





با مواد این دستور یک کیک بزرگ 24 سانتی متری در قالب گرد تهیه می شود.

مواد لازم:

1000 گرم مخلوط میوه (انواع کشمش، مویز)  
100 تا 150 گرم شکر خام (قهوه ای)  
250 گرم مارگارین وگان  
450 گرم آرد ساده  
کمی نمک

1 قاشق چای خوری بیکنینگ پودر

1 قاشق چای خوری سر خالی نمک میوه بجای جوش شیرین

450 میلی لیتر شیر سویا

بادام و توت برای تزئین

1 تا 2 قاشق غذا خوری مربای زردآلو

طرز تهیه:

فر را روی درجه 160 درجه سانتی گراد برابر با 325 درجه فارنهایت قرار دهید.

قالب گرد را چرب کنید و در آن کاغذ مخصوص پختن یا فویل قرار دهید

مخلوط میوه، شیر سویا، مارگارین وگان و شکر را در تابه ای بریزید و به آرامی هم بزنید و حرارت دهید.

مخلوط را در کاسه مخلوط کن بریزید و نمک، نمک میوه، بیکنینگ پودر و آرد الک شده را اضافه کنید.

از یک اسپاتول یا قاشق چوبی برای مخلوط کردن تمام مواد استفاده نمایید.

قالب گرد را با مخلوط کیک پر نمایید و روی آن را با استفاده از قاشق خیس صافه نمایید و با بادام ها و توت ها تزئین کنید و

برای حدود یک ساعت و 50 دقیقه بپزید. اگر مخلوط را در دو قالب کوچک تر می ریزید، زمان پخت حدودا 50 تا 60 دقیقه

خواهد بود، تا وقتی که اگر خلالی را در کیک فرو برید، تمیز بیرون بیاید.

بگذارید کیک خنک شود، کیک را از قالب جدا کنید.

از یک تایید کوچک استفاده کنید و در آن مربا را با 1 الی 2 قاشق غذا خوری آب حرارت دهید و سپس آن را با قلموی

شیرینی پزی روی کیک بزنید.

بگذارید کیک سرد شود.

