



كُلُوا وَاشْرَبُوا وَلَا تُسْرِفُوا (الأعراف ٣١)
بانو أتابي لذيد المتواضع من وصفات الأكل

ميلان كعك Kek Milan



٢ عدد بيض
١ كوب ماء
٢ كوب ماء
١ كوب ماء
نصف كوب
٢ ملعقة حبة
١ كوب شاي
١ كوب شاي
١ كوب شاي
١ علبة غبار
١ علبة فانيليا

- # يجلد البيض والسكر جيدا مع الخلاط ٨-١٠ دقائق
- # يضاف عليها زيت ازبادي ا يخلط قليلا
- # أيضا يضاف الطحين اغبار كباترمة فانيليا وتحصل على عجين كعك ناعم
- # يضاف عليها جوز الهندي ا مربى قشرة البرتقال جوز ا عنيد ا ينشر المواد مع الملعقة جيدا
- # يصب على وعاء الكعك المزيث ا يطبخ في الفرن على ١٨٥ درجة في ٣٥-٤٠ دقائق. بعد مدة عند خروج من الفرن ا يقلب العكس على اطباق الخدمة

ملاحظة: ان كعك ميلان من تعريف قديم للإيطالياني