

[التحلية/كعكة المقلوبة بالبرتقال](#)

Nombre de personne
Durée de préparation
Difficulté 1

6
40 Minutes
Note

0/5 (0 vote)



المكونات

5 برتقالات

1 ملعقة كبيرة سكر ناعم

للعجينة

150 غ فرينة + 50 غ

غ مارغارين فلوريال +40 غ 75

2 ملعقتان كبيرتان سكر أبيض skor

1 ملعقة كبيرة من الفانيلا

1 صفار البيض

ملح

1 ملعقة كبيرة مسحوق اللوز

إعداد

اخدمى بالأصابع الفرينة، مارغارين فلوريال المذوبة و مقطعة إلى قطع صغيرة، مسحوق

اللوز، 1 ملعقة كبيرة سكر أبيض skor و قرصة ملح
ضيقي للخليط صفار البيض و 2 إلى 3 ملاعق ماء
اعجني العجينة على شكل كرة و غطيها و خليها في الثلاجة
قشري البرتقال و قطعيه إلى شرائح
ادهني قالب للكعكة بالزبدة و دردري السكر من فوق
حطي شرائح البرتقال و خليهم يطبو لمدة على نار متوسطة لمدة 15 دقائق حتى ينقص
عصير البرتقال و خليهم يبردو
سخني الفرن على 180 درجة حطي العجينة و شكلي دائرة مثل القالب
حطي العجينة فوق البرتقال و رجعي الكعكة في الفرن تطيب لمدة 20 دقيقة. اقلبي
الكعكة على صحن
دردري من فوق السكر الناعم و خليها تتحمر في الفرن لمدة 2 دقيقتين
قديمها فوراً