

مخبز روعة وبشكل جميل



المقادير لي 18 قطعة

عجينة اللوز:

2كوب لوز مطحون بودرة 1 (كوب = 250ملل)

1كوب سكر ناعم

ملعقة شاي صمغ عربي غذائي

للقطر : 250 غ سكر مبلور + نصف لتر ماء

عجينة الجوز:

كوب جوز مفروم
1كوب بندق بودرة
1ملعقة أكل زبدة طرية
عسل

ملون غذائي: وردي
جزيئات غذائية لماعة : لونها وردي لؤلؤي +لون ذهبي

طريقة التحضير

نحضر القطر بالماء والسكر ، نخلط ونتركه حتى يغلي ثم نحسب 15 دقيقة إبتداء من الغليان

ونتركه على نار هادئة حتى يثقل ثم ننزعه من على النار ونتركه يبرد
من جهة نغربل اللوز المطحون والسكر الناعم وبودرة الصمغ العربي ونخلط ثم نبذل بالقطر
الذي حضرناه من قبل حتى الحصول على عجينة متجانسة و صلبة قليلا

ثم في قليل من القطر نخلط الملون الغذائي الوردي ونخلط ثم نسكب خليط القطر على عجينة
اللوز شيئا فشيئا ونحن نعجن حتى الحصول على اللون المرغوب فيه نسكب بالقطرات

تدرجيا كي لا نحصل على لون غير مشهي
نغطي العجينة بنيلون غذائي ونتركها ترتاح

ثم نقوم بتحضير حشوة الجوز بخلط الجوز المفروم والبندق البودرة ،الزبدة الطرية ، ونبلل
بالعسل تدرجيا للحصول على عجينة مرنة ومتجانسة ثم نرش طاولة العمل بالنشا ونبسط

عجينة اللوز بسمك 0,5 سم

نقطع قلوب (او أي أشكال أخرى)



ونقطع أيضا قلوب من حشوة الجوز



ثم نأخذ قوالب من السيليكون ونضع قطعة من عجينة اللوز
على الزخرفة الموجودة داخل القالب ونحاول طبع
العجينة للحصول على بصمات الزخرفة في عجينة اللوز





ثم نزيل العجينة مباشرة من القالب كي لا نتلف الزخرفة
وبواسطة نفس القطاعة التي قطعنا بها من قبل نقطع قلوب (او أي شكل آخر)



نركب 3 قلوب مع بعضها كي تلتصق أي القاعدة ثم قلب الحشوة ثم القلب المزخرف من فوق
نضعها في صينية ونغطيها بنيلون غذائي في إنتظار
إنهاء كامل العجينة بنفس الطريقة



ثم نزينها بجزيئات غذائية لماعة الوردي اللؤلؤي والذهبي ونضعها في كؤوس ورقية
ونحتفظ بها في علبة محكمة الغلق في الثلاجة

