|  |
| --- |
| **قطايف** |
| **المكوّنات:**2 كاس طحين مولينو2/1 كأس سميد ناعم3 ملاعق سكرملعقة فانيلياملعقة صغيرة باكينج باودرملعقة صغيرة خميرة3 كاسات ماء وممكن إضافة أكثر حسب الحاجة. | **طريقة العمل:**1. نخلط السكر والفانيليا والخميرة والباكينج باودر مع بعض.2. نضيف السميد ونحرك. 3. نضيف نصف كمية الطحين وبعدها تدريجيا نضيف باقي الكمية.4. خلط لمدة دقيقة ونص.5. نتركها 15 دقيقة لترتاح.6. نضعها 30 ثانية على الغاز على نار حامية وبعدها نوطّي الغاز حتى تخرج الفقاعات.7. نغطّي العجين الجاهز بالشاشة حتى ما ينشف. |
| **مفروكة بالقشطة** |
| **المكوّنات:**2 ملعقة سمن حيواني 2 سكر4/3 الكأس فستق2/1 كأس سميد ناعم ربع كاس قطر |  |
| **عجينة السمبوسك البف** |
| **المكوّنات:**3 أكواب طحين مولينوكوب ماء (ممكن إضافة أكثر حسب الحاجة)نصف ملعقة صغيرة ملح4/1 كوب زيت |  |

صحة وعافية