العثملية بالقشطة مع الفراولة

المقادير:

- 250 غ عجينة شعيرية العثملية الجاهزة
- ½ كوب سمنة
- مكوّنات الحشوة:
- 1 علبة قشطة نستله
- 2 كوبان حليب
- 40 غ دقيق الذرة
- 1 ملعقة ماء الزهر
- كوب فراولة
- 1 كوب قطر السكر

طريقة التحضير:

- تُمَدّ نصف كمية عجينة العثملية في قعر صينية مستديرة للخَبز وتُسكَب نصف كمية السمنة المذوّب فوق العجينة وتُخبَز في فرن محمّى لمدة 35-40 دقيقة.
- تخرج من الفرن وتُرفَع العجينة المحمّصة بخفّة وتوضع على صحن مسطّح.
- توضع الكمية الباقية من العجينة في قعر صينية الخبز نفسها، وتُسكَب الكمية المتبقية من السمنة المذوّبة وتُخبَز الطبق من جديد في الفرن بالطريقة ذاتها.
- تُنزَع الصينية من الفرن وتوضع على صحن مسطّح آخر.
- في هذا الوقت، تضاف قشطة نستله والحليب ودقيق الذرة إلى قدر كبير الحجم ويوضع المزيج على النارمع التحريك حتى يغلي ثم يُترَك على نار خفيفة لمدة 1-2 دقيقة أو حتى يتكاثف. يُرفَع المزيج عن النار ويُضاف إليه ماء الزهر ويُحَرّك ثم يُترَك جانباً حتى يبرد.
- تُحَرّك الكريما المبرّدة جيداً حتى تصبح ناعمة جداً، ويُمد القسم الأول من العجينة المخبوزة بمزيج الكريما.
- تُصَفّ الفراولة المقطعة على وجه الكريما ومن ثم يوضع القسم الثاني من العجينة المخبوزة على الوجه.
- تُقَطّع الحلوى وتُقَدّم مع القطر.

الف صحة!