

طريقة عمل الغريبة

طريقة عمل الغريبة



الفهرس

- 1 الغريبة
- 2 طريقة عمل الغريبة
 - 2.1 المكوّنات
 - 2.2 طريقة التحضير
- 3 طريقة عمل البيتّي فور
 - 3.1 المكوّنات
 - 3.2 طريقة التّحضير
- 4 البرازق
 - 4.1 المكوّنات
 - 4.2 طريقة التّحضير
- 5 فيديو طريقة عمل حلويات الغريبة

الغريبة

تُعدّ الغريبة من الحلويات الأساسية التي يتم تقديمها في المناسبات والأعياد، كما تعدّ الغريبة من أكثر الحلويات المحبّبة إلى الناس بشكل عام لمذاقها الرائع، حيث إنّ قوامها الهش وشكلها المميّز يجعلها مفضلة لفئة الأطفال بشكل خاص، وللغريبة طريقة تحضير سهلة وسريعة، ويمكن للسيدة تحضيرها بالمنزل؛ لضمان جودة المنتج ونظافته، وفي مقالنا هذا نضع طريقة التحضير بالمكوّنات الخاصة، والخطوات المتّبعة.

طريقة عمل الغريبة

مدة التحضير :	15 دقيقة
مدة الطهي:	15 دقيقة
الكمية:	12 أشخاص
المستوى:	سهل

المكوّنات

- كوبان من السّمّن.
- كوب من السّكر الناعم.
- أربع أكواب من الطّحين.
- فستق للتزيين أو أي نوع من المكسرات التي تفضلين.
- بياض بيضة واحدة .
- ملعقة صغيرة من الفانيلا.
- رشّة صغيرة من الملح.

طريقة التحضير

- ضعي السّمّن في وعاء، واعجنها جيداً قبل إضافة السّكر، وأضيفي الطّحين بالتّدرّج مع الاستمرار في العجن، ليصبح لديك عجينة كثيفة.
- أضيفي بياض البيض إن كنتِ ترغبين بذلك.
- اخلطي المكوّنات بالخلاط الكهربائي لتضمّني امتزاجها جيّداً.
- ضعي الفستق المجروش في وعاء خاص، والفستق المقطّع إلى أنصاف في طبق آخر.

- شكلي العجين حسب رغبتك بالشكل الذي تحبين، كشكل كرة صغيرة، أو شكل حلزوني أو غيرها كثير.
- ضعي حبة من الفستق أو اللوز في مُنتصف العجينة للزينة ، وكرري الخطوات على كامل عجينة الغريبة إلى أن تُنهيها.
- سخني الفرن لدقائق على درجة 180 قبل وضع الصينية.
- ضعي عجينة الغريبة في صينية وضعيها في الفرن لمدة خمس عشرة دقيقة، واجعلي حرارته متوسطة، وحاولي ألا يتغير لونها.
- انتظري حتى الانتهاء من خبز عجينة الغريبة.
- ضعي حبات الغريبة على شبك معدني خاص، واتركيها حتى تبرد.
- قدميها لضيوفك مع فنجان من الشاي.

طريقة عمل البيتي فور

مدة التحضير:	15 دقيقة
مدة الطهي:	15 دقيقة
الكمية:	12 أشخاص
المستوى:	سهل

المكونات

- كوب من السكر الناعم.
- ملعقتان صغيرتان من الفانيليا.
- ملعقة صغيرة من البيكنج باور.
- أربعة أكواب من الطحين.
- بيضتان.
- كوبان من السمن، أو الزبدة.
- رشّة ملح.

للتزيين:

- شوكولاتة فارميسيل (chocolate sprinkles).
- مربّي مشمش.
- لوز مُحَمَّص ومجروش.
- شوكولاتة سائلة.

▪ جوز الهند.

طريقة التحضير

- اخفقي السمن إلى أن يتغير لونها للأبيض.
- أضيفي السكر، وأعيدي الخفق ليتحوّل الخليط إلى كريم أبيض.
- ابدئي بإضافة الطحين المخلوط بالبيكنج باور، وقلّبيهم للحصول على عجينة ملساء.
- اخفقي البيض مع الفانيلا، وأضيفيهما للخليط، وحركي المزيج بملعقة خشب.
- شكلي الخليط بماكينة خاصّة للتشكيل.
- ضعي حبّات البيتي فور في فرن حار وسريع.
- إن أردت صنع بيتي فور الشوكولاتة، خذي من المقدار نصف كوب من الطحين، وأضيفي نصف كوب من الشوكولاتة أو الكاكاو.

البرازق

مدة التحضير:	15 دقائق – ساعة.
مدة الطهي:	15 دقيقة
الكمية:	6 أشخاص
المستوى:	سهل

المكوّنات

- كوبان من الطحين.
- نصف كوب من الحليب السائل .
- ملعقة كبيرة من السمن .
- 70 غراماً من الزبدة .
- كوب ونصف من السّمسم.
- ملعقة صغيرة من البيكنج باور.
- نصف كوب من الفستق الحلبي.
- ملعقة صغيرة من الفانيلا.

طريقة التّحضير

- تأكدي من أنّ الزّبدة والسّمنة طريّتان وبدرجة حرارة الغرفة حتّى ويتجانسا مع بعضهما جيّداً.
- بالتّدرّج أضيفي الحليب السائل والفانيلا والبيكنج باودر، مع إضافة الطّحين المنخول بالتّدرّج.
- اخلطي جميع المُكوّنات جيّداً حتّى تتكوّن لديك عجينة طريّة.
- ضعي العجينة في الثّلاجة مدة ساعة حتّى ترتاح.
- أخرجي العجينة وقطعيها إلى قطع مُتساوية الحجم، ثم كوّريها إلى دوائر ثم افردوها واغمسيها بالسّمسم والفسّاق الحلبي.
- حمّي الفرن على درجة 180 م ، ووزّعي القطع على صينيّة مدهونة بالقليل من السّمّن أو الزّبدة أو زيت الذّرة، حسب الرّغبة.
- اخبزيها مدّة خمس عشرة دقيقةً.
- اتركيها في الصينيّة حتّى تبرد قليلاً، ثم قدّميها دافئةً أو باردةً.

فيديو طريقة عمل حلويات الغريبة

للتعرف على المزيد من المعلومات حول طريقة عمل حلويات الغريبة شاهد الفيديو.

مجلوبة من “<http://baytdz.com/طريقة-عمل-الغريبة/?id=745595>”

<<<

##الغريبة, #عمل, طريقة

#حلو عربي