

# كيفة العسل





## الوصفة (المقادير):

- (أ)  
اصبع زبدة

كاس سكر

بيضتين

ملعقتين مليانه عسل

▪ ( ب )

من ٢ ونص الى ٣ كاسات طحين ( حسب الحاجه )

ملعقة باكنج الصودا.

▪ ( ج ) الحشوه ؛

علبة حليب مركز تعد ك توفي ( في قدر الضغط ).

▪ ( د ) بخفاق الكيك ؛

١ ونص كأس قشطة خفق بارده جداً

جبنة فيلادلفيا ٢٠٠ ج

٣ ملاعق سكر بودرة

الطريقة...اضغط هنا للمتابعة

- ١- في حمام مائي نذوب الزبدة اول شي ، الماء يكون ساخن مو مغلي ، بعد ماتذوب نضيف السكر والعسل ونحرك وبعدها البيض ونخلطه جيداً على حراره هادئه نضيف الباكنج صودا ونحركه لحد مايتغير اللون يصير اغمق ، نضيف نصف كمية الطحين ونحركه جيداً ونرفعه من على النار ونضيف الكمية الباقية من الطحين ونعجنها لحد ماتتكون معاي العجينه متماسكه وناعمه
- ٢- نقطع العجينه ل٦ قطع متساويه ، نفردها اول شي باليد بعدين بالفراده كل قطعه تفرد بسمك رقيق على سطح مرشوش بالطحين او بورق الزبده
- ٣- ندخلها بالفرن محمي مسبقاً ( F ١١١ )

من ٥ الى ٦ دقائق ونطلعها وعلى طول نقطعها  
اما بغطاء قدر او قطاعه باي شكل دائري كان او مربع  
بحيث تكون جميع الطبقات مقاس واحد والبواقي  
يتم الاحتفاظ بها ،

٤- نخلط التوفي بالخفاق اليدوي حتى يلين (ممكن  
اضافة قشطه تساعده عشان يلين شوي مو كثير)  
بعد ما نخفق مقادير ( د ) لحد ما تنتفش وتصير  
زي الرغوه نضيف لها التوفي ونخفقه بسرعه هادئه  
بس لحد ما يتداخلون المقادير ، نحت طبقه من الكيك  
وندهنها بالحشوه وبعدها طبقه من الكيك وبعدها  
ندهنها بالحشوه وهكذا لحد ما نغطيها كلها  
بالحشوه ونجيب البواقي ونطحنها ، ووممكن  
نطحن معاها مكسرات لو تحبون ،  
ونغطيها كلها بالمطحون ومن الجوانب ،  
وبالثلاجه من ٤ الى ٦ ساعات

وبالعافيه عليكم ❌