

بسبوسة الفستق



المقادير:

- كوبان من دقيق السميد.
- كوبان لبن زبادي.
- كوب سكر.
- ربع كوب زيت الذرة.
- ثلث ملاعق كبيرة من جوز هند مبشور.
- ملعقة صغيرة بيكنغ باودر.
- ربع ملعقة صغيرة من الملح.
- كوب فستق مقشر ومقطع إلى نصفين للتزين.

مقادير القطر:

- كوبان من السكر.
- كوب ماء.
- ملعقة كبيرة عصير ليمون.
- ملعقة صغيرة ماء زهر.

طريقة تحضير القطر:

- في قدر على النار نضيف السكر والماء ويسقط. ويتترك على نار هادئة لمدة تتراوح بين 6 و8 دقائق. يضاف عصير الليمون وماء الزهر ويتترك لمدة 4 دقائق ويرفع ويتترك حتى يبرد.

طريقة تحضير البسبوسة:

- في وعاء عميق نضع المكونات: السميد، السكر، جوز الهند، بيكربونات الصودا، ونمزجها معا. في وعاء جانبي نمزج الزبدة مع الحليب ويحرك المزيج جيدا. ثم نضيف الحليب والزبدة إلى المكونات وتقلب جيدا. يسكب المزيج في صينية للخبز بعد دهنها بالزبدة تضاف حبات الفستق على الوجه ثم تخزن البسبوسة في الفرن، على درجة حرارة 180 بين 30 و40 دقيقة، حتى يصبح لون الوجه ذهبيا. يتم إخراجها من الفرن ويسكب القطر البارد وجهها تقطع على شكل مربعات وتقدم.



شوكلوليت ميل فاي

طريقة تحضير حشوة الناميلكا:

- يمزج الحليب الساخن مع الجيلاتين والشوكولاتة باليد وتضاف الكريمة.
- يترك في الثلاجة لمدة ست ساعات تقريبا، ويُخفق قبل الاستخدام.

طريقة تحضير صوص الكراميل:

- يكرمل السكر وحبوب الفانيلا على النار.
- تسكب الكريمة الساخنة شيئاً فشيئاً على مزيج الكراميل.
- يقلب جيداً ونصفي المزيج.

طريقة تحضير العجينة:

● 900 جم دقيق T45
● 9 جم خميرة جافة
● 15 جم ملح
● 75 جم سكر ناعم
● 50 جم سكر مقلوب
● 100 جم زبدة
● 100 جم كريمة
● 500 مل حليب
● 50 جم بيض
● 125 جم شوكولاتة داكنة
● 50 جم مسحوق الكاكاو

مقادير الناميلكا:

● 200 جم حليب
● 400 جم كريمة
● 35 جم جيلاتين
● 350 شوكولاتة جيفارا

مقادير صوص الكراميل:

● 200 جم كريمة
● 400 جم سكر ناعم
● 350 جم زبدة
● 3,5 جم ليسيثين الصويا

