|  |  |
| --- | --- |
| **قطايف** | |
| **المكوّنات:**  2 كاس طحين مولينو  2/1 كأس سميد ناعم  3 ملاعق سكر  ملعقة فانيليا  ملعقة صغيرة باكينج باودر  ملعقة صغيرة خميرة  3 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 سكر  4/3 الكأس فستق  2/1 كأس سميد ناعم  ربع كاس قطر |  |
| **عجينة السمبوسك البف** | |
| **المكوّنات:**  3 أكواب طحين مولينو  كوب ماء (ممكن إضافة أكثر حسب الحاجة)  نصف ملعقة صغيرة ملح  4/1 كوب زيت |  |

صحة وعافية