طريقة سهلة وسريعة لعمل كعك العيد



المقاديـــــــــــر: (للكعك) 2/1 2 كوب من الدقيق 1 ملعقة صغيرة من الخميرة 1 ملعقة صغيرة من روح الكعك 1 كوب من السمن 1 كوب من الحليب 4/1 كوب من السكر للحشوات كرات عجوة- ملبن (راحة الحلقوم)- عين جمل (جوز) مجروش سكر بودرة لتزيين الطريقـــــــة -

يسخن الفرن على حرارة 170 درجة مئوية. - ينخل الدقيق في وعاء عميق ويخلط مع الخميرة وروح الكعك. - يخلط السمن مع الحليب والسكر في وعاء آخر حتى يتجانس الخليط جيداً. - يضاف خليط الدقيق إلى خليط السمن، ويعجن جيداً باليد لمدة 20 دقيقة، حتى يصير عجين أملس ناعماً. - يقسم العجين إلى كرات صغيرة في حجم عين الجمل (الجوز). - يضغط على كرات العجين بالإبهام حتى تأخذ شكل أكواب صغيرة (مجوفة)، تحشى بالعجوة أو راحة الحلقوم أو الجوز. - تغلق الكرات جيداً حتى يختفي الحشو تماماً، ويضغط عليها قليلاً حتى تأخذ شكل أقراص، ثم تجمل بالنقش عليها بالمنقاش. - ترص في صاج فرن وتخبز في الفرن لمدة 30 دقيقة أو حتى يصبح لونها ذهبياً. - يترك الكعك ليبرد تماماً، يرش بالسكر البودرة ويرص في طبق التقديم.