

كريب فطور العيد

النشأخاص : 6 كريب محشو مع 4 إضافيين

الوقت الكلي: 40 min

وقت التحضير: 20 min

وقت الطبخ: 15 min

بودينغ الكاجو

- 3/1 كوب (60 غ) كاجو نيع، منقوع لمدة 3 ساعات
- 3/2 كوب حليب جوز الهند (كامل الدسم، معبأ)
- 1/4 الي 1/3 كوب (65 - 95 غ) سكر قصب أو جوز الهند
- 1 1/2 ملعقة كبيرة نشأ الذرة
- 1/2 ملعقة صغيرة فانيليا
- 1 ملعقة صغيرة بشر برتقال (اختياري)
- 1 ملعقة صغيرة ماء زهرة البرتقال (اختياري)

كريب:

- 1 كوب حليب خالي من منتجات الالبان (لوز أو شوفان)
- 4 بيضات
- 1 ملعقة كبيرة سكر جوز الهند
- 1/4 ملعقة صغيرة ملح
- 3/4 كوب (105 غ) طحين الحنطة السوداء
- 1/4 كوب (35 غ) طحين الأرز الحلو
- 1 ملعقة كبيرة زبدة مذابة أو زيت جوز الهند

للقلي والتقديم:

- الزبدة، السون، زيت النفوكادو، أو سبراى الطهى
- كومبوت التوت أو مربى الفاكهة
- عسل أو شراب القيقب
- رقائق جوز الهند المجففة

طريقة التحضير:

1. أولاً نقوم بعمل البودينغ: نصفي الكاجو المنقوع ونضعه في الخلاط مع 1/2 كوب من حليب جوز الهند وسكر. نخفق حتى يصبح المزيج أملس. ننقل المزيج إلى قدر صغير. نضيف بشر البرتقال، ونسخن على درجة حرارة متوسطة، مع التقليب بين حين وآخر. وفي هذه الأثناء، نقوم بخلط الكهية المتبقية من حليب جوز الهند مع نشأ الذرة، حتى يصبح المزيج أملس. حالها يبدأ خلط الكاجو في الغليان، نقوم بإضافة خليط نشأ الذرة على الفور، ويخفق باستمرار حتى تصبح الكريمة كثيفة مثل البودينغ. نزيل القدر من على الحرارة، ثم نخلط الفانيليا وماء زهرة البرتقال مع الكريمة. نترك المزيج جانباً بينما نقوم بعمل الكريب. يصبح كثيف كلما يبرد. والفضل من ذلك نقوم بعمله مسبقاً ثم نحتفظ به في الثلاجة.
2. لعمل الكريب: نضع مكونات عمل الكريب كلها في الخلاط ونخفق حتى يصبح المزيج أملس. نقوم بتسخين مقلاة متوسطة الحجم (يفضل الغير قابلة للالتصاق) على درجة حرارة متوسطة لعدة دقائق، يمكننا اختبار مدى سخونها من خلال إضافة ملعقة صغيرة من المزيج في منتصف المقلاة، إذا تحول المزيج إلى اللون البني في خلال 20 ثانية بالتالي نتأكد أن المقلاة ساخنة. نزيل المقلاة من على النار، ونرشها بالزيت (أو نضع القليل من الزيت بالفرشاة) ونضيف حوالي 1/4 إلى 1/3 كوب من المزيج ونقوم بتحريك المقلاة، مع لف الرسغ، حتى نفرغ المزيج بتساوي ليصل إلى الأطراف. نعيد المقلاة على النار، وننتظر حوالي دقيقة حتى يصبح لونه ذهبي، نزيله بحذر ونضعه على طبق والنادية البنية إلى الأسفل. نكرر الأمر مع المزيج المتبقي (أو نغطيه ونحتفظ به في الثلاجة، ونستخدمه خلال 3 أيام)
3. تجميع الكريب: نضيف من 1 إلى 2 ملعقة كبيرة بودينغ إلى الجانب قليلاً من دائرة الكريب، ثم نقوم بطي الكريب لتغطية البودينغ، مع طي الجوانب أيضاً، ثم نقلب الكريب لتصبح ناحية الدرز بالنسفل. نكرر العملية مع الكريب المتبقي. وفي هذه المرحلة، ننقل إلى الخطوة المقبلة، أو نغطيه ونحتفظ به في الثلاجة إلى أن يأتي وقت عمله ونقليه.
4. الانتهاء من عمل الكريب: نسخن القليل من الزيت في مقلاة، حوالي 1 ملعقة صغيرة لكل 3-4 كريب. ثم نقلي الكريب لمدة حوالي دقيقة أو اثنين على كل ناحية، حتى يصبح لونه بني. يمكننا أيضاً عمله في المقلاة الهوائية من خلال رشه بالقليل من الزيت أولاً. يحتاج لوقت أطول قليلاً، ولن يكون لونه بني بنفس الشكل، ولكنه يصبح مقرمش أكثر. يقدم مع رشّة من رقائق جوز الهند المجففة، والقليل من الفواكه الطازجة أو كومبوت التوت.