

طريقة عمل كيكة الاناناس المقلوبة بالصور خطوة خطوة



2 كوب دقيق منخول + 1 ملعقة كبيرة بيكنج باودر
رشة ملح + نص ملعقة صغيرة بيكنج صودا
برش ليمونه + 4 بيض بحرارة الغرفة
1 ملعقة صغيرة فانيليا + 4 ملاعق كبيرة حليب بودره
نص كوب زيت + 1 كوب سكر + شرائح أناناس
1 كوب شراب الأناناس + للكراميل نص كوب سكر

حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



يذاب السكر حتى يصبح كراميل بدون حرق

حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



ثم يصب في قالب مدهون بالزبد وبتريك يبرد
حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



ترص شرائح الأناناس حسب ذوق الشخص
حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



يخلط الدقيق والبيكنج بودر والملح والبيكنج صودا وبرش الليمون ويترك جانباً
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



تخلط باقي المكونات في الخلاط حتى تتجانس

حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



ويسكب على خليط الدقيق يقلب بملعقة بلاستيكية حتى يتجانس الخليط

حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



ثم يوزع خليط الكيك في القالب بحذر

حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



ويدخل فرن مسبق التسخين من تحت على حرارة 160 لمدة 45 دقيقة أو حتى استواء الكيك

حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



يخرج القالب من الفرن بعد الإستواء ويترك يبرد قليلا
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** _ لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** _ لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء

طريقة عمل كيكة بسكويت اللوتس بالصور خطوة خطوة



3 كوب دقيق أبيض منخول + 1 ملعقة صغيرة بيكربونات الصودا
1 ملعقة كبيرة بيكنج صودا + 1 كوب سمن او زبد
4 بيض بحرارة الغرفة + 1 ملعقة صغيرة فانيليا
1 كوب حليب سائل + 3\4 1 كوب وثلاث ترباع سكر
الحشوة: مغلف كريم كراميل + 4 ملاعق سكر بني
8 حبات بسكويت لوتس + 2 ملعقة كبيرة زبد
نص كوب لوز شرائح + 1 ملعقة كبيرة قرفه ناعمة
1 ملعقة كبيرة كاكاو بودره
التزيين : توفي جاهز أو معد مسبقا + بسكويت لوتس

حقوق النشر محفوظة لـ [_فرووحة الإمارات_](#) لا تحرموني من صالح الدعاء



يسخن الفرن من تحت على حرارة 180 يدهن قالب الكيك بالزبد ويترك جانباً
حقوق النشر محفوظة لـ [_فرووحة الإمارات_](#) لا تحرموني من صالح الدعاء



يخلط في طبق عميق الدقيق والبيكنج باودر وبيكربونات الصودا
حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



تخلط مكونات الحشوة في طبق عميق ويترك جانباً
حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



في خلاط العصير يوضع البيض والحليب والسكر والفانيليا والحليب والزبد
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



يخلط حتى حتى يبيض لونه
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



ثم يسكب على خليط الدقيق

حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



ويقلب بملعقة بلاستيكية حتى يتجانس

حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



يوضع نص خليط الكيك في القالب
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



ثم توزع الحشوة

حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



ثم باقي خليط الكيك

حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



يدخل قالب الفرن ويترك 35 دقيقة أو حتى استواء الكيك
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



يخرج قالب الكيك من الفرن بعد الإستواء ويترك يبرد جيدا
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



ثم تقلب الكيكة في طبق التقديم
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



تزين بالتوفي وقطع البسكوت تقدم بالعافيه
حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء

طريقة عمل كيكه الشيفون بالصور خطوة خطوة





حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء

المقادير :

2 كوب دقيق + 2 ملعقة كبيرة بيكنج باودر + رشّة ملح
7 بياض بيض + 7 صفار بيض + 1 ملعقة كبيرة فانيليا + 1 كوب سكر بودرة
1/2 نص كوب زيت + 3/4 كوب ماء + 1 ملعقة كبيرة بشر ليمونه

حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



يسخن الفرن من تحت على حرارة 180 ويجهز قالب الشيفون كيك ويترك جانبا
حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



ينخل الدقيق والبيكنج باودر ورشة الملح ويترك جانبا
حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



يفصل الصفار عن البياض

حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



يخفق البياض على سرعه عاليه حتى ينفش

حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



ثم ينقل البياض في طبق
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



في نفس جاط الخفق يخفق الصفار حتى يبيض
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



ويضاف له السكر ويستمر بالخفق

حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



يوضع الزيت والماء والفانيليا وبشر الليمون ويخفق
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



ثم خليط الدقيق يخفق بحذر حتى يتجانس
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



يضاف له بياض البيض على ثلاث دفعات

حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



ويقلب من اسفل لافوق بحركة دائرية حتى يتجانس مع الخليط

حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



مع مراعات عدم الخلط بكثرة حتى لا يخرج الهواء من خليط الكيك
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



يوزع خليط الكيك في القالب

حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



ويدخل الفرن لمدة 30 دقيقة

حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



يخرج القالب ويقرب على كوب ويترك ساعه حتى يبرد تماماً
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



ثم تسلك جواف الكيكة بالسكين وتقلب في طبق التقديم
حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



تزيين حسب الذوق تقدم بالعافية
حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء