



غريبة بالشوكولاتة واللوز

عدد (21) غريبة

الوقت: من ساعتين ونصف إلى ثلاث ساعات

المكونات

بيضتان (100 غرام)

دقيق قمح (200 غرام)

دقيق اللوز (150 غرامًا)

مسحوق السكر (150 غرام) (لرش الغريبة)

سكر أبيض ناعم (100 غرام)

زبدة غير مملحة (50 غرامًا)

شوكولاتة (70٪ كاكاو) (200 غرام)

ملعقة صغيرة من خميرة الخبز (1.5 من الغرامات)

½ ملعقة صغيرة من زيت اللوز

½ ملعقة صغيرة من الملح

التحضير

1. ضعي الشوكولاتة والزبدة غير المملحة في وعاء يمكن تسخينه في الميكروويف.
2. ضعي الوعاء في الميكروويف (800 واط) مع التوقف والتحريك كل 15 ثانية حتى تذوب الشوكولاتة وتصبح ناعمة.

3. أضيفي السكر الأبيض الناعم والبيض والفانيليا واللوز واخلطهم حتى يصبح المزيج ناعمًا وكريميًا.
4. أضيفي دقيق اللوز ودقيق القمح وخميرة الخبز والملح واخلطهم معًا جيدًا.
5. غطيها بغشاء بلاستيكي وخذنيها في الثلاجة لمدة ساعتين (أو طوال الليل).
6. سخني الفرن على درجة حرارة 180.
7. خذي ملعقة كبيرة من العجين ولفيها على شكل كرات.
8. ضعي كل كرة في مسحوق السكر حتى تُغطى بالكامل.
9. ضعي الكرات على صينية مبطنه بورق خبز واضغطي برفق على كل كرة (لا تسطحينها تمامًا).
10. ضعي الغريبة في الفرن واخلطيها لمدة 10-13 دقيقة حتى يتشقق سطحها وتتماسك من الخارج.
11. أخرجي الغريبة من الفرن واتركيها تبرد لمدة 15 دقيقة على الأقل على صينية الخبز. ستتماسك معك.
12. ثم ضعي الغريبة على رف الخبز لتبرد أكثر.
13. رشي السكر المطحون على الغريبة.

نصيحة



يمكنك تخزين الغريبة في عبوة محكمة الإغلاق أو وعاء لمدة تصل إلى 10 أيام. لن تجف.

معلومات غذائية (للكراشيل الواحد)

204	الطاقة (كيلوكالوري)
3.9	البروتينات (غرام)
10.6	الدهون (غرام)
22.2	الكربوهيدرات (غرام)
حوالي 1.8	وعاء تقديم شبه دائري (C)