وصفة من مطبخ لايف شوب

بسبوسة سينابون

شوف الحلقة والوصفة

المكونات

العجينة

- 2 بيض
- 1 كوب سكر
- طرف فانيليا
- كوب إلا ربع زيت
- 2 كوب زبادي سادة
- 2 كوب سميد (متوسط أو ناعم)
- 1 كوب دقيق
- طرف بيكنج باودر
- ½ كوب مية دافية

خليط السينابون (بين الطبقات)

- سكر بني
- قرفة
- كاكاو خام
- سكر عادي

للتسقية

- حليب محلّى

طريقة التحضير

1. اخفقوا البيض والسكر والفانيليا بالعجانة لين يبيّض الخليط.
2. زيدوا الزيت والزبادي وكمّلوا خفق.
3. زيدوا السميد، وبعدين الدقيق مع البيكنج باودر، وقلّبوا.
4. زيدوا المية الدافية شوية شوية لين يصير الخليط ناعم.
5. اخلطوا السكر البني والقرفة والكاكاو والسكر العادي في صحن.
6. ادهنوا الصينية، وحطوا طبقة من العجينة ورشّوا فوقها خليط السينابون، وعاودوا لين يصيروا 3 طبقات.
7. اخبزوها في فرن على 170 درجة لين تتحمّر.
8. وهي سخونة، اسقوها بالحليب المحلّى وخلّوها تشربه، وبعدين قطّعوها.

نصيحة الشيف: اسقوها وهي سخونة باش تشرب الحليب كويس، ورشّوا خليط السينابون بالتساوي باش تبان الطبقات لما تقطّعوها.

الأدوات اللي استعملناها في الحلقة

عجانة صغيرة Black & Decker

امسح الكود واطلبه من لايف شوب