

کیک گردویی

برش کوچک از این کیک، به همراه چای یا قهوه، یک عصرانه‌ی بسیارخوشمزه برای شما و خانواده‌تان خواهد بود.



برش کوچک از این کیک، به همراه چای یا قهوه، یک عصرانه‌ی بسیارخوشمزه برای شما و خانواده‌تان خواهد بود.

مواد لازم برای تهیه کیک

آرد 300 گرم

پودر دارچین یک قاشق چای خوری

بیکنینگ پودر نصف قاشق چای خوری

شکر قهوه‌ای 140 گرم

شکر ریز طلایی 50 گرم

روغن گل آفتابگردان 250 میلی لیتر

تخم مرغ 4 عدد

سیب 3 عدد

گردو خرد شده 100 گرم

مواد لازم برای تهیه کرم کیک

کره 100 گرم

شربت آب قند 1 قاشق غذاخوری

شکر قهوه‌ای 50 گرم

پنیر پرچرب 200 گرم

روش تهیه

* درجه‌ی فر را روی 150 درجه سانتی‌گراد تنظیم نمایید. دو ظرف با ارتفاع دیواره 20 سانتی‌متر برای پخت کیک در نظر بگیرید و آن‌ها را داخل فر بگذارید.

* سیب‌ها را بدون این که پوست آن‌ها را جدا کنید، با رنده درشت، رنده نمایید.

* ابتدا آرد، دارچین و بیکنینگ پودر را داخل یک ظرف بزرگ با هم مخلوط کنید. سپس شکرها را به مخلوط اضافه نمایید و کاملاً هم بزنید تا شکر کاملاً با بقیه مواد مخلوط شود و گلوله‌های شکر داخل مخلوط باقی نماند.

* سپس روغن و تخم مرغ و سیب را بیفزایید و کاملاً همه مواد را با هم ترکیب کنید. پس از آن گردو را نیز به مواد اضافه کنید.

* خمیر آماده شده را به میزان مساوی داخل دو ظرفی که برای پخت در نظر گرفته‌اید، بریزید. ظرف‌ها را به مدت 45 دقیقه داخل فر قرار دهید تا زمانی که اگر چاقویی داخل کیک‌ها کردید مایه کیک به آن‌ها نچسبد.

* ظروف حاوی کیک را از فر خارج کنید و بگذارید برای مدتی کیک‌ها داخل ظروف سرد شوند. سپس آن‌ها را از ظرف‌ها خارج کنید تا کاملاً سرد شوند.

* تمام موادی را که برای تهیه کرم کیک به آن اشاره شده است را داخل یک ظرف بریزید و کاملاً به هم بزنید. مواد را داخل یخچال قرار دهید تا خنک و غلیظ شوند. نیمی از کرم آماده شده را روی یکی از کیک‌ها بمالید و کیک دیگر را روی آن قرار دهید. باقیمانده کرم را نیز روی سطح کیک بالایی بمالید.