

עם טרה! שקדיות טעים



המתכון שמכניס טוב הביתה למשפחת אלבאש חלת קטאייף



8



30-50



המרכיבים:

750 ג קמח לבן
250 ג קמח כוסמין
15 ג ש.יבשים
425 מ"ל חלב
100 גרם חמאה רכה
25 ג דבש
100 ג. ש.מתוקה
4 חלמונים
13 ג מלח
מילוי חלה:
150-200 ג גבינת ריקוטה או כנען או שניהן ביחד
קינמון לפי הטעם
200 ג. סוכר
אגוזים גרוסים (לא חובה)
צימוקים
ביצה טרופה להברשה
סירופ סוכר להברשה :
חצי כוס סוכר חצי כוס מים

אופן הכנה:

בקערת מיקסר עם וו לישה מערבבים בקטנה את
הקמחים והש.היבשים

לאט לאט מזרזפים את החלב והשמנת מתוקה
ממשיכים בהורדת החלמונים גם לאט לאט ולשים עוד
קצת, עוברים לחמאה שחתוכה לקוביות ומורידים
לאט לאט לבצק ולשים עד שיש בצק אחיד, מוסיפים
דבש ומלח ולשים עוד 2-3

לאחר קבלת בצק אחיד וטיפה דביק מניחים את
הבצק להתפחה 20 דקות, אחרי 20 דקות מוציאים
מהתפחה מכדורים 3 חלות מה שזה אומר 9 כדורים
או 12 לפי בחירה שוב ומתפיחים שוב, לאחר עוד 20
דקות מרדדים את הכדורים וממלאים אותם במילוי
הגבינה שהוכן מראש, קולעים חלה ומתפיחים עד
להכפלת נפח

אופים 200 מעלות
אחרי שהבצק מוכן איך שיוצא מהתנור מברישים עם
מי סוכר

אגב אפשר לעשות גם סמבוסקים
אפשר לעשות מילוי אגוזים קינמון וסוכר בלבד
רצוי לשתות עם תה
בתאבון