

[التحلية/بسبوسة](#)

Nombre de personne
Durée de préparation
Difficulté 1

8
25 Minutes
Note

4/5 (2 votes)



المكونات

- كيلة من السميد المتوسط
- كيلة من السكر الأبيض سكور سفيتال
- كيس من الخميرة الكيميائية
- ملعقة من الفانيليا
- كيلة من اللوز المطحون
- كيلة من مرغرين فلوريال المذوبة
- كيلة من البيض
- للشراب:
- كيلة من السكر الأبيض سكور سفيتال
- 3 كيلات من الماء
- ماء الزهر

إعداد

- نحضر الشراب بغلي الماء والسكر وماء الزهر حتى نتحصل على شراب سميكة. نتركه جانبا
- نخلط جميع المكونات الجافة ثم نضيف المرغرين المذوبة، نخلط جيدا ثم نضيف البيض.
- نفرغ الخليط في قالب مدهون.
- نطهي في الفرن على 180 درجة حتى تأخذ البسبوسة لون ذهبي.
- نفرغ الشراب باردا على البسبوسة الساخنة ثم نعيدها إلى الفرن ونتركه بابه مفتوحة قليلا.
- نتركها لتبرد ثم نتذوق.