

[التحلية/كعكة بالسكر](#)

Nombre de personne
Durée de préparation
Difficulté 1

06
30 Minutes
Note

0/5 (0 vote)



المقادير:

فرينة 200غ

15غ الخميرة

فلوريال 50غ مرجرين

سفيتال 20غ سكر أبيض سكر

03 حبات بيض

دافيه 01ل حليب

سكر سفيتال سكريني 250غ

10سل قشدة طازجة

إعداد

.دافيه نخلط الخميرة بحليب

**الملح و الخميرة المختلطة بالحليب، بيض وعاء، نضيف في الفرينة نضع
سكر سفيتال و سكر أبيض مخفوق.**

نخلط الكل.

فلوريال، المرغرين نضيف

دقيقة العجينة ترتاح لمدة 30 الكلا. نترك نقوم بعجن

، نضع العجينة بالفرينة فوق طاولة مرشوشة

ثم نسقي العجينة مع 02 حبات بيض وسفيتال نرش العجينة بسكر بني سكر القشدة الطازجة.

نضع في الفرن على درجة مئوية 190°.