

اليكم كيفية تحضير فطيرة اليقطين

وقت التحضير: 45 دقيقة

وقت الطهي: 65 دقيقة

الوقت الإجمالي: بين عشية وضحاها (14 ساعة - بما في ذلك وقت عجين الفطيرة والتوت البري)

المحصول: يخدم 8-10 كوب توت بري محلى

المكونات:

التوت البري المحلى

- 1 كوب (120 جم) توت بري طازج
- 2 كوب (400 جم) سكر حبيبي مقسم
- 1 كوب (240 مل) ماء



فطيرة اليقطين

- قشرة فطيرة محلية المصنوع (الوصفة الكاملة تصنع قشرتين: 1 للاقاع ، 1 للديكور الورقي)
- علبة واحدة بحجم 15 أونصة (حوالي 2 كوب : 450 جم) هريس اليقطين *

- 3 بيضات كبيرة
- 1 و 1/4 أكواب (250 جم) معبأة من السكر البني الفاتح أو الداكن
- 1 ملعقة كبيرة (8 جرام) نشاء ذرة
- 1/2 ملعقة صغيرة ملح
- 1 و 1/2 ملعقة صغيرة قرفة مطحونة
- 1/2 ملعقة صغيرة من الزنجبيل المطحون *
- 1/4 ملعقة صغيرة من جوزة الطيب المطحونة أو المبشورة حديثاً *
- 1/8 ملعقة صغيرة قرنفل مطحون *
- 1/8 ملعقة صغيرة من الارض طازجة الفلفل الأسود
- 1 كوب (240 مل) كريمة ثقيلة
- 1/4 كوب (60 مل) حليب (استخدم ٪ ١ - أي منها جيد)



تعليمات

بالنسبة للتوت البري:ضع التوت البري في وعاء كبير. اجلس جانبا. في قدر متوسط الحجم ، يُغلى كوب من السكر والماء ويُحْفَق حتى يذوب السكر. ارفعي المقلبة عن النار واتركيها لتبرد لمدة 5 دقائق. يُسْكِب شراب السكر فوق التوت البري ويُحرّك. اترك التوت البري في درجة حرارة الغرفة أو في الثلاجة لمدة 6 ساعات أو طوال الليل (مثالي). ستلاحظ أن شراب السكر سميك جدًا بعد هذه الفترة الزمنية. صفي التوت البري من الشراب واسكبي فوقه كوبًا من السكر. اقلب التوت البري ، وقم بتغطيتها بالكامل. اسكب التوت البري المحملي على ورق زبدة أو صفيحة خبز مبطنة بساط السيليكون واتركها تجف

لمدة ساعتين على الأقل في درجة حرارة الغرفة أو في الثلاجة. سيكون لديك المزيد ، لكنها رائعة للأكل أو لتزين الأطباق الأخرى.

اجعل قشرة الفطيرة من خلال الخطوة 5 وفقاً لتجهيزاتي ونصائحى وصورى . أو استخدم المتجر الذى تم شراؤه.

لخشى فطيرة اليقطين: اخفقى اليقطين مع 3 بيضات والسكر البني معًا حتى تمتزج. أضف نشا الذرة والملح والقرفة والزنجبيل وجوزة الطيب والقرنفل والفلفل والقشدة والحلب. خفقت بقوة حتى يتلاشى كل شيء .

سخنى الفرن إلى 375 درجة فهرنهايت (190 درجة مئوية).



لف قشرة الفطيرة المبردة: أخرج قرصاً واحداً من عجينة الفطيرة من الثلاجة. على سطح عمل مرسوش قليلاً بالدقيق ، افردي العجينة في دائرة قياس 12 بوصة. تأكد من قلب العجينة حوالي ربع لفة بعد كل بعض لفات. توضع العجينة بحذر في طبق فطيرة بعمق 9 بوصات . دسها بأصا بعك ، وتأكد من أنها ناعمة. باستخدام سكين صغير واحد ، قم بقص الجزء الزائد من القشرة وتجاهلها. قم بتجعيد الحواف بالشوكة أو حواف الحواف بأصا بعك ، إذا رغبت في ذلك. ادهن الحواف برفق بخليط غسيل البيض. تُبطن قشرة الفطيرة بورق زبدة. يعد طحن ورق البرشمان مفيداً بحيث يمكنك تشكيله بسهولة في القشرة. املأ بأوزان الفطيرة أو الفاصلوليا المجففة. (لاحظ أنك ستحتاج إلى مجموعتين قياسيتين على الأقل من أوزان الفطائر لتناسبها). تأكد من توزيع الأوزان / الفاصلوليا بالتساوي حول طبق الفطيرة. تُخبز القشرة بارزة لمدة 10 دقائق. قم بإزالة ورق البرشمان / أوزان الفطيرة

بحرص.

تُسْكِب حشوة فطيرة اليقطين في القشرة الدافئة المخبوزة مسبقاً . املأ القشرة حوالي 3/4 من الطريق فقط. (إذا كنت تستخدم طبق فطيرة عميق حسب التعليمات ، يجب أن يكون لديك القليل من الحشو المتبقى. استخدم المزيد لعمل فطائر صغيرة بقایا عجين الفطيرة إذا كنت ترغب في ذلك.) أخrez الفطيرة حتى يكاد المركز ، حوالي 55 - 60 دقيقة تزيد أو تأخذ. سيكون جزء صغير من المركز متذبذباً - لا بأس بذلك. بعد 25 دقيقة من الخبز ، تأكد من تغطية حواف القشرة بورق الألمنيوم أو استخدم واقيداً من قشرة الفطيرة لمنع الحواف من أن تصبح بنية اللون. تحقق من النضج عند الدقيقة 50 ، ثم 55 ، ثم 60 ، إلخ.

بمجرد الانتهاء من ذلك ، انقل الفطيرة إلى رف سلكي واتركها لتبرد تماماً لمدة 3 ساعات على الأقل. تزين بالتوت البري المحلي وأوراق قشرة الفطيرة (انظر الملاحظة). سيكون لديك بالتأكيد بقایا من التوت البري - فهي لذيدة لتناول الوجبات الخفيفة. قدمي الفطيرة مع الكريمة المخفوقة حسب الرغبة. قم بتغطية بقایا الطعام بإحكام وحفظها في الثلاجة لمدة تصل إلى 5 أيام.