



بسكويت بالقرفة

المقادير:

ملعقة مائدة دقيق عادي
ملعقة مائدة نشأ
ملعقة شاي قرفة مطحونة
ثلاثة أرباع كوب سكر ناعم
ملعقة شاي بشر ليمون
كوب لوز مطحون
2 بيض بيض
ربع كوب سكر بودرة

الطريقة:

● بطني 2 صاج كبير بورق زبدة. سخني الفرن مسبقاً مع ضبطه على 180 درجة.
● انخلي الدقيق والنشا والقرفة ونصف مقدار السكر في وعاء كبير واضيفي بشر الليمون واللوز المطحون وقلبي تلك المكونات حتى تمتزج.
● ضعي بيض البيض في وعاء صغير واستخدمي مضرباً كهربائياً لخفقه. اضيفي إليه مقدار السكر المتبقي تدريجياً مع الضرب باستمرار حتى يغلظ القوام ويذوب السكر بأكمله. استخدمي ملعقة معدنية لإضافة خلط بيض البيض السلي المكونات الجافة وتقليبه معها. قلبي المكونات حتى تمتزج ويتكون لديك عجين لين.
● شكلي العجين الي كرات بيديك بعد دهانها بالزيت أو الماء على أن تستخدمي مقدار 2 ملعقة شاي من الخليط لكل كرة. رصي الكرات على الصاج مع ترك مسافة كافية بين كل كرة وأخرى.
● ادخلي السكر البودرة على الكرات. وادخليها الفرن لمدة 15 دقيقة أو حتى يصبح لون الوجه بنياً فاتحاً. انقلي وحدات البسكويت على رف سلك واتركيها لتبرد.

نصائح مفيدة

زمن التخزين: يمكن حفظ ذلك النوع من البسكويت في وعاء محكم الإغلاق لمدة يومين.
اقتراحات أخرى: استخدمي بشر البرتقال بدلا من بشر الليمون إذا أردت.

خبز محشي

الطريقة:

نشابة على سطح ناعم املس مرشوش بقليل من الطحين وتعجن لمدة دقيقة، ثم تقسم العجينة الي 8 قطع متساوية وتشكل على هيئة دائرة أو مربع بقطر 10 سنتيمتر وارتفاع 1 سنتيمتر وتحشى بعاء عميق ويقلب جيداً، ثم يضاف الحليب والمكونات الأخرى حتى يتجانس الخليط ويصبح عجين املس ويترك في مكان دافئ لمدة 12 ساعة.
تخلط جميع المكونات للحشو في وعاء لمدة 10 - 15 دقيقة حتى تتجانس المكونات ونحصل على خلط غليظ نوعاً ما، ثم يوضع في الخلاطة ليبرد.
تقرد العجينة بواسطة اللون.

ملعقتان كبيرتان خميرة.
ملعقتان كبيرتان سكر.
ثلاثة ارباع كوب زبدة مذابة.
4 اكواب طحين عادي.
كوب روب.
بيضتان.
ملعقتان كبيرتان عسل.
ملعقة صغيرة ملح.
مقادير الحشو:
ربع كوب زبدة.
ربع كوب طحين.
4 ملاعق كبيرة سكر.
نصف ملعقة صغيرة مسحوق جوز الطيب.
مقادير التزيين:
صفار بيضة.
ملعقة كبيرة حليب.



رمضان كريم



نقدم لك الأمان

باستخدام قطع الغيار الأصلية من هيونداي بالإضافة إلى جهاز بلوتوث هدية مجانية مع كل عملية شراء بـ 50 دينار أو أكثر.

العرض صالح للمشتريات النقدية من معارض قطع الغيار خلال شهر رمضان