



كعك أسمر من طحين الذرة

Misirunlu Esmer Kek



- ٣ بيض
- ١ كوب ماء سكر
- ١ كوب ماء طحين ذرة
- ١ كوب ماء طحين
- ٤ ملعقة حساء عنب جاف
- ١ كوب شاي زبادي
- ١ كوب شاي زيت سائل
- ٢ ملعقة حساء كاكاو
- ١ علبة بغار كابارتمة
- ١ ملعقة حساء محلب

- # يخلط البيض والسكر مع الخلط
- # أولاً يضاف المواد السائبة: الزيت والزبادي على هذا الخلط وبخلط مدة قصيرة
- # بعد ذلك يضاف طحين الذرة أو طحين أو غبار كابارتمة أو كاكاو والمحلب بخلط
- # وفي الأخير يضاف العنبر الموضوع في الطحين مع الملعقة كل أطرافه بشكل مساو
- # يصب الخليط على وعاء الكعك المطحونة والمزيت خفيفا
- # يطبخ في الفرن ١٧٥ درجة حوالي ٤٥ دقيقة

ملاحظة: وضع العنبر في الطحين توفر على عدم انهياره في الأسفل