

# كيك الجزر النيء

النشأص : 0

الوقت الكلي: 0 min

وقت التحضير: 0 min

وقت الطبخ: 0 min  
المكونات:

من أجل كيكة الجزر النيء:

- 3/4 كوب من التمر الطري
- 1/4 كوب من عصير البرتقال (أو الماء)
- 2 كوب من الجزر، مبشور جيداً
- 1 كوب من الجوز، مقطع جيداً
- 1/2 ملعقة صغيرة من جوز الطيب
- 1 ملعقة صغيرة من القرفة
- 3/4 ملعقة صغيرة من الزنجبيل
- 1/4 ملعقة صغيرة من الملح
- 3/1 كوب من جوز الهند المحفف

من أجل الفروستنج:

- 1/2 كوب من الكاجو النيء ، منقوع لمدة 3 ساعات
- 1/4 كوب من زيت جوز الهند
- 1/4 كوب من حليب جوز الهند
- 1 ملعقة كبيرة من العسل
- 1 ملعقة صغيرة من مستخلص الفانيليا
- رشة من الملح
- 1/4 ملعقة صغيرة من بشر البرتقال (اختياري)

الخطوات:

لعمل الكيكة:

1. نسكب بعض من الماء المغلي على التمر في وعاء صغير ، ونتركه ليطرى . نصفه ثم نهرسه لعول عجين.
2. نقوم بمرج المتبقي من مكونات الكيكة مع عجين التمر في وعاء كبير.
3. ننقل المزيج الى صينية كيكة سبرينج فورم أو صينية هفن مجهزة بورق الهفن ونضعه في الثلاجة ليجهد حتى ننتهي من عمل الفروستنج. عند هلى أوراق الهافن، نترك مسافة كافية من أجل الفروستنج.

لعمل الفروستنج:

1. نضع كل مكونات الفروستنج في خلاط عالي السرعة ونخفق حتى يصبح المزيج أهدس.
2. لدينا اختيارين ١ اما نضع الفروستنج في الثلاجة حتى يصبح كثيف كفاية ليتمر فرده على الكيك، أو نسكبه على الكيكة ونتركها يجهزان معاً في الثلاجة.