كيك العسل القشدي البنية

سهلة • **45** دقيقة

هل تبحث عن وصفة كلاسيكية للكب كيك بالعسل؟ لقد وجدناها ! دافئة وناعمة وسلسة من الداخل، ما عليك سوى خبزها وتزيينها ومشاهدة الأطفال والكبار والأجداد وهم يستمتعون بها على حد سواء بسعادة.

الحصص	مدة الطهي	مدة التحضير	مستوى المهارة
12	25 دقيقة	20 دقيقة	سهلة

Ingredients

الكيكة

- 165 غم زبدة غير مملحة طرية
- 100 غم سكر بني

Method

1. يسخن الفرن إلى درجة 160 درجة مئوية (فرن مزود بمروحة). قم بدهان وتبطين صينية الكب كيك المكونة من 12 قالب صغير بوضع القوالب الورقية.

Visit capilanohoney.com.au to learn how to swap honey for sugar in your recipes.

Share your creations with us! Simply tag #honeylovers & @capilanohoney on Instagram or Facebook and you could be featured on our page!

- 180 غم (نصف كوب) عسل كابيلانو الصافي
- 3 بيضات
- 300 غم دقيق ذاتي التخمير
- 1 ½ ملعقة كبيرة (30 مل) عصير ليمون
- 2 ملعقة صغيرة مستخلص الفانيليا
- 1 ¼ ملعقة صغيرة زنجبيل مطحون

العسل القشدي GLAZE جليز

- 130 غم زبدة غير مملحة
- 100 غم عسل كابيلانو الصافي
- 1 ملعقة صغيرة معجون فانيليا
- 150 غم سكر ناعم

Used in this recipe

عسل صافي

سلس، حلو المذاق ومتوازن تماماً، تربت أجيال في أستراليا مع عسل Capilano Pure. مستخلص من النحل الأسترالي على يد مربي النحل، مزيجنا المميز من عسل زهرة الأوكالبتوس ونباتات الأرض هو طعم أسترالي بامتياز.

انتقل لما هو ألذ مذاقاً

يتميز العسل بمذاق حلو يعادل مذاق السكر مرتين، لذا فإنك تحتاج إلى كمية أقل في الخبيز والمشروبات والوصفات المملحة . تعلم المزيد عن في CAPILANO استبدال السكر بعسل كابيلانو وصفاتك هنا.

Method

2. في الخلاط، قم بخلط الزبدة والسكر البني حتى يصبح الخليط فاتح اللون ورقيقاً، حوالي 5-4 دقائق . يضاف العسل ويخلط حتى يتجانس . أضف البيض، واحدة تلو الآخرى، واخفق جيداً بينهما.
3. ينخل الدقيق والزنجبيل في خليط الزبدة، ويضاف عصير الليمون ويخلط على نار خفيفة حتى يمتزج. لا تبالغ بالخلط .
4. باستخدام مقياس ربع كوب، قسّم المزيج بين القوالب واخبزه لمدة 25-20 دقيقة حتى يصبح لونه ذهبياً ويخرج عود الثقاب نظيفاً . اتركه ليرتاح لمدة 15-10 دقيقة قبل تزيينه وهو دافئ.
5. بالنسبة للكب كيك المقبب، قم بقياس 1/3 كوب من الخليط في القوالب
6. أثناء خبز الكيك، قم بإعداد التزيين glaze. ذوّب الزبدة في وعاء آمن للاستخدام في الميكروويف أو على نار متوسطة في قدر صغير . يرفع عن النار ويضاف العسل والفانيليا ويخلط جيداً . يُنخل السكر الناعم ويُخفق حتى يتجانس المزيج ويصبح سلس للتزيين.
7. بينما لا تزال الكب كيك دافئة، ضع التزيين glaze فوقها بالملعقة.

Visit capilanohoney.com.au to learn how to swap honey for sugar in your recipes.

Share your creations with us! Simply tag #honeylovers & @capilanohoney on Instagram or Facebook and you could be featured on our page!