

وصفة اليوم من مطبخ " نافذة مصر " : بسبوسة باللوز



الخميس 9 يونيو 2016 09:06 م

المقادير :

- 1 كوب أو 200 غ من الزبدة غير المملحة، المذوبة
- 400 جرام حليب
- 1 ½ ملعقة صغيرة من البيكينج باودر
- 2 أكواب أو 320 غ من السميد
- 1 كوب أو 100 غ من اللوز المطحون
- 1 كوب أو 250 مل من الماء

مكوّنات الشربات :

- 2 كوب أو 400 غ من السكر
- 1 ½ كوب أو 375 مل من الماء
- 1 ملعقة صغيرة من عصير الليمون
- 1 ملعقة طعام من ماء الورد
- 2 ملاعق طعام من اللوز المطحون

طريقة التحضير :

تُعزج الزبدة مع الحليب والبيكينج باودر ويُحرّك المزيج جيداً. يُضاف السميد، واللوزا لمطحون والماء وتُحرّك المكونات حتى تمتزج جيداً. يُسكب المزيج في صينية للخبز قياس 28 سم x 24 سم ويسوّى الوجه بشكل متجانس. تُخبز البسبوسة في فرن محمّى على حرارة 190 درجة مئوية لمدة 35 دقيقة أو حتى يصبح لون الوجه ذهبياً. يتم إخراجها من الفرن ويسكب القطر المبرّد على وجهها. توضع في البراد لتبرد تماماً، وتقطّع إلى معيّنات وتقدّم.

طريقة تحضير القطر:

يُضاف السكر والماء إلى قدر. يُغلى المزيج ويُترك على نار خفيفة لمدة تتراوح بين 6 و 8 دقائق. يُرفع عن النار، ويُضاف إليه عصير الليمون، وماء الورد، واللوز المطحون.