

معمول الجوز مع النوتيلا



المكونات:

90
نمز13
تانولم30
عزج

ةبوعص



2 ملعقة كبيرة نوتيلا

1 كوب دقيق متعدد الاستخدامات

كوب سميد

1 ملعقة كبيرة حليب بودرة

1 ملعقة كبيرة سكر ناعم

ملعقة صغيرة محلب

رشة ملح

100 غرام زبدة في درجة حرارة الغرفة

1 ملعقة كبيرة أو أكثر اعتمادا على امتصاص الدقيق من ماء الورد

الحشوة:

1 كوب جوز البقان مفروم خشن

1 كوب جوز مفروم ناعم باستخدام خلاط

1 ملعقة صغيرة مسحوق القرفة

2 ملعقة كبيرة عسل

الخطوة الأولى

امزجي السميد، الدقيق، الحليب، السكر، المحلب والملح بالتساوي

الخطوة الثانية

أضيفي الزبدة المذابة إلى الخليط واعجني حتى يصبح متناسقاً

الخطوة الثالثة

أضيفي ماء الورد، واستمري بالعجن حتى يصبح كتلة واحدة

الخطوة الرابعة

غطي العجينة واتركيها جانباً لمدة 15 دقيقة

خمس مراحل

في هذه الأثناء ضعي البقان، الجوز، القرفة، العسل في وعاء وامزجهم

الخطوة السادسة

ضعي ورق نشاف على صينية الفرن

سبعة المرحلة

خذي قطعة صغيرة من العجينة وشكلي كرة

خطوة ثمانية

مدّيها براحة كفك، حتى تصبح برقة إنش

خطوة تسعة

املأي العجين في الوسط وأغلقه جيداً

الخطوة عشرة

اخبزيه بالفرن على درجة حرارة 170 درجة مئوية لمدة 10 دقائق أو حتى يحمرّ العجين

أحد عشر المرحلة

رشّي السكر الناعم وزيتي بالنوتيللا والجوز المفروم

اثنَا عشر المرحلة

قَدِّمِه، وبالْعَافِيَة!