

مكعبات القرفة والسكر المقلية

المقادير:

- $\frac{1}{2}$ كوب حليب
- $\frac{1}{2}$ كوب ماء
- 1 كوب طحين
- 3 ملاعق كبيرة زبدة
- 2 ملعقتان صغيرتان سكر
- $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة ملح
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة فانيليا
- زيت

مقادير التغطية :

- 2 ملعقتان صغيرتان قرفة
- $\frac{1}{2}$ كوب سكر

طريقة التحضير:

- في وعاء على النار، امزجي الحليب، الماء، الزبدة، السكر والملح، وقلّبي ودعي المزيج حتى يغلي.
- عندما يغلي المزيج، ارفعي القدر اضيفي الفانيليا والطحين وقلبي حتى تتجانس المكونات وتشكل عجينة.
- ضعي المزيج في كيس حلواني وانزلي العجين فوق الزيت وقصي العجين على شكل مكعبات صغيرة لتقع مباشرة في الزيت.
- اقلي المكعبات حتى يصبح لونها ذهبيا.
- امزجي السكر بالقرفة جيدا ، ثم انثريها فوق المكعبات المقلية.
- تقد ساخنة أو باردة.

الف صحة !