

المقادير:-

- علبه تشيز كيك جاهزة.
- ملعقتان كبيرتان سكر.
- ملعقتان كبيرتان زبد مذاب.
- كوب ونصف حليب بارد.
- ظرف كابتشينو بنكهة الموكا.

طريقة التحضير:

- 1- اخلطي جيدا محتويات ظرف الفطيرة مع السكر والزبد في صينية، ثم اضغطي على أطراف المزيج بأصابعك أو باستخدام ملعقة كبيرة بحيث تشكلي جوانب الفطيرة واضغطي على باقي المزيج بحيث يصبح متساويا في قاع الصينية.
- 2- اخفقي الحليب مع ظرف حشو الفطيرة والكابتشينو باستخدام المضرب الكهربائي على سرعة منخفضة حتى يمتزجا جيدا، ثم اخفقيهم لمدة ثلاث دقائق أخرى على درجة حرارة متوسطة حتى يصبح المزيج سميكًا. ضعي المزيج على الفطيرة بشكل متجانس.
- 3- ضعي الفطيرة في البراد لمدة ساعة على الأقل حتى تصبح جاهزة للتقديم. يمكن تخزين المتبقي في البراد.

::

,

::

وبالعافيه

## زيارة النسخة الأصلية من الدرس