وصفة من مطبخ لايف شوب

سينابون بالطريقة المعتادة

شوف الحلقة والوصفة

المكونات

العجينة

- كوب حليب دافي
- ملعقة كبيرة خميرة
- ربع كوب سكر
- بيضة
- ملعقة كبيرة فانيليا
- مكعب زبدة
- دقيق (يتزاد بالتدريج)
- ملعقة بيكنج باودر
- ملعقة كبيرة كريمة شانتيه

الحشوة

- سكر بني
- مكعب زبدة
- سكر أبيض
- ملعقة كبيرة كاكاو
- قرفة (كمية كويسة)

الصوص الأبيض

- كريمة شانتيه
- كوب حليب
- حليب مكثّف محلّى
- مكعبات جبنة كريمية (اختياري)

طريقة التحضير

1. اخلطوا الحليب الدافي مع الخميرة والسكر، وخلّوهم يتفاعلوا شوية.
2. الصوص: اضربوا الشانتيه مع الحليب بالمضرب الكهربائي، وزيدوا الحليب المحلّى ومكعبات الجبنة.
3. زيدوا على الخميرة البيضة والفانيليا والزبدة، واخلطوهم في العجانة.
4. زيدوا الدقيق بالتدريج مع البيكنج باودر وملعقة الشانتيه لين تجهز العجينة.
5. خلّوا العجينة ترتاح على الأقل ساعة في مكان دافي.
6. افردوا العجينة، واخلطوا مكونات الحشوة وادهنوها عليها.
7. قصّوا العجينة شرائح بالطول ولفّوها، وخلّوها تختمّر مرة ثانية.
8. دخّلوها الكوشة على الرف الوسطي لمدة 20 دقيقة.
9. صبّوا الصوص الأبيض عليها وقدّموها.

الأدوات اللي استعملناها في الحلقة

عجانة صغيرة Black & Decker

امسح الكود واطلبه من لايف شوب

عجانة Black & Decker سعة 6 لتر

امسح الكود واطلبه من لايف شوب