

طريقة عمل كعك أصابع التمر

Posted on 2017 ,21 ديسمبر



Category: [المطبخ الاصيل](#)

بواسطة: [المحيط](#)

كعك أصابع التمر، يعتبر التمر من الأطعمة الغنية بالعديد من المواد الغذائية المفيدة لصحة الإنسان، مثل السكريات والأملاح المعدنية، والتي من شأنها أن تمد الجسم بالطاقة والحيوية خلال اليوم، حيث يتم تناوله إما بشكل طازج، أو يمكن استخدامه كعمجون في صناعة الحلويات مثل الكيك أو معمول العيد أو أصابع التمر واليكم طريقتها بالتفصيل

مقادير كعك أصابع التمر

• كوب دقيق x 3

- (كوب ماء (دافى) 3 X 1)
- (كوب سمس (للتزيين) 1 X 1)
- ملعقة كبيرة خميرة 1 X 1
- ملعقة كبيرة سكر 1 X 1
- (معلقة صغيرة قرفة (للحشو) 1 X 1)
- ملعقة صغيرة باكينج بودر 1 X 1
- رشة ملح 1 X 1
- عدد بيضة 1 X 1
- ملعقة صغيرة قرفة 1 X 1
- (معلقة صغيرة زبدة (للحشو) 1 X 1)
- كوب زيت ذرة 1 X 1
- (كوب تمر (منزوع النواة) 1 X 1)

طريقة تحضير كعك أصابع التمر

1. فى بولة هننخل الدقيق مع البيكنج بودر ونضيف عليه القرفة والملح ونقلب كويس جدا .
2. و بعدين فى كوب ماء دافىء هنقلب الخميرة والسكر ونسيبهم يتفاعلوا حوالى ربع ساعة .
3. بعد كده هنضيف الزيت على خليط الدقيق وهنضيف الخميرة بالتدريج مع العجن لحد ما العجينة تتماسك ومش شرط .
نستخدم كل كمية الخميرة والماء
4. هنقسم العجين لأقراص صغيرة ويغطى ويترك حوالى نصف ساعة يخمر .
5. هنفرد كل قرص بالدقيق حتى لا يلتصق, وهنضيف القليل من الحشوة, وهنقل العجينة على الحشوة وهنلفها على شكل أصابع .
6. تقطع الأصابع بالحجم المناسب, وتوضع فى صينية مدهونة بمادة دهنية, ويدهن وجهها بالبيض ثم يرش عليها السمس .
7. هندخل الصينية الفرن على درجة حرارة 200 مئوية لحد ما أصابع التمر تتحول للون الذهبى .
8. ثم تقدم بالهناء والشفاء .