كيكة العسل

الوصفة (المقادير):

- (أ)

اصبع زبدة

كاس سكر
بيضتين
ملعقتين مليانه عسل

- (ب)

من ٢ ونص الى ٣ كاسات طحين (حسب الحاجه)
ملعقة باكنج الصودا.

- (ج) الحشوه ؛

علبة حليب مركز تعد كـ توفي (في قدر الضغط).

- (د) بخفاق الكيك ؛

١ ونص كأس قشطة خفق بارده جداً
جبنة فيلادلفيا ٢٠٠ ج
٣ ملاعق سكر بودرة
الطريقة...اضغط هنا للمتابعة

١- في حمام مائي نذوب الزبدة اول شي ، الماء يكون ساخن مو مغلي ، بعد ماتذوب نضيف السكر والعسل ونحرك وبعدها البيض ونخلطه جيداً على حراره هادئه نضيف الباكنج صودا ونحركه لحد مايتغير اللون يصير اغمق ، نضيف نصف كمية الطحين ونحركه جيداً ونرفعه من على النار ونضيف الكميه الباقيه من الطحين ونعجنها لحد ماتتكون معاي العجينه متماسكه وناعمه

٢- نقطع العجينه لـ٦ قطع متساويه ، نفردها اول شي باليد بعدين بالفراده كل قطعه تفرد بسمك رقييق على سطح مرشوش بالطحين او بورق الزبده

٣- ندخلها بالفرن محمى مسبقاً (F □□□)

من ٥ الى ٦ دقايق ونطلعها وعلى طول نقطعها
اما بغطاء قدر او قطاعه باي شكل دائري كان او مربع
بحيث تكون جميع الطبقات مقاس واحد والبواقي
يتم الاحتفاظ بها ،
٤- نخلط التوفي بالخفاق اليدوي حتى يلين (ممكن
اضافة قشطه تساعدة عشان يلين شوي مو كثير)
بعد مانخفق مقادير (د) لحد ماتنتفش وتصير
زي الرغوه نضيف لها التوفي ونخفقه بسرعه هادئه
بس لحد مايتداخلون المقادير ، نحط طبقه من الكيك
وندهنها بالحشوه وبعدها طبقه من الكيك وبعدها
ندهنها بالحشوه وهكذا لحد مانغطيها كلها
بالحشوه ونجيب البواقي ونطحنها ، وومكن
نطحن معاها مكسرات لو تحبون ،
ونغطيها كلها بالمطحون ومن الجوانب ،
وبالثلاجه من ٤ الى ٦ ساعات
وبالعافيه عليكم