

زمن التحضير : 25 دقيقة

المقادير:

- 1/3 كوب من زيت جوز الهند .
- 1/4 كوب من العسل الأسود .
- 1/2 كوب من العسل .
- عدد 2 بيضة
- 1.5 كوب من دقيق القمح الكامل .
- 1/2 كجم من القرع العسلي (اليقطين) ( 1 كوب مطبوخ و مهروس )
- 1/2 ملعقة صغيرة بيكينج باودر .
- 1/2 ملعقة صغيرة فانيليا .
- 1/2 ملعقة صغيرة ملح .
- 1/2 ملعقة صغيرة زنجبيل (مسحوق) .
- 1/4 ملعقة صغيرة قرنفل .
- 1/4 ملعقة صغيرة جوزة الطيب.
- 1/2 ملعقة من القرفة (مسحوق) .
- 1/2 ملعقة صغيرة بيكربونات صودا .

طريقة التحضير :

- 1-** يسخن الفرن على درجة حرارة 180 درجة
- 2-** يقطع القرع العسلي (اليقطين) إلى مكعبات صغيرة و توضع لتسوى على البخار لتهرس بعدها ، أو يقطع إلى مكعبات صغيرة ويشوى في الفرن . ثم يخلط لعمل مهروس القرع العسلي .
- 3-** يمزج كل من الفانيليا، والملح، ومسحوق القرفة، والزنجبيل، وجوزة الطيب مع القرنفل.

- 4** يمزج زيت جوز الهند ومهروس القرع العسلي (اليقطين) وعسل النحل والعسل الأسود، والبيضتان بواسطة خلاط يدوي.
- 5** تضاف المكونات الجافة المذكورة أعلاه بالإضافة إلى دقيق القمح الكامل، ومسحوق البيكنج باودر وبيكربونات الصودا إلى المكونات السائلة وتخلط جيدا.
- 6** توزع الزبد داخل أوعية الفطائر المدهونة وتخبر حتى تكتسب اللون البني، لمدة عشر دقائق للفطائر الصغيرة وعشرين دقيقة للفطائر العادية.