طرز تهیه کیک لبو شب یلدا

28 آذر 1403

کیک لبو یکی از خوشمزه ترین کیک ها و دسرهای پاییزی و زمستانی است که می توانید آن را با لبوی خام و پخته و مواد قابل دسترس برای تولدها، دورهمی ها، شب یلدا یا شب چله یا حتی شب کریسمس تهیه نمود.

اگر اهل تهیه یک دسر خوشرنگ با لبو هستید، این شیرینی کم هزینه و آسان شب یلدا را از دست ندهید.

مواد لازم کیک لبو قرمز

لبو تازه ۳ عدد کوچک(۲۵۰گرم)
کره نرم ۲۵۰ گرم
رنده پوست لیمو ۳ قاشق چایخوری
پودر شکر یک پیمانه
تخم مرغ ۴ عدد
کشمش بی دانه یک پیمانه(۱۵۰ گرم)
آرد معمولی ۲ پیمانه(۳۰۰گرم)
بکینگ پودر ۲ قاشق چایخوری

طرز تهیه کیک لبو شب یلدا

۱. ابتدا پوست لبوها را بگیرید و رنده کنید.
۲. کره و شکر را داخل کاسه ای بریزید و با هم زن خوب بزنید تا با هم ترکیب شوند.
۳. در مرحله بعد رنده پوست لیمو را افزوده و مخلوط نمایید.
۴. در ادامه تخم مرغ ها را یک به یک افزوده و هم بزنید تا همه مواد بخوبی مخلوط شده و یکدست شود.
۵. حالا لبو و کشمش را هم ریخته و مواد را با قاشق مخلوط نمایید.
۶. در آخر آرد و بکینگ پودر بیافزایید و مواد را خوب هم بزنید تا خمیری یکدست درست شود.
۷. قالب را چرب کنید و مایه کیک را داخل آن ریخته و برای یک ساعت در فری که با دمای ۱۷۵ درجه سانتی گراد گرم شده بپزید.