

کیک لیمو با نارگیل



تخم مرغ و شکر را تا حدی که مثل برف شود بزنید. آب لیمو، پوست رنده شده، پودر نارگیل، آرد ذرت، کره آب شده و آب پرتقال را اضافه کرده به خوبی مخلوط کنید.

مواد لازم برای 6 تا 8 نفر:

لیمو (آب گرفته+ پوست رنده شده): 2 عدد

پودر نارگیل: یک لیوان

تخم مرغ: 8 عدد

شکر: یک لیوان

آرد ذرت: 2 قاشق سوپخوری

کره: 2 قاشق سوپخوری

آرد: یک لیوان

پرتقال: یک عدد (فقط آب آن گرفته شده و مصرف شود)

تزیین روی کیک:

خاکه قند: یک لیوان

لیمو: 3 عدد (فقط آب آن مصرف شود)

پودر نارگیل: 2 لیوان

طرز تهیه:

تخم مرغ و شکر را تا حدی که مثل برف شود بزنید. آب لیمو، پوست رنده شده، پودر نارگیل، آرد ذرت، کره آب شده و آب پرتقال را اضافه کرده به خوبی مخلوط کنید.

مخلوط را داخل قالب کیک گرد متوسط که قبلاً چرب شده بریزید. فر را از قبل گرم کرده و با حرارت 170 درجه سانتیگراد با نظارت کامل (یعنی دائماً به آن سر بزنید) بپزید.

برای روی آن خاک قند و آب لیمو را هم بزنید و روی کیک بمالید بعد پودر نارگیل بپاشید، 5 دقیقه صبر کرده سپس سرو نمایید.