

كيكة العسل بالتمر في مُحضِّر الطعام

متوسطة • ساعة و **45** دقيقة

طبق شتوي بامتياز يمنحك الدفء حتى أصابع قدميك ! لقد أعدنا ابتكار هذا الطبق المفضل للعائلة لاستبدال السكر
البني بعسلنا في الكيك وصوص العسل المملح الرائع.

الحصص	مدة الطهي	مدة التحضير	مستوى المهارة
12-10	45 دقيقة	ساعة واحدة	متوسطة

Ingredients

الكيكة

- 150 مل ماء مغلي
- 180 غم تمر مجفف، مقطع قطع كبيرة

Method

1. ضع التمر في وعاء متوسط الحرارة ورش عليه بيكربونات الصودا ضع الماء .
   المغلي عليه واتركه جانباً لمدة 20 دقيقة حتى يصبح طرياً

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 ½ ملعقة صغيرة بيكربونات الصوديوم
- 100 غم زبدة غير مملحة
- 150 غم عسل كابيلانو الصافي
- 2 ملعقة صغيرة مستخلص الفانيليا
- 2 بيضة كبيرة
- 200 غم (1 1/3 كوب) دقيق عادي أو دقيق عادي خال من الغلوتين
- 1 ملعقة صغيرة باكينغ باودر
- 1 ½ ملعقة صغيرة زنجبيل مطحون
- ½ ملعقة صغيرة قرفة مطحونة

صوص العسل المملح
- 200 غم سكر ناعمr
- 125 غم عسل كابيلانو الصافي
- 2 ملعقة صغيرة ماء
- 250 غم ساور كريم
- 1 ملعقة صغيرة معجون فانيليا
- 50 غم زبدة مقطعة غير مملحة
- ½ ملعقة صغيرة رقائق ملح البحر
- آيس كريم أو زبادي كثيف للتقديم

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
في CAPILANO استبدال السكر بعسل كابيلانو
وصفاتك هنا.

Method

2. في قدر صغير أو وعاء آمن للميكروويف، اخلط الزبدة والعسل وخلاصة
الفانيليا . يُسخن على نار متوسطة مع التحريك كل 30 ثانية حتى يتجانس . احرص
على عدم الإفراط في التسخين. يوضع جانبا ليبرد لمدة 5 دقائق

3. يسخن الفرن إلى درجة 160 درجة مئوية (فرن مزود بمروحة). قم بدهن قاعدة
وجوانب قالب الكيك من نوع سبرينغ فورم حجم 20 سم وبطّن بورق الخبز

4. في مُحضِّر الطعام، يُمزج التمر مع الماء ويُخفق المزيج حتى يصبح
ناعماً. أضف جميع مكونات الكيك المتبقية، واخلطها حتى تتجانس

5. يُنقل المزيج إلى القالب المُعد ويُخبز لمدة 45 دقيقة، ثم يُنقل من
الفرن ويُغطى الكيك بورق الألمنيوم لمنع تحول لونه إلى البني الزائد .
يُعاد إلى الفرن لمدة 15 دقيقة إضافية أو حتى يخرج عود الثقاب نظيفاً

6. اتركه ليبرد لمدة 15 دقيقة في وعاء قبل قلبه على طبق التقديم . إذا كانت
الكيكة مقببة قليلاً، استخدم سكيناً مسنناً لتسويتها بعناية قبل قلبها

7. أثناء خبز الكيك، قم بإعداد الصوص . يُمزج السكر والعسل والماء في قدر
صغيرة على نار متوسطة حتى يذوب السكر . يُغلى المزيج على نار هادئة بدون
تقليب، مع تحريك القدر الى أن يتحول لونه إلى لون الكراميل . يرفع عن النار
ويخفق فيه الفانيليا والساور كريم والزبدة.

8. ارجع إلى التسخين لمدة 1-2 دقيقة لضمان امتزاج كل المكونات، ثم أضف
الملح واتركها تبرد إلى درجة حرارة الغرفة.

9. للتقديم، قم بعمل ثقوب قليلة فوق سطح الكيك باستخدام شوكة أو عود ثقاب،
ثم اسكب الصوص فوقها وافردها باستخدام ظهر الملعقة . يقدم مع صوص إضافي
وآيس كريم فانيليا أو زبادي كثيف Greek yoghurt.

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!