

[التحلية/بيني في الفرن](#)

Nombre de personne
Durée de préparation
Dificulté 1

8
30 Minutes
Note

4.3/5 (4 votes)



المكونات

- 320 غ من الفرينة
- ملعقة طعام من خميرة الخبز
- 12 سل من الحليب + ملاعقتين كبيرتين
- 20 غ من مرغرين فلوريال
- 50 غ من السكر الأبيض سكور سفيتال
- ملعقة قهوة من ماء الزهر
- بيضة
- القليل من الملح
- القليل من مرغرين فلوريال و السكر للتزيين

إعداد

- ندقي 12 سل من الحليب مع المرغرين والسكر في كسرونة.

- نضع على النار حتى يذوب كلا من السكر و المرغرين ثم نترك الكل يبرد بعض دقائق.
- في وعاء نضع الخميرة و الفريضة، ثم نحفر بئر صغير، نضع فيه البيض، الحليب الدافئ، الملح و ماء الزهر و نمزج الكل.
- نعجن لمدة 5 دقائق بإستعمال الخلاط الكهربائي أو اليد.
- نضع العجين في وعاء مدهون بالفريضة، نغطيها بقطعة قماش مبللة و نتركها ترتاح على حرارة الغرفة لمدة ساعة. حتى يتضاعف حجم العجينة .
- عند إرتفاعها، نكسر العجينة و نشكل دوائر يكون سمكها 1.5سم.
- نضع الدوائر في صينية تذهب إلى الفرن فوق ورقة الطهي.
- نغطي الصينية بقطعة قماش و نترك العجينة ترتاح لمدة 30 دقيقة، نسخن الفرن على 190 درجة.
- ندهن الفطائر بالحليب ثم نطهي الكل ما بين 9 إلى 12 دقيقة.
- ننزع الفطائر من الفرن عندما يصبح اللون ذهبي.
- 5 دقائق بعد إخراجها من الفرن، ندهنها بالمرغرين المذوبة و نرشها بالسكر.