

کیک رژیمی چای سبز

اگر رژیم دارید و از طرفی نمی توانید از خوردن کیک دل بکنید، این کیک چای سبز را درست کنید و با چای سیاه میل کنید.

مدت زمان آماده سازی: 15 دقیقه

مدت زمان پخت: 20 دقیقه

میزان سرو: 4 تا 6 نفر

مواد لازم برای کیک رژیمی چای سبز با سس لیمو

کره: 125 گرم

شکر: 100 گرم

تخم مرغ: 2 عدد

شیر: یک دوم پیمانه

ارد: 220 گرم

بیکنگ پودر: یک و یک دوم ق چ

پودر چای سبز: یک ق س

نمک: یک هشتم ق چ

رنده پوست لیمو: دو ق چ

وانیل: یک چهارم ق چ

مواد لازم سس لیمویی

آب: یک چهارم پیمانه

شکر: 50 گرم

عسل: یک ق س

آب لیمو ترش تازه: دو ق س

لیمو تازه: جهت تزیین

طرز تهیه کیک چای سبز با سس لیمو

کره نرم و شکر را با دور متوسط همزن برقی بزنید تا کرمی و سبک

شود.

تخم مرغ ها، وانیل و رنده پوست لیمو را افزوده و با همزن کاملاً مخلوط کنید.

سپس آرد، بیکینگ پودر، پودر چای سبز و نمک را مخلوط کرده و به همراه شیر به تناوب به مواد کره ای افزوده و با لیسک هم بزنید. مواد را داخل قالب حلقه ای شکل ریخته و در فر از پیش گرم شده با دمای 180 درجه سانتی گراد به مدت 15 تا 20 دقیقه قرار دهید. پس از پخت از قالب خارج کرده و روی توری فلزی قرار دهید تا خنک شود.

پس از خنک شدن، سس خنک شده روی کیک ریخته و با حلقه های لیمو تازه تزیین کرده و سرو کنید.

طرز تهیه سس لیمویی

آب و شکر را مخلوط کرده و روی شعله ملایم قرار دهید تا شکر ذوب شده و به جوش آید سپس عسل و آب لیمو ترش را افزوده و پس از 5 دقیقه جوشیدن از شعله برداشته و کنار بگذارید تا خنک شود.