

## دستور پخت کیک اسفناج

### مواد لازم

تخم مرغ	۳ عدد
شکر	۱ پیمانه
وانیل	۱/۴ قاشق چای خوری
روغن مایع	۱ پیمانه
نمک	۱/۴ قاشق چای خوری
پوره اسفناج	۱ پیمانه
آبلیمو ترش	۱ قاشق چای خوری
آرد شیرینی	۲ پیمانه
پوست رنده شده لیمو ترش	۱ قاشق سوپخوری
بکینگ پودر	۲ قاشق مرباخوری

### طرز تهیه:

شکر، تخم مرغ و وانیل را در ظرف ریخته خوب با هم زن برقی زده سپس پوست لیمو ترش و آب لیمو ترش را داخل آن ریخته و هم می زنیم در این مرحله روغن را اضافه کرده همچنان هم می زنیم حالا پوره اسفناج را اضافه می کنیم و به هم زدن ادامه می دهیم

در ظرف دیگر بکینگ پودر و آرد را مخلوط کرده و ۳ بار الک می کنیم و کم کم به مواد مایع اضافه کرده و با لیسک هم می زنیم و در قالبی که قبلا روغن مال و آرد پاشی کرده ایم مایع کیک را ریخته و در فری که ۱۵ دقیقه قبل با درجه ۱۷۵ درجه سانتیگراد روشن کرده ایم به مدت ۴۵ الی یک ساعت می گذاریم تا بپزد.

### آماده سازی پوره اسفناج:

نیم کیلو اسفناج خریداری کرده پاک کرده شسته فقط از برگ های آن استفاده می کنیم و بخارپز کرده و میکس می کنیم.

**نکته:** زمان پخت بستگی به حرارت فر شما دارد. بعد از نیم ساعت مرتب چک کنید.

تهیه کننده: سهیلا تلان