

التحلية/فطائر

Nombre de personne
Durée de préparation
Difficulté 2

10
 45 Minutes
Note

4/5 (2 votes)

**المكونات**

- 450 غرام من الفرينة
- 75 غرام من سكر سكور سيفيتال (SkorCevital)
- 230 غرام من الحليب
- بيضة واحدة
- 65 غرام من مارغارين فلوريال (Fleurial)
- كيس واحد من سكر الفانيلا أو ملعقة واحدة من الفانيلا السائلة
- ملعقة واحدة من القهوة
- كيس واحد من خميرة الخبز الطازجة

إعداد

- يتم التحضير بشكل يدوي، يوم من قبل، تخفف الخميرة في الماء الفاتر.
- في قصعة، تغربل الفرينة ويضاف إليها سكر سكور سيفيتال (SkorCevital)، سكر الفانيلا والملح.
- يمزج الكل.
- تشكل فتحة في الوسط وتوضع البيضة فيها
- تضاف كمية قليلة من الحليب على الخميرة. عندما تبدأ العجينة في الانفصال عن الجدران، تضاف مارغارين فلوريال (Fleurial) اللينة ثم يخفق الكل حتى تصبح العجينة متجانسة. يغطى الجين ويترك ليتخمر لمدة ساعة ونصف في مكان دافئ.
- يقسم العجين ويترك ليرتاح لمدة ساعة ونصف إلى ساعتين، يعاد تقسيمه مرة أخرى ثم يترك ليرتاح طيلة الليل في مكان بارد.
- في الغد، يعجن العجين لإخراج الهواء ثم يسطح حتى سمك 1 سنتيمتر.
- يقطع العجين على شكل اسطوانات بقطر يتراوح بين 7 إلى 8 سنتيمتر مع إحداث ثقب في وسط كل فطيرة باستعمال سداة.
- تترك الفطائر ليرتاح لمدة 30 دقيقة إلى ساعة واحدة في مكان دافئ.
- يسخن زيت فلوريال (Fleurial) وتقلى الفطائر حتى تنتفخ وتصبح بلون ذهبي (حذار، لن يأخذ الأمر أكثر من دقيقتين لكا جانب).

- تقطّر الفطائر ثم ينثر عليها سكر سكور سيفيتال (SkorCevital) أو السكر المطحون.
- من الممكن أيضا التثليج باستعمال الشوكولاتة أو التثليج الملكي (السكر المطحون + الماء)