

طريقة الكريب الحلو

Posted on 2018 ,26 سبتمبر



Category: [الحلويات](#)

: بواسطة

الكريب ، نوع من أنواع الحلويات الشهيرة في العالم، ويمكن عمله بحشوات مالحة أو حلوة.. طريقة عمل الكريب الحلو بوصفات مختلفة:

مقادير الكريب

- بيضات 3
- كوب حليب 1/2

- كوب دقيق.
- ملعقة زبد كبيرة.
- ملعقة كبيرة سكر.
- ملعقة فانيليا ½.

طريقة التحضير

1. أولاً يخفق البيض جيداً بالمضرب العادي، ثم نضيف الحليب والملح ونستمر بالضرب السريع، وبعد ذلك نضيف الزبدة. مع استمرار الضرب، في النهاية نضيف الدقيق على مراحل، ونستمر في التقليب أيضاً.
2. يتحول القوام في النهاية إلى العجين السائل، بعد ذلك ندخل الناتج إلى الثلاجة ونتركه حتى تختفى تماماً الفقاعات، ثم نخرجه. ونبدأ في تجهيز طاسة ونضع بها القليل من الزيت ونتأكد من أنه سخن تماماً.
3. ثم نضع العجين بشكل دائري في الطاسة حتى ينضج تماماً، ونقلبها على الوجه الآخر حتى يتحول لونها للأصفر نوعاً ما، ولكن نحرص على ألا يكون لونها داكناً بسبب تركها على النار فترة طويلة.
4. (بعد أن نخرجها من النار نصف ناضجة نبدأ في رصها بالطبق، ثم نضع بها الحشو المختلف (حسب الرغبة).

طريقة عمل حشو الموز

- نضع الزبد في طاسة ونضع قطع الموز بها، ثم نقلبها مع قليل من الحليب المكثف، ونتركها حتى تبرد تماماً، ونضعها على الكريب وندخله الفرن ثم نزينه بملعقة شوكولاتة.

طريقة عمل حشوة المانجو بالقشدة

1. نقطع المانجو قطع صغيرة، ثم نضيف لها القشدة وعسل النحل، ونحشو بها الكريب ونلفه ثم نضعه في الفريزر ليتجمد، بعدها نخرجه ويتم تحميره في قليل من الزيت.
2. يمكن استخدام الشيكولاتة والمربي وغيرها من النكهات لاعطائه مذاقا خاصا.