

كيكة الفانيليا والعسل

متوسطة • **55** دقيقة

احفظ الوصفة ! كيكة الفانيليا والعسل الناعمة المغطاة بمزيج كريمي القوام من كريمة الزبدة والعسل بالكاكاو .
ولكن. *ألذّ * بكثير ، butter cake كل ما تحبه في كيكة الزبدة البسيطة

الحصص	مدة الطهي	مدة التحضير	مستوى المهارة
12	35 دقيقة	20 دقيقة	متوسطة

Ingredients

الكيكة

- 3 أكواب دقيق عادي
- 1 ملعقة صغيرة باكينغ باودر

Method

1. يسخن الفرن إلى 180 درجة مئوية . ادهن الصينية وضع ورق الخَبز . في وعاء، اخفق الدقيق والبيكنج باودر وبيكربونات الصودا والملح واتركهم جانباً.

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!



- 1 ملعقة صغيرة بيكربونات الصودا
- نصف ملعقة صغيرة ملح
- 4 بيضات كبيرة، بدرجة حرارة الغرفة
- 180 غم (نصف كوب) عسل كابيلانو الصافي
- نصف كوب سكر ناعم
- 2 ملعقة صغيرة مستخلص الفانيليا
- 3/4 كوب زيت نباتي
- 1 كوب حليب رائب buttermilk

التزيين

- 270 غم (3/4 كوب) عسل كابيلانو الصافي
- 1 ملعقة كبيرة مسحوق كاكاو
- 170 غم زبدة باردة مقطعة
- 2 ملعقة صغيرة مستخلص الفانيليا
- 2 معلقة كبيرة من حبوب التزيين الصغيرة الملونة للتقديم

Method

2. في وعاء آخر، يُمزج البيض مع السكر ويُخفق حتى يتجانس . نضيف مستخلص الفانيليا والزيت النباتي ونخفق مرة أخرى . اخلط المكونات الجافة تدريجياً بالتناوب بين المكونات الجافة واللبن الرائب buttermilk.

3. يُسكب الخليط في صينية مبطنة بورق الخَبز ويُسوى الجزء العلوي بملعقة . اخبزها لمدة 35-30 دقيقة حتى يخرج عود الثقاب الذي تم إدخاله نظيفاً . أخرجها من الفرن واتركها جانباً لتبرد تماماً قبل التزيين.

4. لعمل كريمة التزيين، ضع الزبدة الباردة وعسل الشوكولاتة في وعاء الخلاط . تخلط على نار متوسطة حتى تمتزج الزبدة مع عسل الشوكولاتة وتصبح خفيفة ورقيقة، حوالي 10-8 دقائق.

5. يوزع فوق الكيك وتوزع حبوب التزيين الصغيرة الملونة فوقها . ضعها في الثلاجة حتى تصبح جاهزة للتقديم . أخرجها من الثلاجة قبل 15 دقيقة من وقت التقديم.

Used in this recipe

CAPILANO
Pure Honey

عسل صافي

سلس، حلو المذاق ومتوازن تماماً، تربت أجيال
مستخلص من .Capilano Pure في أستراليا مع عسل
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!