



فطيرة الفواكه

تخدم ٨



ساعة وربع



٤٠ دقيقة



ماذا أصنع من الفواكه الناضجة؟

المكونات

- 1 نصف كوب زبدة
- 2 ربع كوب سكر ناعم
- 3 ملعقة صغيرة فانيليا
- 4 نصف ملعقة صغيرة برش ليمون
- 5 بيضتان
- 6 ربع ملعقة صغيرة ملح
- 5 ملعقة صغيرة بايكنغ باوذر
- 6 كوبان ونصف كوب طحين
- 7 ٢٠٠ غ فراولة ناضجة
- 8 حبتان من الموز الناضج
- 9 ربع كوب سكر

طريقة التحضير

- 1 ادفقي الزبدة والسكر الناعم في وعاء على سرعة منخفضة حتى يصبح المزيج متناسقاً
- 2 أضيفي الفانيليا وبرش الليمون والملح والبيكنج باوذر والطحين على التوالي مع الخفق المستمر حتى الحصول على عجينة متماسكة
- 3 اقسمي العجينة إلى نصفين ثم غلفي نصف العجينة بالنايلون واتركيها في الفريزر لمدة ساعة
- 4 افردى نصف العجينة المتبقي في صينية الخبز واتركيها في البراد لمدة ساعة
- 5 ضعي الموز والفراولة في قدر على النار ثم أضيفي السكر واتركي الفواكه على النار حتى تذبل قليلاً
- 6 وزعي خليط الفواكه فوق العجينة المفرودة في الصينية
- 7 ابرشي نصف العجينة المتبقي باستخدام مبرشة الطعام ووزعيه فوق خليط الفواكه
- 8 اخبزي الصينية في الفرن لمدة 40 دقيقة على حرارة 180 درجة مئوية