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 ؛ 1 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 الصنع (الوصفة الكاملة تصنع قشرتين: 1 للقاع ، 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 حديثًا *
- 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 (أستخدم 1٪ – أي منها جيد)

تعليمات

بالنسبة للتوت البري:ضع التوت البري في وعاء كبير. اجلس جانبا. في قدر متوسط الحجم ، يُغلى كوب من السكر والماء ويُخفق حتى يذوب السكر. ارفعي المقلاة عن النار واتركيها لتبرد لمدة 5 دقائق. يُسكب 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 المحلى 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 لتزيين الأطباق الأخرى.

اجعل قشرة الفطيرة من خلال الخطوة 5 وفقًا لتوجيهاتي ونصائحي وصوري . أو استخدم المتجر الذي تم شراؤه.

لحشو فطيرة اليقطين: اخفقي اليقطين مع 3 بيضات والسكر البني معًا حتى تمتزج. أضف نشا الذرة والملح والقرفة والزنجبيل وجوزة الطيب والقرنفل والفلفل والقشدة والحليب. خفقت بقوة حتى يتجانس كل شيء.

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

لف قشرة الفطيرة المبردة: أخرج قرصًا واحدًا من عجينة الفطيرة من الثلاجة. على سطح عمل مرشوش قليلاً بالدقيق ، افردي العجينة في دائرة قياس 12 بوصة. تأكد من قلب العجينة حوالي ربع لفة بعد كل بضع لفات. توضع العجينة بحذر في طبق فطيرة بعمق 9 بوصات . دسها بأصابعك ، وتأكد من أنها ناعمة. باستخدام سكين صغير وحاد ، قم بقص الجزء الزائد من القشرة وتجاهلها. قم بتجعيد الحواف بالشوكة أو حواف الحواف بأصابعك ، إذا رغبت في ذلك. ادهن الحواف برفق

بخليط غسيل البيض. تُبطن قشرة الفطيرة بورق زبدة. يعد طحن ورق البرشمان مفيدًا بحيث يمكنك تشكيله بسهولة في القشرة. املأ بأوزان الفطيرةأو الفاصوليا المجففة. (لاحظ أنك ستحتاج إلى مجموعتين قياسيتين على الأقل من أوزان الفطائر لتناسبها.) تأكد من توزيع الأوزان / الفاصوليا بالتساوي حول طبق الفطيرة. تُخبز القشرة بارزة لمدة 10 دقائق. قم بإزالة ورق البرشمان / أوزان الفطيرة بحرص.

تُسكب حشوة فطيرة اليقطين في القشرة الدافئة المخبوزة مسبقًا. املأ القشرة حوالي 3/4 من الطريق فقط. (إذا كنت تستخدم طبق فطيرة عميق حسب التعليمات ، يجب أن يكون لديك القليل من الحشو المتبقي. استخدم المزيد لعمل فطائر صغيرة بقايا عجين الفطيرة إذا كنت ترغب في ذلك.) اخبز الفطيرة حتى يكاد المركز ، حوالي 55 -60 دقيقة تزيد أو تأخذ. سيكون جزء صغير من المركز متذبذبًا – لا بأس بذلك. بعد 25 دقيقة من الخبز ، تأكد من تغطية حواف القشرة بورق الألمنيوم أو استخدم واقيًا 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 تمامًا لمدة 3 ساعات على الأقل. تزين بالتوت البري المحلى وأوراق قشرة الفطيرة (انظر الملاحظة). سيكون لديك بالتأكيد بقايا من التوت البري – فهي لذيذة لتناول الوجبات الخفيفة. قدمي الفطيرة مع الكريمة المخفوقة حسب الرغبة. قم بتغطية بقايا الطعام بإحكام وحفظها في الثلاجة لمدة تصل إلى 5 أيام.