

کیک بادام

نباید این کیک را تا قبل از اینکه با شربت عسل جلا داده شود، از فر درآورد. بگذارید تا زمان سرد شدن شربت به تدریج در بافت کیک نفوذ نماید تا کیک، نرم بماند.

زمانی که کیک خوب پف کند و اگر یک سیخ را وسط کیک فرو ببرید، مواد کیک به آن نچسبند.

در همین فاصله، شربت را آماده کنید. عسل و آب لیمو را درون یک شیرجوش کوچک مخلوط کرده و به مدت ۵ دقیقه حرارت دهید تا بجوشد و شربت به غلظتی برسد که پشت قاشق بچسبد.

به محض اینکه کیک را از فر بیرون آوردید، شربت را روی آن بریزید و بگذارید شربت به وسط کیک نفوذ کند.

حداقل به مدت ۲ ساعت بگذارید کیک خنک شود، سپس آن را برش بزنید.

۱ قالب کیک گردی به قطر ۱۸ سانتیمتر را چرب کرده و کف آن کاغذروغنی بیاورید.

۲ در یک کاسه بزرگ مارگارین، شکر قهوه ای، تخم مرغ ها، آرد، بکینگ پودر، شیر و عسل را با هم مخلوط کنید و به مدت یک دقیقه با قاشق چوبی آنها را هم بزنید تا تمام مواد کاملاً ترکیب گردند.

۳ مخلوط آماده شده را با قاشق درون قالب کیک ریخته و با پشت قاشق یا چاقو روی آن را صاف نمایید و ورقه های بادام را روی آن بپاشید.

۴ قالب را در فری که از قبل گرم شده روی حرارت ۱۸۰ درجه سانتیگراد یا ۳۵۰ درجه فارنهایت و یا عدد ۴ فرهای گازی به مدت ۵۰ دقیقه قرار دهید تا

جدول ارزش غذایی

کالری.....	۳۲۴	پروتئین.....	۵ گرم
کربوهیدرات.....	۴۳ گرم	قند.....	۲۷ گرم
چربی.....	۱۶ گرم	چربی اشباع شده...	۴ گرم

☆ ☆ سطح آشپزی متوسط

آماده سازی ۱۵ دقیقه ⏱ پخت ۵۰ دقیقه

مناسب ۸ نفر

مواد لازم و ترکیبات

۱۰۰ گرم مارگارین، نرم شده بعلاوه کمی

بیشتر برای چرب کردن قالب

۵۰ گرم شکر قهوه ای نرم

۱۷۵ گرم آرد بکینگ پودردار

یک قاشق چایخوری بکینگ پودر

۲ قاشق غذاخوری عسل بدون موم

۴ قاشق غذاخوری شیر

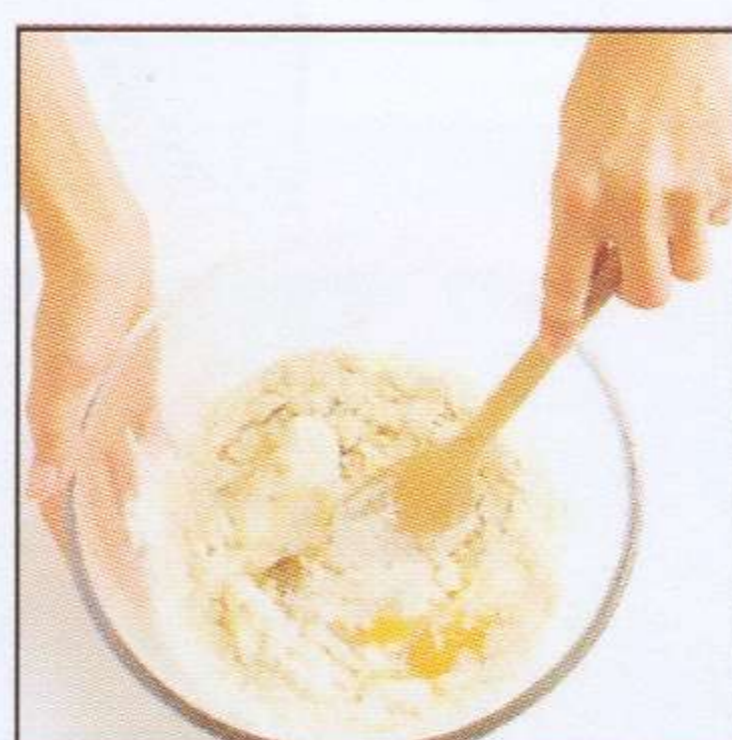
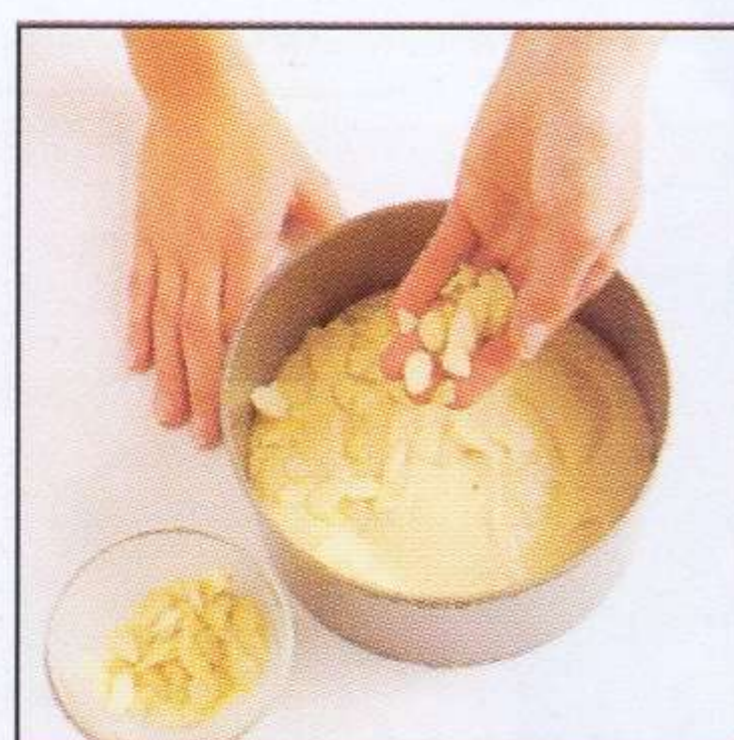
۲ عدد تخم مرغ

۵۰ گرم بادام پرک شده

مواد لازم برای تهیه شربت:

۱۵۰ میلی لیتر عسل بدون موم

۲ قاشق غذاخوری آب لیمو



توصیه سرآشپز

تنوعی از عسل هایی با طعم های مختلف را برای شربت جلا دهنده روی کیک امتحان کنید تا طعم مورد علاقه تان را پیدا کنید.