

شرائح اليقطين بالشوفان

النشأص : 0

الوقت الكلي: 0 min

وقت التحضير: 0 min

وقت الطبخ: 0 min
المكونات:

حشو اليقطين

- 2/1 كوب من كريمة جوز الهند
- 4/3 كوب من التهر منزوع النواة
- 1 كوب من بيوريه اليقطين
- 4/1 كوب من زبدة اللوز
- 2 ملعقة كبيرة من دبس التهر
- 2/1 ملعقة صغيرة من مستخلص الفانيليا
- 2 ملعقة كبيرة من نشأ الأوروت
- 1 ملعقة صغيرة من بودرة القرفة
- 4/1 ملعقة صغيرة من بودرة الزنجبيل
- 4/1 ملعقة صغيرة من جوزة الطيب المطحونة
- 4/1 ملعقة صغيرة من الملح

أساس الشوفان و التوبينج

- 1 1/2 كوب من رقائق الشوفان (سريع الطبخ ينفع أيضاً)
- 1 كوب من طحين القمح الكاهل للمعجنات
- 4/3 ملعقة صغيرة من صودا الخبز
- 4/3 ملعقة صغيرة من بودرة الخبز
- 2/1 ملعقة صغيرة من الملح
- 2/1 ملعقة صغيرة من القرفة
- 4/3 كوب من سكر جوز الهند
- 2/1 كوب من زيت جوز الهند (أو بنكهة الزبدة)
- 3 ملاعق كبيرة من شراب القيقب
- 50مل من حليب اللوز
- 1/2 كوب من الجوز, مقطع جيداً

الخطوات:

1. نبدأ بعمل حشو اليقطين. نسكب ماء دافئ على التهر منزوع النواة ونتركه جانباً ليطري.
2. نصفي التهر ثم نضعه في محضر طعام أو خلاط. ثم نضيف كريمة جوز الهند واليقطين ونخفق حتى يصبح المزيج أملس. نضيف زبدة اللوز، الدبس، والفانيليا ونخفق مرة أخرى. نضيف المتبقي من المكونات ونخفق حتى يصبح مزيج المكونات أملس. سيكون المزيج كثيف لذلك ستحتاجون للتوقف أحياناً وإنزال المزيج من على جوانب وعاء الخلط عدة مرات.
3. ننقل مزيج اليقطين الى وعاء ونضعه في الثلاجة حتى ننتهي من عمل الأساس والتوبينج.
4. يسخن الفرن مسبقاً على درجة حرارة 375 ف أو 180 س. وتجهز صينية خبز مربعة حجمها 9 إنش (أو ما يعادلها) بورق بارشمان ونضعها على صينية الفرن للخبز. ثم نترك جانباً.
5. لصنع أساس الشوفان، نقوم بمزج الشوفان مع الطحين، بودرة الخبز، صودا الخبز، الملح، القرفة، وسكر جوز الهند في محضر الطعام. نخفق عدة مرات فقط حتى تمتزج كل المكونات الجافة ويتكسر الشوفان الى قطع أصغر قليلاً. ثم نضيف زيت جوز الهند، شراب القيقب، وحليب اللوز ونخفق حتى تصبح المكونات الجافة رطبة وتلتصق معاً.
6. ننقل 1 كوب من مزيج الشوفان الى وعاء ونضيف الجوز المقطع. هذا المزيج سيصبح التوبينج لاحقاً. نتركه جانباً الآن.
7. نضع المتبقي من مزيج الشوفان في الصينية المجهزة بورق البارشمان. ثم نفرغ المزيج بتساوي ونضغط عليه لعهل الأساس.
8. نخرج حشو اليقطين من الثلاجة ونفرده على مزيج الشوفان. ثم نرش عليه مزيج الشوفان و الجوز.
9. يخبز لمدة 30 دقيقة حتى يجف الحشو و يصبح التوبينج ذهبي اللون. ثم ندعه يبرد تماماً و نقطعه على شكل 9 مربعات (أو أصغر إذا كنتم تفضلون ذلك).