# طريقة تحضير عجينة السينابون

تعرف السينابون بنوعٍ من الحلويات الغربية اللذيذة التي يتم استهلاكها خاصةً في الدول العربية. يقدم لكم اليوم موقع "إلا" مراحل تحضير هذه العجينة بالمقالات التالية:

لتحضيرها، اليكم لائحة المقادير التي أنتم بحاجة إليها: ملعقتان صغيرتان من القرفة تكون مطحونة، ثلاثة أكواب من الدقيق، نصف ملعقة صغيرة من البيكنغ صودا ، ملعقة صغيرة وربع من البيكنغ باودر ، ربع ملعقة صغيرة من القرنفل، سبعة ملاعق كبيرة من الزبدة المذوبة، خمسة ملاعق كبيرة من السكر، كوب وربع من الحليب المذوب مع ملعقة صغيرة من الخل، وأخيراً كوب صغير من السكر الأسمر. أما للصلصة التي ستسكبها على العجينة، اليكم المقادير التي ستحتاجونها: ملعقتان كبيرتان من الحليب المكثف يكون محلى، ملعقة كبيرة ونصف من الجبن الكريم، وكوب صغير من السكر يكون بودرة.

في ما يلي، طريقة التحضير الأنسب: يجب وضع السكر الأسمر، ملاعق السكر الثلاث ، القرنفل، القرفة، وربع ملعقة الملح في وعاء يكون متوسط الحجم تقريباً. زيدوا بعدها ملعقة الزبدة الكبيرة ثم قوموا بخلط جميع المكونات جيداً ، تتوقفين عند الحصول على خليط متجانس تتركونه جانباً. في وعاء أخر، ضعوا كل من البيكنغ باودر، البيكنغ صودا والدقيق وكل ما تبقى من ملح وسكر، وقوموا بخلطها جيداً لتتدخل المكونات بعضها ببعض.

اضيفوا على الوعاء الثاني الحليب وملاعق الزبدة الثلاث واخلطوها جيداً من جديد للحصول على عجينة متماسكة. بعدها إنثروا على سطحٍ صلبٍ بعض الدقيق، لتضعوا فوقها العجينة المتماسكة التي حصلتم عليها تدعكونها جيداً حتى تصبح لينة. بعدها، وعلى سطحٍ يكون صلباً ، أفردوا العجينة وإدهنوها جيداً بملعقة كبيرة من الزبدة، ثم وزعوا المزيج الأول المكون من القرفة على الوجه. ينصح بلف العجينة بشكلٍ مستطيل حيث يقام بتقطيعها إلى رولات تكون متوسطة الحجم تقريباً . في صينية فرن مدهونة بالقليل من الزيت، رصوا هذه الرولات فيها، وغطوها بالزبدة المتبقية. ثم، حموا الفرن على درجة ١٨٠ مئوية ، ادخلوا الصينية واتركوها لمدة اقصاها ٢٥ دقيقة ، أي حتى تنضج! أما لجهة تحضير الصلصة، وللحصول على مزيج يكون متماسك، أخلطوا كلاً من الحليب المكثف المحلى، السكر وجبن الكريم. أخيراً ، اخرجوا الصينية من الفرن وأتركوا السينابون يبرد. قبل التقديم،

اسكبوا بعضاً من الصلصة فوق القطعة .