كيكة الفراولة مع العسل وجبنة الريكوتا الخالية من الجلوتين

متوسطة • ساعة واحدة

هذه الكيكة الرائعة ستجعلك مبتهجاً ومفعماً بالنشاط ! مصنوعة من حبوب الكانيليني بدلاً من الزبدة، وعسل كابيلانو بدلاً من السكر المكرر، وهي مليئة بجبن الريكوتا الكريمي الغني ودقيق اللوز المقرمش . كيكة شهية للمشاركة مع الأصدقاء والعائلة في ذروة موسم الفراولة!

الحصص	مدة الطهي	مدة التحضير	مستوى المهارة
12-10	40 دقيقة	20 دقيقة	متوسطة

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!

Ingredients

- 400 غم من حبوب الفاصوليا البيضاء (الكانيليني) المعلبة الخالية من الملح، مغسولة ومصفاة
- 70 غم (نصف كوب) زبادي طبيعي
- 3 ملاعق صغيرة معجون الفانيليا
- 4 بيضات
- 125 غم عسل كابيلانو الصافي
- 40 غم (¼ كوب) دقيق عادي (أو دقيق عادي خال من الغلوتين)
- 2 ملعقة صغيرة باكينغ باودر
- 1 ملعقة صغيرة قرفة مطحونة
- 150 غم دقيق اللوز

للتقديم

- 125 غم (نصف كوب) جبنة ريكوتا ناعمة
- 50 غم عسل كابيلانو الصافي
- 130 غم (نصف كوب) زبادي طبيعي
- 400 غم فراولة طازجة (½ للتزيين، ½ للصوص)
- 2 ملاعق كبيرة اضافية من عسل كابيلانو الصافي

Method

1. يسخن الفرن إلى درجة 160 درجة مئوية (فرن مزود بمروحة). ادهن قاعدة قالب الكيك مقاس 20 سم وجوانبها بالزبدة ثم ضع ورق الخَبز. يُمزج العسل والبيض في وعاء الخلاط اليدوي، ويُخفق المزيج حتى يصبح فاتح اللون وسميك، لمدة 6-5 دقائق تقريباً.
2. في مُحضِّر الطعام، تُمزج حبوب الكانيليني المصفاة مع 70 غم من الزبادي والقرفة والفانيليا. حتى يصبح المزيج سلساً.
3. تًضاف حبوب الكانيليني إلى خليط البيض ويُنخل الدقيق، والبيكنج بودر، ودقيق اللوز عليها. اخلطها برفق على سرعة منخفضة حتى تمتزج فقط مع الحرص على عدم ادخال الكثير من الهواء في الخليط.
4. ينقل الخليط إلى قالب الكيك المحضر ويخبز لمدة 40 دقيقة. تفقد الكيك عن طريق ادخال عود ثقاب في المنتصف - إذا خرج نظيفاً، فإن الكيك جاهز. إذا كانت لا تزال بحاجة إلى مزيد من الوقت، غطي الكيك بورق القصدير واخبزها لمدة 10 دقائق إضافية حتى يخرج عود الثقاب الذي تم إدخاله نظيفاً. اتركه ليبرد تماماً قبل التزيين.
5. حضر صوص الفراولة عن طريق خلط 200 غم من الفراولة مع العسل والفانيليا في الخلاط. يُخفق المزيج حتى يصبح ناعماً ويحفظ بارداً حتى يصبح جاهزاً للتقديم.
6. للتزيين، ضع جبنة الريكوتا، والعسل، و 130غم من الزبادي والفانيليا في وعاء خلاط مع ريشة مثبتة. يخلط على سرعة متوسطة حتى يصبح ناعماً وكثيفاً. إذا كان سائلاً جداً، برده حتى يتماسك مرة أخرى.
7. استخدم الملعقة لوضع المزيج في منتصف الكيكة ووزعه برفق على جوانب الكعكة قبل التقديم مباشرة. سيكون التزيين ناعماً وسائلاً بعض الشيء
8. ضع فوقها الفراولة الطازجة وصوص الفراولة للتقديم.

Used in this recipe

عسل صافي

سلس، حلو المذاق ومتوازن تماماً، تربت أجيال مستخلص من Capilano Pure. في أستراليا مع عسل 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 استبدال السكر بعسل كابيلانو CAPILANO في وصفاتك هنا.

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!