



كيك كريب من SNICKERS.  
الوصفة

## كيك كريب من SNICKERS.



<?xml version="1.0?>

الوقت  
40 دقيقة  
المكونات  
14 العناصر  
المصنوعات

ستسعد الكيك كريب من سنيكرز هذه، المليئة بطبقات الكراميل والفول السوداني وكريمة التزيين، الكبار والصغار على حدٍ سواء. 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 حليب 2% بدرجة حرارة الغرفة
- 3/4 كوب دقيق متعدد الأغراض ومنخول
- معلقتان كبيرتان من الزبدة المذابة
- بيضتان بدرجة حرارة الغرفة
- 1/4 ملعقة صغيرة ملح
- ملعقة كبيرة من زيت الكانولا
- 113.40 جرام من الجينة الكريمة 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 سنيكرز الأصلية بالحجم العادي (48 جم لكل منهما)

## تعليمات.

1. قطع الكريب: في الخلاط، يخلط الحليب والدقيق والزبدة والبيض والملح؛ حتى يصبح الخليط متجانسًا. ثم يصفى بمصفي ضيق الفتحات. ويترك بعد ذلك في درجة حرارة الغرفة لمدة 30 دقيقة على الأقل (يجب أن يكون الخليط متماسكًا مثل الكريمة السميكة؛ ويمكن تخفيفه باستخدام القليل من الماء إذا لزم الأمر).
2. تسخن مقلاة غير قابلة للالتصاق مقاس 8 بوصة على نار متوسطة؛ وتدهن ببعض الزيت. وتسكب 3 ملاعق كبيرة من الخليط في المقلاة، ثم يحرك الخليط بشكل دائري لتغطية قاع المقلاة. ويُطهى لمدة من 60 إلى 90 ثانية أو حتى يبدأ الكريب في الالتفاف من الحواف. ويقرب على الوجه الآخر؛ ويبقى على النار لمدة 30 ثانية تقريبًا أو حتى ينضج. وتكرر الخطوات مع الخليط المتبقي، وتدهن المقلاة بالزيت حسب الحاجة. ومن ثم تُنقل قطع الكريب إلى قالب مبطن بورق الزبدة-(يجب عمل 12 قطعة كريب). ثم تُترك الصينية حتى تبرد تمامًا.
3. كيك الكريب: باستخدام الخلاط الكهربائي، يُخفق مقدار 62 جرام من الجبن الكريمي وزبدة الفول السوداني حتى يصبح الخليط ناعمًا؛ ثم يوضع جانبًا.
4. وفي وعاء آخر، يُخفق ما تبقى من الجبن الكريمي مع السكر البودرة والفانيليا حتى يصبح الخليط متجانسًا. وفي وعاء آخر، تُخفق الكريمة حتى تتشكل قمم متماسكة؛ ثم تُخفق مع خليط الجبن والسكر البودرة حتى يصبح الخليط خفيفًا ومنفوشًا. ثم يوضع الخليط جانبًا.
- 5.

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

6. 6

قم بتزيينه بخليط الكريمة المخفوقة المتبقي والسنكرز المفروم والفول السوداني. ورش عليه ما تبقى من دولسي دي ليتشي. ومن ثم قطّعه إلى 14 قطعة للتقديم.

7. معلومة

يُوضع القليل من الشوكولاتة الداكنة المذابة 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](#)



### [فطائر زبدة الفول السوداني من SNICKERS الصغيرة.](#)

وقت الطهي

15 دقيقة

المكونات

11 العناصر

[عرض التفاصيل](#)



### [فشار SNICKERS الحلو والمالح.](#)

وقت الطهي

5 دقائق

المكونات

6 العناصر

[عرض التفاصيل](#)

---

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