

كعكة الجبن بالتمر



شكل (١٣)



- علبة بسكويت شاي.
- إصبع زبدة.
- ملعقتان من الماء.
- عشر حبات من التمر المنزوع النوى.
- عشر حبات من الجبن المكعبات.
- أربع ملاعق من السكر.
- ثلاث بيضات.
- ثلاث ملاعق من القرفة.
- ملعقة صغيرة من مسحوق الخبز(البكينج باودر).
- ربع كوب من اللوز المجروش.



الطريقة

- ١ يُطحن البسكويت ويُخلط مع الزبدة وملعقتي الماء ويرص في الصينية.
- ٢ يقطع التمر إلى أنصاف ويرص مع اللوز على البسكويت.
- ٣ يُخلط الجبن والسكر والبكينج باودر والبيض معاً.
- ٤ يُصب الخليط السابق فوق أنصاف التمر.
- ٥ يُدخل في فرن متوسط الحرارة حتى تتماسك الطبقة العلوية.
- ٦ يُرش سطح الكعكة بالقرفة وهي ساخنة، ثم تُقطع وتُقدم، شكل (١٣).

لزيادة تماسك البسكويت
تضاف ملعقتا ماء.



للقرفة فوائد متعددة غذائية وغير ذلك دوني في سطرين عدداً منها؟

تستخدم كعلاج لأمراض البرد وتساعد على
تخفيف الوزن وتدخل في صناعة معجون الأسنان