

<https://recettesfood.com/>

توست القرفة



مكونات

- ملعقة صغيرة قرفة 1
- ملاعق كبيرة سكر حبيبي 2
- ملاعق صغيرة زبدة 2
- شريحتان من الخبز الأبيض

الاتجاهات

استخدم محمصة لتحميص الخبز إلى اللون الذي تريده.

أضف الزبدة إلى الخبز المحمص.

اخلطي القرفة والسكر معًا في وعاء.

نرش القرفة والسكر فوق الخبز المحمص بالزبدة.

اعد بالزمن إلى الورااء واستمتع

فطيرة الطفل الهولندية



مكونات

- كوب سكر حبيبي 1/3
- ملعقة صغيرة قرفة مطحونة 1 1/4
- بيضات كبيرة 3
- كوب حليب كامل الدسم 2/3
- كوب دقيق لجميع الأغراض 2/3
- ملعقة صغيرة ملح 1/8
- ملاعق كبيرة زبدة غير مملحة 4
- كوب توت طازج 2

الاتجاهات

سخني الفرن إلى 425 درجة فهرنهايت. ضع رقائق في وسط الفرن.

في وعاء صغير ، اخلطي السكر المحبب مع ملعقة صغيرة من القرفة. اجلس جانبا

بمضرب كهربائي أو خلاط ، اخفق البيض لمدة 3-5 دقائق ، حتى يصبح شاحبًا ورفيقًا. اخفقي الحليب والدقيق والملح ول ملعقة صغيرة من القرفة حتى تمتزج. يجب أن يكون الخليط رقيقًا جدًا

ضع مقلاة آمنة للفرن مقاس 10 بوصات على الموقد على نار متوسطة. تذوب الزبدة في المقلاة. ارفعي المقلاة عن النار واسكبي الخليط فيها. ضعي المقلاة في الفرن واخبزيها لمدة 20 دقيقة حتى تنتفخ وتصبح ذهبية اللون.

أثناء خبز البان كيك ، أضيفي بضع ملاعق من سكر القرفة إلى التوت الطازج. يقلب ويترك جانبا

أخرجي الطفل الهولندي من الفرن ، ورشي ما تبقى من سكر القرفة. أضف التوت في الأعلى. قطعها إلى شرائح وقدميها على الفور.

شطائر بسيطة من شاي الخيار المفتوحة الوجه



مكونات

لانتشار الجبن الكريمي بالأعشاب

- أونصات جبنة كريمية طرية 8
- كوب زيادي يوناني سادة 1/2
- كوب من الأعشاب الطازجة المفرومة ، مثل 1/3
الثوم المعمر والكزبرة والبقدونس و / أو الريحان
- ملعقة صغيرة ملح 1/2
- فصوص ثوم مفروم 3
- قشر وعصير نصف ليمونة

للسندويشات

- خيار ، ويفضل أن يكون إنجليزي أو فارسي ، 3-5 مقطع إلى شرائح
- رغيف خبز فرنسي مقطع 1