**كعكة الكريسماس**

المكوّنات:

5 حبّات بيض

1 كوب سكر

2.5 كوب طحين خالي من الجلوتين

1 باكيت زبدة (100 غرام)

8 ملاعق كبيرة زيت الذرة

1 كيس بيكنغ باودر

1 كيس سكر ڤانيلا

1 كوب جوز مفروم

1 كوب زبيب

علبة صغيرة فواكه مجفّفة

علبة صغيرة كرز

مجففات: تمر، مشمش وقطّين

(حليب اذا كانت حاجة)

 **طريقة العمل:**

1. تحضير الفرن بدرجة حرارة ֯170 ووضعيّة Turbo.

2. تحضير قالب مستدير (أو قالبين طويلين)، دهن القليل من زيت الذرة أو وضع ورق الزبدة فيها (حتى لا يلتصق الخليط بها)

3. تقطيع المجفّفات الى قطع صغيرة

4.صهر الزبدة ثم إضافة الزيت والسكر إليها وخفقهم خلال تحريك مستمر للمكونات لكي تتجانس.

5. إضافة البيض والسكر ڤانيلا ومتابعة الخفق.

6. إضافة الطحين والبيكنغ باودر بشكل تريجي ومتابعة الخفق حتى نحصل على عجين متجانس

7. وضع الجوز، الزبيب، الفواكه المجففة والكرز على العجين وخلطه بالملعقة

8. وضع الخليط في القالب وإدخاله الى الفرن لمدّة ساعة تقريبا.

**تغذويّا وصحيّا:**

1. يمكن الإستغناء عن الفاكهة المجففة والزبيب، استبدالها بنوع فاكهة طازج بحيث نقطِّعه ونضعه بجانب الكعكة عند التقسيم والتضييف.
2. من أجل الحدّ من كمية السّكر، يمكن استخدام كمية أقل من السكر (نصف الكمية).
3. من المهم الاستمتاع بحصّة "حلو" مرة – مرتين في الأسبوع لا أكثر!

**عيد ميلاد مجيد وكل عام والجميع بألف خير**