

## كيك لوز وفراولة



- المقادير:

$\frac{1}{2}$  كوب من الزبدة

1 كوب من السكر

3 من البيض

$3\frac{1}{4}$  كوب من الدقيق

$1\frac{1}{3}$  كوب من اللوز المطحون

2 ملعقة صغيرة من الـ"بيكينغ بودر"

2 ملعقة صغيرة الـ"بيكينغ صودا"

2 كوب من اللبن الرائب

$\frac{1}{2}$  كوب من شرائح الفراولة المطهوءة، مع 2 ملعقة كبيرة من السكر على نار هادئة (صلصة فراولة) فراولة طازجة، لوز مجروش محمص للتزيين

- الطريقة:

- يُسخن الفرن على حرارة 180 درجة مئوية.

- يُدهن قالب فرن على شكل وردة بقليل من الزبدة ومرشوش بقليل من الدقيق مع التخلص من الدقيق الزائد.

- تُخفق الزبدة مع السكر في وعاء عميق بواسطة مضرب كهربائي على سرعة متوسطة حتى تصبح كالكرامة.

- يُضاف البيض الواحدة تلو الأخرى مع الاستمرار في الخفق.

- يُخلط الدقيق مع اللوز المطحون، الـ"بيكينغ بودر"، الـ"بيكينغ صودا" في وعاء عميق.

- يُضاف خليط الدقيق لخليط الزبدة وبالتبادل مع اللبن الرائب ويُخفق الخليط حتى يتجانس.

- يُصفى خليط الفراولة، وتُضاف شرائح الفراولة للخليط مع التقليب بخفة حتى يتجانس الخليط (مع الاحتفاظ بالسائل للتزيين).

- يُصب الخليط في القالب المُعد ويثساوى السطح.

- يُخبز في الفرن لمدة 75 دقيقة أو حتى تمام الخبز.

- يُترك الكيك ليبرد قليلاً، ثمَّ يُقلب على شبكة معدنية حتى يبرد تماماً.

- يوضع في طبق التقديم، ويُزين بصلصة الفراولة ووردات من الفراولة الطازجة واللوز.