

بسبوسة الفستق



المقادير:

- كوبان من دقيق السميد.
- كوبان لبن زبادي.

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 ويقلب ويترك على نار هادئة لمدة تتراوح بين 6 و8 دقائق. يضاف عصير الليمون وماء الزهر ويترك لمدة 4 دقائق ويرفع ويترك 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 الى المكونات وتقلب جيدا. يسكب المزيج في صينية للخبز بعد دهنها بالزبدة تضاف حبات الفستق على الوجه ثم تخبز 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.



شوكوليت ميل فاي

طريقة تحضير حشوة النامليكا:

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

طريقة تحضير صوص الكراميل:

- يكرمل السكر وحبوب القانيل على النار.
- تسكب الكريمة الساخنة شيئا فشيئا على مزيج الكراميل.
- يقلب جيدا ونصفي المزيج.

طريقة تحضير العجينة:

- تخلط جميع مكونات العجينة وتفرد على سطح مرشوش بقليل من الطحين، وتشكل إلى مستطيل كبير وترش مسحوق الكاكاو.
- نقوم بطي احد أطراف المستطيل إلى المنتصف ونكرر العملية في كل الأطراف مع إضافة الكاكاو في كل مرة حتى يظل مستطيل رفيع من العجينة.
- نوضع على صينية خبز مع وخز العجينة باستخدام شوكة ونقوم بقسم العجين إلى جزأين ثم نوضع في الفرن لمدة 15 دقيقة حتى تبدأ في التلوين.
- ثم ترفع وتترك لتبرد.

مقادير 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 النامليكا:

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

مقادير صوص الكراميل:

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

