تمتزج جيدًا وناعمة. يُضاف السكر المجفف والفانيليا ويُستمر في الخلط حتى يندمج بالكامل مع تجريف جانبي الوعاء حسب الحاجة .

كيفية تحضير شراب التمر المركز؟

لتجميع الكعكة:

ضعي أسطح كل كعكة بسكين أو مستوي الكيكة. ضعي أحد الكعك على حامل الكيكة ، وقم بوضعه في أعلى بقليل من نصف كوب من الصقيع ، وقم بسلاسه في طبقة واحدة متساوية. ضع الكعكة الأخرى في الأعلى واستخدم الصقيع المتبقية لصق الجزء العلوي والجانبين من الكعكة. قمة مع البقان أو غيرها من الطبقة المفضلة إذا رغبت في ذلك.

إقرأ المزيد:

[أنواع من الطماطم واستخداماتها](#)

[كيفية عمل الفراولة المجففة بالفرن](#)

[3 وصفات حلويات بالفراولة عليك تحضيرها الآن!](#)