

كيفية عمل البيتي فور

كيفية عمل البيتي فور



الفهرس

- 1 البيتي فور
- 2 كيفية عمل البيتي فور
 - 2.1 المكونات
 - 2.2 طريقة التحضير
- 3 بيتي فور بالشوكولاتة
 - 3.1 المكونات
 - 3.2 طريقة التحضير
- 4 نصائح

البيتي فور

يعتبر البيتي فور من أصناف الحلويات الفرنسية الشهيرة، إذ يتم تناوله كتحلية بعد وجبات الطعام، أو أثناء تناول المشروبات الساخنة، حيث يُصنع بنكهات مختلفة، ويُقدم في مختلف المناسبات كحفلات أعياد الميلاد، والعزائم وغيرها، وفي هذا المقال سوف نتحدث عن كيفية عمل البيتي فور بالطرق المختلفة.

كيفية عمل البيتي فور

المكوّنات

- ثلاث كؤوس من الطحين.
- كأس من السكر المطحون، والزبدة.
- ملعقة صغيرة من البيكنج باودر.
- بيضتان.
- رشّة ملح.
- ربع ملعقة كبيرة من خلاصة الفانيلا.
- ملعقتان كبيرتان من الكاكاو.
- مربى مشمش للتزيين – حسب الحاجة –.

طريقة التحضير

- يُخلط كل من الطحين، والملح، والبيكنج باودر في وعاء، ويُوضع جانباً.
- تُخفق الزبدة في وعاء آخر، ويُضاف لها السكر بشكلٍ تدريجي مع الاستمرار في الخفق حتّى يتشكل مزيج كريمي، ثمّ يُضاف إليه البيض والفانيلا.
- تُقسّم الكمية إلى نصفين، وتُضاف نصف كمية خليط الطحين إلى النصف الأول، وتُخلط المكوّنات حتّى تتشكل عجينة متماسكة القوام.
- تُخلط كميّة الطحين المتبقية مع النصف الثاني، ويُضاف الكاكاو، مع الخلط المستمر حتّى تصبح العجينة متجانسة.
- تُشكل العجينة حسب الشكل المرغوب به، وتُوضع في صينيّة الخبز، وتُدخل إلى فرن ساخن مسبقاً لمدة عشر دقائق.
- يُخرج البيتي فور من الفرن، ويُترك حتّى يبرد، ويُزيّن بالمربى.

بيتتي فور بالشوكولاتة

المكوّنات

- أربعمئة غرام من الزبدة.
- بيضة.

- رشة ملح.
- كأسان من السكر المطحون.
- ست ملاعق كبيرة من الكاكاو.
- كيلوغرام من الطحين.
- ملعقة صغيرة من خلاصة الفانيلا، والبيكنج باودر.

مكوّنات الحشوة:

- مئتا غرام من الشوكولاتة.
- كأس من حبيبات الشوكولاتة الصغيرة.

طريقة التحضير

تحضير البيتي فور:

- يُعجن كل من الزبدة، والبيض، والملح، والطحين، والبيكنج باودر، والسكر، والكاكاو، والفانيلا في وعاء عميق، حتّى تتكوّن عجينة متجانسة القوام.
- تُترك حتّى ترتاح لمدة لا تقل عن نصف ساعة.
- تُفرد، وتُقطع باستخدام قطاعات حسب الشكل المرغوب به.
- تُصَف قطع البيتي فور في صينيّة مغلّفة بورق الزبدة، وتُدخل إلى فرن ساخن مسبقاً على درجة حرارة 160 مئوية، لمدة ربع ساعة حتّى تنضج تماماً.
- تُخرج الصينيّة من الفرن، وتُترك حتّى تبرد تماماً.

تحضير الحشوة:

- تُذوّب الشوكولاتة في الميكرويف لمدة دقيقة.
- تُحشى كل قطعتين من البيتي فور بالشوكولاتة، وتُغلق.
- يُغمّس طرف البيتي فور بالشوكولاتة المذابة، وتُزيّن بحبيبات الشوكولاتة.

نصائح

هذه بعض النصائح التي يجب اتباعها عند عمل البيتي فور وهي كما يأتي:

- يُستحسن عدم عجن خليط البيتي فور كثيراً.
- يُمكن حشوه بشوكولاتة بيضاء بدلاً من السمراء.
- يُمكن تزيين قطعه بالمكسرات المختلفة.

مجلوبة من "http://baytdz.com/كيفية-عمل-البيتي-فور/?id=477544"

##البيتي, #عمل, #فور, كيفية

#حلو عالمي