كيكة الجزر في مُحضِّر الطعام

سهلة • ساعة و **10** دقائق

الشيء الوحيد الأفضل من كيكة الجزر التقليدية هو نسخة سهلة ومليئة بالعسل مصنوعة في مُحضِّر طعام نحن نزين !
منتجاتنا بجوز البيكان المحمص بالعسل ومزينة بكريمة الجبن لعمل حلوى تبهر الجميع في كل مرة.

الحصص	مدة الطهي	مدة التحضير	مستوى المهارة
12-10	50 دقيقة	20 دقيقة	سهلة

Ingredients

الكيكة

- 400 غم جزر مقشر ومفروم خشناً
- 1 كوب جوز البيكان، زائد كوب إضافي للتزيين

Method

1. يسخن الفرن إلى درجة 150 درجة مئوية (فرن مزود بمروحة). قم بدهن قاعدة
وجوانب قالب الخَبز بحجم 10x 20 سم وضع ورق الخَبز.
2. نضع الجزر في مُحضِّر الطعام ونخفق حتى يفرم ناعماً. أضف جميع مكونات
الكيك الأخرى واخلطيها حتى تمتزج، واكشط الجوانب بينهما عند الحاجة.

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!

- 270 غم (3/4 كوب) عسل كابيلانو الصافي
- 300 غم (2 كوب) كوب دقيق عادي أو دقيق عادي خالي من الغلوتين
- 2 ملعقة صغيرة باكينغ باودر
- 2 ملعقة صغيرة بيكربونات الصودا
- 2 ملعقة صغيرة قرفة مطحونة
- 125 مل (½ كوب) زيت نباتي
- 70 غم (ربع كوب) زبادي يوناني كثيف
- 2 بيض
- 2 ملعقة صغيرة معجون فانيليا

التزيين

- 250 غم جبنة كريمية
- 50 غم (ربع كوب) جبنة ريكوتا ناعمة
- 1 ملعقة كبيرة عسل كابيلانو الصافي
- 1 ملعقة كبيرة عصير ليمون
- 1 ملعقة صغيرة معجون فانيليا

Method

3. ينقل الخليط إلى صينية الخَبز المحضرة. اخبزها لمدة 30 دقيقة، ثم غطها بورق الألمنيوم واخبزها لمدة 20 دقيقة إضافية أو حتى يخرج عود الثقاب نظيفاً. تنقل إلى رف سلكي معدني لتبرد تماماً
4. (اختياري) أثناء خبز الكيك، قم بإعداد جوز البيكان المحمص بالعسل
5. بطّن صينية الخبيز بورق الخَبز. في مقلاة صغيرة، يُمزج البيكان والعسل والقرفة وملح البحر.
6. يُغلى المزيج برفق مع التحريك ويُطهى لمدة 5-4 دقائق حتى يصبح ذهبياً ومكرملاً، مع الحرص على عدم حرق الخليط. انقله إلى صينية الخبز المُجهزة واتركه ليبرد تماماً.
7. بينما يبرد الكيك، حضر كريمة التزيين.
8. تُمزج جميع مكونات التزيين في مُحضِّر الطعام وتُخفق حتى تصبح ناعمة. ضع الخليط في وسط الكيك المبرد وافرده برفق على حواف الكعكة.
9. تُزين بالبيكان المحمص بالعسل للتقديم.

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 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!