

# ترفند درست کردن کیک بستنی هندوانه‌ای برای شب یلدا

این کیک بستنی هندوانه‌ای، یک ترفند بسیار جذاب و خوشمزه است که برای شب یلدا و جشنواره یلدا بسیار مناسب است. این کیک بستنی هندوانه‌ای، با طعمی دلچسپ و رنگی زیبا، می‌تواند به راحتی به عنوان یک میان‌وعده یا دسر برای مهمانان شما استفاده شود. این کیک بستنی هندوانه‌ای، با استفاده از مواد ساده و در دسترس، به راحتی می‌تواند در خانه درست شود.

آماده‌سازی: ۲۰ دقیقه

پخت: یک ساعت

تعداد: ۸ نفر

مواد لازم:

آرد: یک و نیم لیوان

شکر: یک لیوان

شیر: یک لیوان

روغن مایع: نصف لیوان

تخم‌مرغ: ۴ عدد

وانیل: یک قاشق چایخوری

بیکنگ پودر: یک قاشق غذاخوری

پودر کاسترد: ۳ قاشق غذاخوری

نمک، رنگ خوراکی قرمز و سبز و شکلات: به میزان لازم

بستنی وانیلی: یک لیتر

**طرز تهیه:**

۱. آرد، بیکنگ پودر، نمک و پودر کاسترد را الک کنید. تخم‌مرغ، شکر و وانیل را هم بزنیید تا حجیم و کشدار شود.

۲. روغن مایع را به مایه تخم‌مرغی اضافه کنید. سپس شیر و مواد خشک را کم‌کم روی آن بریزید و هم بزنید.

۳. مواد را ۲ قسمت کنید. یک قسمت را با رنگ قرمز و دیگری را با رنگ سبز رنگی کنید. مایه‌ها را در قالب‌های جداگانه ۴۵ دقیقه در فر بگذارید.

۴. کیک‌ها را برش بزنید و در قالبی لایه لایه، به ترتیب رنگ‌های هندوانه قرار دهید و با بستنی روی هر لایه را بپوشانید. قالب را ۵ ساعت در فریزر قرار دهید تا کیک بافت منسجمی پیدا کند.

**نکته:** این کیک خامه ندارد و اگر بستنی کمتری استفاده کنید، رژیم می‌شود.