



كيك كريبي من .SNICKERS
الوصفة

.SNICKERS كيك كريبي من



<?"xml version="1.0?">
الوقت
40 دقيقة
المكونات
14 العناصر
المصنوعات

14 الوجبات

ستسعد الكيك كريب من سنickerz هذه، المليئة بطبقات الكراميل والفول السوداني وكريمة التزيين، الكبار والصغراء على حد سواء.

مشاركة

- [\(فتح في نافذة جديدة\)](#)
- [\(Print \(opens in same window\)\)](#)

المكونات

- كوب حليب 2% بدرجة حرارة الغرفة
- 3/4 كوب دقيق متعدد الأغراض ومنحول
- معلقتان كبيرتان من الزبدة المذابة
- بيضتان بدرجة حرارة الغرفة
- 1/4 ملعقة صغيرة ملح
- ملعقة كبيرة من زيت الكانولا
- 113.40 جرام من الجبنة الكريمية السادة التي تأتي على شكل قالب، مقسمةً وبدرجة حرارة الغرفة
- معلقتان كبيرتان من زبدة الفول السوداني الناعمة
- معلقتان كبيرتان من السكر المطحون
- ملعقة صغيرة من مستخلص الفانيليا
- 1/2 كوب من الكريمة الثقيلة %35
- 1/2 كوب فول سوداني محمص ومفروم
- 1/2 كوب دولسي دي ليتشي
- لوحان مقسمان من سنickerz الأصلية بالحجم العادي (48 جم لكل منها)

تعليمات.

1.1

قطع الكريب: في الخلاط، يخلط الحليب والدقيق والزبدة والبيض والملح؛ حتى يصبح الخليط متجانساً. ثم يصفى بمصفى ضيق الفتحات. ويترك بعد ذلك في درجة حرارة الغرفة لمدة 30 دقيقة على الأقل (يجب أن يكون الخليط متماسكاً مثل الكريمة السميكة؛ ويمكن تخفيفه باستخدام القليل من الماء إذا لزم الأمر).

2.2

تسخن مقلاة غير قابلة للالتصاق مقاس 8 بوصة على نار متوسطة؛ وتدهن ببعض الزيت. وتسكب 3 ملاعق كبيرة من الخليط في المقلة، ثم يحرك الخليط بشكل دائري لتغطية قاع المقلة. ويُطهى لمدة من 60 إلى 90 ثانية أو حتى يبدأ الكريب في الالتفاف من الحواف. ويقلب على الوجه الآخر؛ ويبقى على النار لمدة 30 ثانية تقريباً أو حتى ينضج. وتكرر الخطوات مع الخليط المتبقى، وتدهن المقلة بالزيت حسب الحاجة. ومن ثم تُنقل قطع الكريب إلى قالب مبطّن بورق الزبدة- (يجب عمل 12 قطعة كريب). ثم تُترك الصينية حتى تبرد تماماً.

3.3

كيك الكريب: باستخدام الخلاط الكهربائي، يُحقق مقدار 62 جرام من الجبن الكريمي وزبدة الفول السوداني حتى يصبح الخليط ناعماً؛ ثم يوضع جانباً.

4.4

وفي وعاء آخر، يُتحقق ما تبقى من الجبن الكريمي مع السكر البودرة والفانيليا حتى يصبح الخليط متجانساً. في وعاء آخر، تُتحقق الكريمة حتى تتشكل قمم متماسكة؛ ثم تُتحقق مع خليط الجبن والسكر البودرة حتى يصبح الخليط خفيفاً ومنفوشاً. ثم يوضع الخليط جانباً.

5.5

توضع قطعة كريب واحدة على طبق التقديم. تغطى بربع كوب من كريم الخفق. توضع فوقها قطعة كريب أخرى؛ ثم توضع طبقة مكونة من ملعقة كبيرة من خليط زبدة الفول السوداني. ينشر فوقها 4 ملاعق صغيرة من الفول السوداني. توضع فوقها قطعة كريب أخرى؛ ثم ينشر فوقها 4 ملاعق صغيرة من حلوى دولسي دي ليتشي ثم ينشر فوقها 1/4 كوب سينيكرز مفروم. تكرر هذه الطبقة 4 مرات. يوضع في الثلاجة من 20 إلى 30 دقيقة أو حتى يصبح متamasً.

6.

قم بتزيينه بخليل الكريمة المخفوقة المتبقى والسنكرز المفروم والفول السوداني. ورش عليه ما تبقى من دولسي دي ليتشي. ومن ثم قطعه إلى 14 قطعة للتقديم.

7. معلومة

يُوضع القليل من الشوكولاتة الداكنة المذاقة على القطع، ثم يرش القليل من الملح البحري إذا رغبت في ذلك.

المزيد من الوصفات من هذا القبيل.



كوب تشيز كيك من SNICKERS

وقت الطهي

35 دقيقة

المكونات

9 العناصر

[عرض التفاصيل](#)



قطاير زبدة الفول السوداني من SNICKERS الصغيرة.

وقت الطهي

15 دقيقة

المكونات

11 العناصر

[عرض التفاصيل](#)



فشار SNICKERS الحلو والمalty.

وقت الطهي

5 دقائق

المكونات

6 العناصر

[عرض التفاصيل](#)

Source URL: <https://www.snickers.com/mena/recipes/kyk-kryb-mn-snickers>