

البوم
ALBOUM
1950

وقت الطهي
50 دقيقة

يكفي لـ
12 أشخاص

قرص عقيلي الكويتي

طريقة التحضير

- 1 نسخّن الفرن على درجة حرارة 180 مئوية، وندهن قالب مستطيل بالزيت.
- 2 نخفق البيض مع السكر حتى يصبح الخليط فاتح اللون ومتماسك القوام.
- 3 نضيف الزيت تدريجياً، ثم الحليب والفانيليا وحليب الزعفران وماء الورد، مع التحريك الخفيف.
- 5 في وعاء منفصل، نخلط الدقيق مع البيكنج باوور والهيل.
- 6 نضيف المكونات الجافة إلى السائلة ونقلب برفق حتى ينسجم الخليط دون الإفراط في الخلط.
- 7 نسكب الخليط في القالب ونملس السطح.
- 8 نرش السمسّم أو اللوز على الوجه.
- 9 نخبز لمدة 30-40 دقيقة حتى نكتسب لوناً ذهبياً وينضج تماماً.
- 10 نترك ليبرد قليلاً ثم نقطعه إلى مربعات.
- 11 يُقدّم القرص العقيلي دافئاً أو بدرجة حرارة الغرفة مع القهوة العربية، ويزداد طعمه تميزاً بعد مرور عدة ساعات.

المكونات

- 2 كوب من الدقيق الأبيض متعدد الاستعمالات.
- ملعقة كبيرة باكينج باوور.
- ½ ملعقة صغيرة هيل مطحون.
- 4 بيض.
- 1½ كوب سكر أبيض.
- ¾ كوب زيت نباتي.
- ½ كوب حليب.
- ملعقة صغيرة فانيليا.
- رشّة زعفران منقوعة في ملعقتين كبيرتين من الحليب الدافئ.
- ملعقة صغيرة ماء ورد (اختياري).
- سمسّم أو شرائح لوز.

البوم لصناعة الحلويات

ALBOUM CONFECTIONERIES

منذ 1950 | Since 1950

مصنع حلويات المجاهد
ALMOJAHID SWEETS FACTORY