

طريقة عمل المراصيع بالعسل

Posted on 2019 , 16 أبريل



Category: [المطبخ السعودي](#)

: بواسطة

المراصيع بالعسل حلوى مشهورة يقدمها المطبخ السعودي، ويعد هذا الصنف نوع من الحلوى التي لا تستغرق وقتا طويلا لتحضيره، وهناك الالاف من الأشخاص في السعودية يعشقون المراصيع لذا سنخبركم اليوم عن طريقة عمل المراصيع بالعسل.

مكونات المراصيع بالعسل

- كأس دقيق أسمر 2
- كأس دقيق أبيض
- كأس ماء فاتر 3
- ملعقة كبيرة لبن بودرة 4
- بيضة كبيرة 3
- ملعقة صغيرة فانيليا
- ملعقة كبيرة سكر بودرة 4
- ملعقة صغيرة بيكنج بودر 2

- ملعقة صغيرة خميرة فورية
- نصف ملعقة صغيرة ملح
- ملعقة كبيرة زيت 3
- للتزيين: عسل أبيض، سكر بودرة

طريقة عمل المراصيع بالعسل

1. نخلط السكر مع البيض باستخدام المضرب الكهربائي، ليصبح الخليط كريمي ولونه أبيض، ثم نضيف الفانيليا ونضرب مجدداً.
2. نضيف اللبن البودر والبيكنج بودر والملح ونضرب الخليط حتى تمام التجانس.
3. نخلط الخميرة الفورية مع الماء الفاتر والقليل من السكر، ونتركها في مكان دافئ لمدة ربع ساعة.
4. نخلط نوعين الدقيق معا ثم نضيف الخميرة ونقلب حتى التجانس، ثم نترك العجين في مكان دافئ لمدة ربع ساعة.
5. نسخن الزيت داخل مقلاة تيفال على نار متوسطة، ثم نهدئ النار ونضع ملعقة واحدة كبيرة من العجين ونتركها حتى نلاحظ ظهور فقاعات بعد دقيقتين ونقلبها على الوجه الأخر ونتركه لمدة دقيقتين.
6. تعاد الخطوة السابقة حتى الانتهاء من كمية العجين.
7. نرش على سطحها القليل من السكر البودر، وتقديم مع العسل الأبيض والقشدة.