فطيرة كوبلر بالشوفوان

وقت الطبخ: 0 min وقت التحضير: 0 min الوقت الكلي: 0 min الأشخاص : 0

فانيليا وتوت

المكونات الجافة:

من 1/3 الى 1/2 كوب طحين الشوفان

2 ملعقة كبيرة من رقائق الشوفان

2/1 ملعقة صغيرة من بودرة الخبز

رشة من الملح

من 2 الى 3 ملاعق كبيرة من سكر جوز الهند

المكونات السائلة:

4/1 كوب من حليب اللوز

2 ملعقة كبيرة من زيت جوز الهند

1 ملعقة كبيرة من شراب القيقب

4/1 ملعقة صغيرة من مستخلص الفانيليا

الفاكهة:

2/1 كوب من التوت الأحمر الطازج

2/1 كوب من التوت الأسود الطازج

[كريمة الكاجو بالفانيليا]

الخطوات:

1. يسخن الفرن مسبقاً على درجة حرارة 350ف أو 160س. ويرش طبق خبز صغير بالزيت ويترك جانباً.

2. نقوم بهرس التوت معاً في وعاء صغير ونتركه جانباً.

3. ثم نمزج المكونات الجافة معاً في وعاء صغير. وفي وعاء آخر أو كوب قياس نمزج المكونات السائلة. نسكب المكونات السائلة على الجافة ونقلب حتى تختلط. يمكنكم إستخدام المزيد من الطحين إذا بدى لكم المزيج سائل بشكل زائد يجب أن تكون كثافة المزيج مشابهة لكثافة مزيج البانكيك.

4. نسكب المزيج في طبق الخبز أو السكيليت من ثم نسكب خليط التوت في منتصف المزيج. نتركه كما هو ولا نقوم بفرده.

5. يخبز من 20 الى 30 دقيقة حتي يبدو منتصف المزيج مطهي وغير سائل, وتصدر الفواكه فقاقيع.

6. نتركه يبرد قليلاً ثم نستمتع بتناوله كما هو او مع القليل من الزبادي, المكسرات المقطعة, أو كريمة الكاجو بالفانيليا.

تين بالبرتقال واللوز

المكونات الجافة:

3/1 كوب من طحين الشوفان

2 ملعقة كبيرة من طحين اللوز

2 ملعقة كبيرة من رقائق الشوفان

2/1 ملعقة صغيرة من بودرة الخبز

رشة من الملح

2 الى 3 ملاعق كبيرة من سكر جوز الهند

المكونات السائلة:

4/1 كوب من حليب اللوز

2 ملعقة كبيرة من زيت جوز الهند

1 ملعقة كبيرة من شراب القيقب

4/1 ملعقة صغيرة من مستخلص الفانيليا

4/1 ملعقة صغيرة من قشر البرتقال المبشور

الفاكهة والاضافات:

2/1 كوب من التين الطازج, مقطع شرائح

4/1 كوب من شرائح اللوز

الخطوات:

1. يسخن الفرن مسبقاً على درجة حرارة 350ف أو 160س. ونرش طبق خبز صغير بالزيت ويترك جانباً.

2. ثم نمزج المكونات الجافة معاً في وعاء صغير. وفي وعاء آخر أو كوب قياس نمزج المكونات السائلة معاً. نسكب المكونات السائلة على الجافة ونقلب حتى تختلط المكونات. يمكنكم استخدام المزيد من الطحين إذا بدى لكم المزيج سائل بشكل زائد يجب أن تكون كثافة المزيج مشابهة لكثافة مزيج البانكيك.

3. نسكب المزيج في طبق خبز أو سكيليت ثم نقوم بترتيب شرائح التين فوق المزيج وندعهم يغرقون فيه ولكن قليلاً فقط. ثم نرش اللوز المقطع عليه.

4. نخبز من حوالي 20 الى 30 دقيقة حتى يصبح منتصف المزيج مطهي وغير سائل.

5. نتركها تبرد قليلاً ثم نستمتع بتناولها كما هي أو عليها عسل لمذاق حلو أكثر.

موز مع الشوفان والقرفة وتوبينج الستريزل

المكونات الجافة:

من 1/3 الى 1/2 كوب من طحين الشوفان

2 ملعقة كبيرة من رقائق الشوفان

2/1 ملعقة صغيرة من بودرة الخبز

رشة ملح

2 الى 3 ملاعق كبيرة من سكر جوز الهند

المكونات السائلة:

¼ كوب من حليب اللوز

2 ملعقة كبيرة من زيت جوز الهند

4/1 ملعقة صغيرة من مستخلص الفانيليا

4/1 ملعقة صغيرة من بودرة القرفة

الفاكهة والاضافات:

2/1 ثمرة موز كبيرة, مقطعة شرائح

2 ملعقة كبيرة من سكر جوز الهند

3 ملاعق كبيرة من رقائق الشوفان

8/1 ملعقة صغيرة من القرفة

1 ملعقة صغيرة من زيت جوز الهند

2 ملعقة كبيرة جوز مقطع

للتقديم:

أيس كريم فانيليا

صلصة الكراميل

الخطوات:

1. يسخن الفرن مسبقاً على درجة حرارة 350ف أو 160س. ونرش طبق خبز صغير بالزيت ويترك جانباً.

2. نخلط مكونات التزيين معاً ماعدا الموز في وعاء صغير ونتركهم جانباً.

3. ثم نمزج المكونات الجافة معاً في وعاء صغير. وفي وعاء آخر أو كوب قياس نمزج المكونات السائلة معاً. نسكب المكونات السائلة على الجافة ونقلب حتى تختلط المكونات. يمكنكم استخدام المزيد من الطحين إذا بدى لكم المزيج سائل بشكل زائدًيجب أن تكون كثافة المزيج مشابهة لكثافة مزيج البانكيك.

4. نسكب المزيج في طبق الخبز أو السكيليت ثم نرتب شرائح الموز عليه ونرش الفتات.

5. نخبز من حوالي 20 الى 30 دقيقة حتى يصبح منتصف المزيج مطهي وغير سائل.

6. نتركها تبرد قليلاً ثم نستمتع بتناولها كما هي أو عليها القليل من آيس كريم الفانيليا وصلصة الكراميل.