

تهیه کیک انجیر و بادام

فصل انجیر رو به اتمام است و تا دیر نشده می‌توانید با این میوه خوشمزه انواع دسرها و کیکها را آماده کنید.

کیک انجیر و بادام را کنار یک لیوان قهوه یا چای میل کنید. فصل انجیر رو به اتمام است و تا دیر نشده می‌توانید با این میوه خوشمزه انواع دسرها و کیکها را آماده کنید. با این حال هنگام پختن کیک انجیر و بادام، حتما از انجیرهای رسیده و نرم استفاده کنید. انجیرهای رسیده، آبدار و بسیار شیرین هستند که مزه کیک را چند برابر می‌کنند. طرز تهیه کیک انجیر و بادام خیلی ساده است کافی است طبق دستورالعمل عمل کنید.

مواد لازم:

قالب کیک 9 اینچی

کره ذوب شده، 4 قاشق غذاخوری، به اضافه کره برای چرب کردن قالب

بادام خام طبیعی (نه سفید شده) 1 فنجان

آرد $\frac{1}{4}$ فنجان

بیکینگ پودر $\frac{1}{2}$ قاشق چایخوری

دارچین $\frac{1}{8}$ قاشق چایخوری

نمک $\frac{1}{8}$ قاشق چایخوری

تخم مرغ 3 عدد

عسل 2 قاشق غذاخوری

عصاره بادام $\frac{1}{2}$ قاشق چایخوری

12 تا 14 انجیر رسیده

طرز تهیه کیک انجیر و بادام

▪ فر را با دمای 190 درجه سانتیگراد گرم کنید. یک تابه تارت

یا قالب پای 9 اینچی را با کره چرب کنید. سپس کنار گذاشته و بعد بادام و $\frac{1}{4}$ فنجان شکر را در غذاساز بریزید و با دور تند پودر کنید به صورتی که دانه‌های پودر شده درشت باشند. بعد آرد، بکینگ پودر، دارچین و نمک را به مخلوط اضافه کنید و با هم ترکیب کنید.

▪ حالا در یک کاسه دیگر، تخم مرغ‌ها، کره آب شده، عسل و عصاره بادام را با هم مخلوط کنید و به ترکیب بادام اضافه کنید. چند دقیقه هم بزنید تا خمیر کیک آماده شود.

▪ در این مرحله خمیر را داخل قالب بریزید.

▪ بعد ساقه‌های انجیر را برش بزنید و انجیرها را از وسط نصف کنید. انجیرهای نصف شده را به سمت بالا روی خمیر بچینید و روی انجیرها هم شکر بپاشید.

▪ حالا قالب را درون فر قرار داده و 30 دقیقه صبر کنید تا کیک پخته و روی آن طلایی شود.

▪ بعد از این مدت، کیک را از فر در بیاورید و صبر کنید تا سرد شود.

▪ وقتی کیک سرد شد آن را از قالب بیرون آورده و کنار قهوه یا چای سرو کنید.