

[التحلية/كعكات بالعنب](#)

Nombre de personne
Durée de préparation
Difficulté 1

10
10 Minutes
Note

0/5 (0 vote)



المقادير

350 غ من الفرينة

1 كيس من خميرة الخبز

القليل من الملح

50 غ سكر أبيض سكر سفيتال

سكر فانيليا

50 غ مارجرين فلوريال

12.5 سل من الحليب الدافئ

1 بيض

كريمة الحلواني:

1 لتر من الحليب

120 غ من السكر الأبيض سكر سفيتال

4 صفار بيض

100 غ من الفرينة

فانيليا

الحشو:

100غ

إعداد

نخلط جميع المكونات

نعجنها لمدة 6 دقائق ، حتى تصبح العجينة غير لاصقة.

ندعها ترتفع لمدة 50 دقيقة.

إعداد كريمة الحلواني:

نخلط صفار البيض مع السكر الأبيض سكر سفيتال. نخفق حتى يبيض الخليط.

نضيف الفرينة ونخلط جيدا مع الخليط السابق . نضيف 1/2 كوب من الحليب لجعل الخليط سائلا أكثر .

نضع الحليب على نار هادئة. عندما يصبح ساخن (بعد 3 إلى 4 دقائق) نضيف الخليط بيض / فرينة / سكر / حليب وفانيليا.

نخفق الخليط حتى الغليان

عندها ستكون الكريمة سميكة جدًا ويمكننا التوقف عن الطهي.

نضع العجين في قالب مستطيل 40 سم. نغطيها بالكريمة المطبوخة ونزين بالزبيب.

نقطعها إلى شرائح بسمك 1 سم. ندعها ترتفع 40 دقيقة أخرى.

نطهيها لمدة 30/40 دقيقة على نار متوسطة