

كاسترد التفاح

المقادير:

- 2 ملعقتان طعام زبدة غير مملحة
- 300 غ تفاح مقشر ومقطع إلى مكعبات
- 1 ملعقة طعام سكر
- $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة قرفة مطحونة
- $\frac{1}{4}$ كوب بسكويت ديجيستيف مسحوق
- 3 حبات كرواسان مفرومة فرما خشنا
- 1 علبة حليب نستله المكثف المحلى
- 2 كوبان ماء
- 2 ملعقتان صغيرتان فانيليا
- 3 بيض
- $\frac{1}{4}$ كوب مربى التفاح

طريقة التحضير:

- توضع الزبدة مع التفاح والسكر والقرفة في قدر، ويُحرّك المزيج على نار متوسّطة الحرارة لمدة 5 دقائق أو حتّى يتكرمل التفاح. يُرفع المزيج عن النار ويُضاف إليه البسكويت المسحوق.
- تُقسم قطع الكرواسان المفرومة على 8 كاسات مقاومة للحرارة ثم يُوزّع التفاح المتكرمل فوق الكرواسان.
- يُمزج حليب نستله المكثّف المحلّى مع الماء والفانيليا والبيض في وعاء ثم يُسكب المزيج فوق التفاح.
- توضع الكاسات في قالب للخبز مع كمية كافية من الماء الساخن تصل إلى نصف مستوى الكاسات. يُخبز الكاسترد في الفرن على حرارة 170 درجة مئوية لمدة 40 دقيقة أو حتّى يجمد.
- يُسخّن مربى التفاح ويُمسح بالفرشاة على وجه كل كاسة. يُقدّم الكاسترد ساخنًا.

الف صحة!