



أم علي

زمن التحضير : 60 دقيقة

المقادير:

1/2 علبة باف باستري ذات القطع المربعة (حوالي 200 جم)

2 كوب حليب

1 ملعقة صغيرة من خلاصة الفانيليا

ملعقة كبيرة زبدة

4 ملاعق كبيرة سكر

مقدار من المكسرات (اللوز، البندق، جوز الهند)

2 ملعقة صغيرة من الزبيب

6 ملاعق صغيرة قشطة

طريقة التحضير :

- 1- يسخن الفرن حتى 180 درجة.
- 2- في صينية الخبز، نضع 6 مربعات من الباف باستري. نخبز حتى تنتفخ وتصبح ذهبية اللون. نضع جانبا وتترك لتبرد.
- 3- نستخدم أيدينا لقطع 3 مربعات باف باستري في كل من الأثنين الطواجن الصغيرة. نضيف المكسرات والزبيب حسب الرغبة، ثم نضع جانبا.
- 4- في مقلاة صغيرة، نسخن الحليب بلطف ونخلطه مع الزبدة والسكر والفانيليا. نصب الحليب على الحلويات في كل طاجن ونتأكد من تغطيتها للعجينة.
- 5- نضع ملعقة قشطة على الوجه ونخبز في 180 درجة لمدة 30 دقيقة أو حتى يتحمر الوجه.