



فطيرة التفاح



مقادير العجين:

- كوب ونصف من الدقيق.
- ٨ مكعبات من الجبن غير المملح.
- إصبع زبدة.

الحشو:

- ٣ تفاحات.
- ملعقتان صغيرتان من القرفة المطحونة.
- نصف كوب سكر.



الطريقة

- ١ تخلط مقادير العجين معاً للحصول على عجين ناعم.
- ٢ تُفرد العجينة وتشكل على هيئة أقراص.
- ٣ يوضع قليل من الحشو في أقراص العجينة، وتلف حسب الرغبة، إما بشكل قراطيس ملفوفة، أو أنصاف دوائر أو قرصين فوق بعضهما البعض.
- ٤ ترص في صينية وتخبز في فرن متوسط الحرارة.
- ٥ تقدم بعد رشها بسكر بودرة.

طريقة إعداد الحشو:

- ١ يُقشر التفاح، ثم يبشر ويوضع عليه السكر والقرفة.
- ٢ يقلب على النار حتى يذوب السكر، ثم يُترك ليبرد.

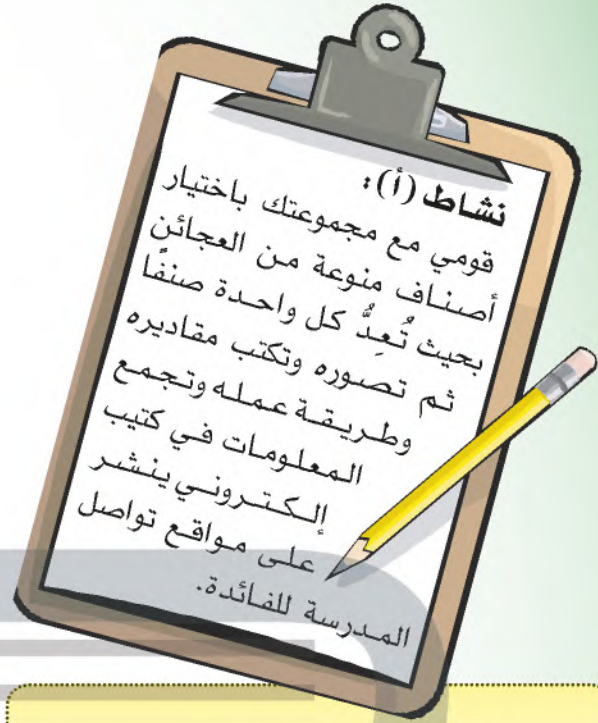
قد تعد فطيرة التفاح
بشكل كعكة كبيرة وليست
وحدات صغيرة.



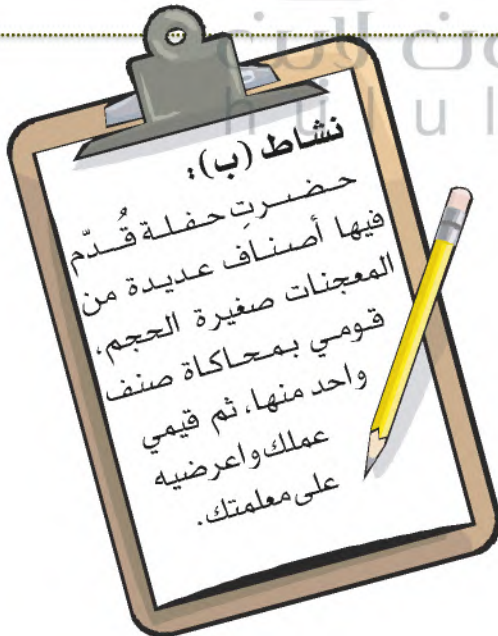
اقترحي حلاً لمنع تغيير لون التفاح المقشر.

بوضعه في قليل من الماء بالقليل من السكر أو بوضعه في قليل من الماء
مع بعض النقاط من الليمون ثم يوضع في المبرد.

نشاط (ب):



نشاط (أ):



نشاط أ:

عجينة البيتزا السريعة:

المقادير: كوبين دقيق ربع كوب سكر؛ كوب وثلاثة أرباع من الماء؛ ثلاثة ملاعق كبيرة حليب جاف؛ ملعقة كبيرة خميرة فورية

الطريقة: نضرب جميع المقادير بالمضرب الكهربائي حتى تصبح سائلة؛ وبعد عشر دقائق نضيف نص كأس الزيت وثلاث أكواب دقيق ثم نترك لتختم، وتفرد بعد ذلك في صينيتين وتوضع على الوجه الخلطة المطلوبة

مكونات الخلطة:

5 ملاعق جبن أبيض - 3 ملاعق جبن سائل - 3 ملاعق مايونيز - كزبرة مفرومة، تخلط مع بعضها البعض وتوضع على العجينة ثم توضع داخل الفرن حتى النضج



عجينة السمبوسة:

المقادير:

أكواب من الطحين 4

ملعقة ونصف كبيرة من الخميرة الفورية

فنجان زيت

علبة حليب سائل

بيضة

ماء للعجن

الطريقة:

تستخدم فيها نفس طريقة العجن العادية

بحيث توضع المواد الجافة ثم تضاف المواد السائلة

ثم تحشى وتقلى في زيت غزير

مع ملاحظة أن هذه العجينة؛ تستخدم مباشرة لا تحتاج للتخمير



حلول
الجلول اون لاين
hulul.online