



فطائر زبدة الفول السوداني من SNICKERS الصغيرة.  
الوصفة

## فطائر زبدة الفول السوداني من SNICKERS الصغيرة.



<?"xml version="1.0?>

الوقت  
15 دقيقة  
المكونات

11 العناصر

المصنوعات

16 الوجبات

تمنحك كعكات سنيكرز الصغيرة هذه المحشوة بزبدة الفول السوداني والمغطاة بطبقة مقرمشة من الجرهام مزيج رائع من النكهات الحلوة التي سيحبها الجميع. مشاركة

- [Pinterest \(يفتح في نافذة جديدة\)](#)
- [Facebook \(يفتح في نافذة جديدة\)](#)
- [Twitter \(يفتح في نافذة جديدة\)](#)
- [Download \(يفتح في نافذة جديدة\)](#)
- [Print \(opens in same window\)](#)

## المكونات

- كوب من فتات الجرهام
- 1/4 كوب من الفول السوداني المفروم فرمًا ناعمًا والمقسم
- معلقتان كبيرتان من السكر البني
- 1/4 كوب من الزبدة المذابة
- قطعتان مقطعتان من شوكولاتة سنيكرز الأصلية بالحجم العادي (52 جم لكل منهما)
- 170.10 جرام من الجبنة الكريمة السادة التي تأتي على شكل قالب
- 3/4 كوب من زبدة الفول السوداني الناعمة
- 1/4 كوب من السكر المطحون
- ملعقة صغيرة من مستخلص الفانيليا
- 1/2 كوب من الكريمة الثقيلة 35%
- معلقتان كبيرتان من صوص الكراميل

## تعليمات.

1. 1. حضر 16 كوب ما فن صغير ببطانات ورقية. في وعاء، اخلط فتات الجرهام مع ملعقتين كبيرتين من الفول السوداني المفروم والسكر البني حتى تمتزج؛ ثم أضف الزبدة المذابة مع التقليب جيدًا. أضف المزيج بالتساوي إلى الأكواب، واضغط للأسفل وللأعلى على جانبي الأكواب لتشكيل طبقة قشرة. ثم ضعها في الثلاجة لمدة 30 إلى 40 دقيقة أو حتى يتماسك ما في داخلها.
2. 2. قطع لوجًا واحدًا من سنيكرز إلى 16 قطعة.
3. 3. باستخدام الخلاط الكهربائي، أخفق الجبنة الكريمة وزبدة الفول السوداني والسكر البودرة والفانيليا معًا حتى يصبح المزيج خفيفًا ورفيقًا وناعمًا؛ واتركه جانبًا.
4. 4. في وعاء منفصل، تخفق الكريمة حتى تظهر قمم متماسكة؛ ثم تخلط في خليط الجبن الكريمي. تضاف قطع Snickers المفرومة.
5. 5. وزع الحشوة بالتساوي في داخل طبقات القشرة الخارجية لقطع الحلوى. ثم ضع فوق كل قطعة حلوى قطعة من سنيكرز. وضع القطع في الثلاجة لمدة تتراوح بين ساعة حتى ساعتين أو حتى تصبح متماسكة. وقبل التقديم مباشرة، يُسكب عليها القليل من صوص الكراميل ويُنثر عليها الفول السوداني المتبقي.
6. 6. معلومة لتحضير طبقات القشرة للقطع، استبدل فتات الويفر بالشوكولاتة بفتات ويفر جراهام.

## المزيد من الوصفات من هذا القبيل.



### [كيك كريب من SNICKERS.](#)

وقت الطهي

40 دقيقة

المكونات

14 العناصر

[عرض التفاصيل](#)



### [كوب تشيز كيك من SNICKERS.](#)

وقت الطهي

35 دقيقة

المكونات

9 العناصر

[عرض التفاصيل](#)



### [فشار SNICKERS الحلو والمالح.](#)

وقت الطهي

5 دقائق

المكونات

6 العناصر

[عرض التفاصيل](#)

**Source URL:**

<https://www.snickers.com/mena/recipes/ftayr-zbdt-alfwl-alswdany-mn-snickers-alsghyrt>