

کیک کره ای با روبه عسلی

قالب مربع شکلی به ابعاد 23×23 سانتی متر چرب کرده، کف و دیواره آن را با کاغذ می پوشانیم...

**مواد لازم**

- کره خردشده 250 گرم
- شکر 350 گرم یا 2 پیمانه
- تخم مرغ 4 عدد
- وانیل 1/4 قاشق چایخوری
- آرد 300 گرم یا 2 پیمانه
- بیکینگ پودر 2 قاشق چایخوری
- آرد ذرت 40 گرم یا 1/3 پیمانه
- شیر 250 میلی لیتر یا 1 پیمانه

طرز تهیه

قالب مربع شکلی به ابعاد 23×23 سانتی متر چرب کرده، کف و دیواره آن را با کاغذ می پوشانیم، همه مواد را با هم داخل کاسه ای ریخته و با دور کند همزن تاجایی که با هم ترکیب شوند میزنیم، سپس دور همزن را به درجه متوسط افزایش داده تاجایی که مایه صاف و یکدست شده، رنگ آن تغییر کند، می زنیم، مایه آماده را داخل قالب ریخته، صاف می کنیم و در فر گرم شده بادمای 160 درجه سانتی گراد با 325 درجه فارنهایت به مدت 1 و 1/4 ساعت می پزیم، بعد از خنک شدن روی کیک را یک لایه عسل مالیده، مغزهای دلخواه (پسته، بادام، گردو، فندق) را روی آن می گذاریم و مجدداً با مقداری عسل می پوشانیم.