

كيفية تحضير قرص عقيلي

Posted on 2018 ,5 مايو



Category: [المطبخ الاصيل](#)

بواسطة: المحيط

قرص عقيلي من الحلويات الكويتية المشهورة، وهي عبارة عن كيك إسفنجي بنكهة الهيل، والزعفران، وتقدم الصلصة الخاصة بها في وجبة الإفطار مع القهوة العربية.

المقادير

- عدد بيضة (طايزة) x 7
- ملعقة كبيرة سمس x 3
- ملعقة صغيرة فانيليا (سائلة) x 1

- ملعقة صغيرة باكينج بودر 1 X 1
- رشة ملح 1 X 1
- ملعقة صغيرة حبهان (مطحون) 1 X 1
- كوب دقيق 1 X 1
- كوب سكر 3/4 X 1
- ملعقة صغيرة زعفران 1/2 X 1
- كوب زيت عباد شمس 1/4 X 1

طريقة تحضير قرص عقيلي أسفنجي

- فى وعاء عميق نضع البيض ونخفق على سرعة عالية لمدة 10 دقائق حتى يصبح مزيج رغوى
- ثم نضيف السكر ونخفق لمدة دقيقتين حتى يتجانسوا تماما
- ثم نضيف الفانيليا و الزعفران والحبهان المطحون أو الهيل ونخفق
- ثم نضيف الزيت ونخفق
- ثم نضيف الدقيق ورشة الملح والباكينج بودر ونقلب بواسطة ملعقة حتى تتجانس جميع المكونات
- فى قالب مدهون بالزبد ومرشوش بالسمنه نصب خليك الكيك
- يوضع قالب الكيك فى الفرن عند درجة حرارة 180 لمدة نصف ساعة أو لحين النضج يترك حتى يهدأ ثم يقطع ويقدم بالهنا والشفا مع شاي الحليب