

كيك لوز وفراولة



- المقادير: $\frac{1}{2}$ كوب من الزبدة 1 كوب من السكر 3 من البيض $\frac{1}{4}$ 3 كوب من الدقيق $\frac{1}{3}$ 1 كوب من اللوز المطحون 2 ملعقة صغيرة من الـ"بيكينغ بودر" 2 ملعقة صغيرة الـ"بيكينغ صودا" 2 كوب من اللبن الرائب $\frac{1}{2}$ كوب من شرائح الفراولة المطهوءة، مع 2 ملعقة كبيرة من السكر على نار هادئة (صلصة فراولة) فراولة طازجة، لوز مجروش محمص للتزيين - الطريقة: - يُسخن الفرن على حرارة 180 درجة مئوية. - يُدهن قالب فرن على شكل وردة بقليل من الزبدة ومرشوش بقليل من الدقيق مع التخلص من الدقيق الزائد. - تُخفق الزبدة مع السكر في وعاء عميق بواسطة مضرب كهربائي على سرعة متوسطة حتى تصبح كالكريمة. - يُضاف البيض الواحدة تلو الأخرى مع الاستمرار في الخفق. - يُخلط الدقيق مع اللوز المطحون، الـ"بيكينغ بودر"، الـ"بيكينغ صودا" في وعاء عميق. - يُضاف خليط الدقيق لخليط الزبدة وبالتبادل مع اللبن الرائب ويُخفق الخليط حتى يتجانس. - يُصفى خليط الفراولة، وتُضاف شرائح الفراولة للخليط مع التقليب بخفة حتى يتجانس الخليط (مع الاحتفاظ بالسائل للتزيين). - يُصب الخليط في القالب المُعد ويثساوى السطح. - يُخبز في الفرن لمدة 75 دقيقة أو حتى تمام الخبز. - يُترك الكيك ليبرد قليلاً، ثم يُقلب على شبكة معدنية حتى يبرد تماماً. - يوضع في طبق التقديم، ويُزين بصلصة الفراولة ووردات من الفراولة الطازجة واللوز.