وصفة من مطبخ لايف شوب

سينابون بطريقة مختلفة

شيف تهاني تن

شوف الحلقة والوصفة

المكونات

العجينة

- كوب حليب دافي
- ملعقة كبيرة خميرة
- نص كوب سكر
- ربع كوب زبدة
- دقيق (يتزاد بالتدريج)
- ظرف بيكنج باودر
- ملعقة كبيرة كريمة شانتيه
- ملعقة كبيرة حليب نيدو

الحشوة

- ملعقتين كبار كاكاو
- ملعقة سكر بني
- رشّة قرفة
- مكعب زبدة

الصوص

- كريمة شانتيه
- كوب كريمة فريش

للتزيين

- كراميل
- لوز

طريقة التحضير

1. اخلطوا الحليب الدافي مع الخميرة والسكر، وخلّوهم يتفاعلوا.
2. زيدوا ربع كوب الزبدة واخلطوا.
3. زيدوا الدقيق بالتدريج مع البيكنج باودر والشانتيه وحليب النيدو، واعجنوا لين تتماسك العجينة.
4. خلّوا العجينة تخمّر ساعة.
5. الصوص: اضربوا الشانتيه مع الكريمة الفريش بالمضرب، وخلّوه على جنب.
6. افردوا العجينة، واخلطوا مكونات الحشوة وادهنوها عليها.
7. قصّوا العجينة شرائح بالطول، ورصّوها في الطاجين، وخلّوها تخمّر ساعة.
8. دخّلوها الكوشة على الرف الوسطي لين تحمار.
9. زيّنوها بالصوص والكراميل وحبات اللوز.

الأدوات اللي استعملناها في الحلقة

عجانة Black & Decker سعة 6 لتر

امسح الكود واطلبه من لايف شوب