

3 وصفات حلويات بالفراولة عليك تحضيرها الآن!

الفراولة فواكه لذيذة ومتوفر في موسم البيع، لذلك لا بد من الإستفادة من هذا المكوّن لتحضير وصفات حلوة. اليك 3 منها:

▪ فطيرة الفراولة

المكونات:

3 علب من الفراولة الطازجة ، مقسمة

1-1 / 2 كوب سكر

6 ملاعق طعام من نشا الذرة

2/3 كوب ماء

تلوين الطعام الأحمر ، اختياري

1 قشرة فطيرة عميقة (10 بوصات) ، مخبوزة

1 كوب كريما ثقيلة الخفق

1-4 / 2 ملعقة شاي من مزيج الفانيليا الفوري

طريقة التحضير

- في وعاء كبير ، أهرس الفريز حتى توازي 3 أكواب. يُمزج السكر ونشاء الذرة في قدر كبيرة. اخلط الفراولة المهروسة مع الماء. دعه يغلي على نار متوسطة مع التحريك باستمرار. يُطهى المزيج ويُحرّك لمدّة دقيقتين أو حتى يصبح سميكًا.
- أزلّه عن الحرارة. أضف تلوين الطعام اذا شئت. يصب في وعاء كبير، ويترك ليبرد لمدة 20 دقيقة ، مع التحريك من حين لآخر ، حتى يصبح المزيج دافئًا قليلًا. أضف الفراولة المتبقية، ثم صبهم في كومة في قشرة الفطيرة. بردّها لمدة 2-3 ساعات.
- في وعاء صغير ، تخفق الكريما حتى تتشكل القمم اللينة. يُرش مزيج البودنج الجاف على الكريما ويخفق حتى يصبح قاسيًا.



▪ الشيز كيك بالفراولة

المكونات:

1-1 / 4 أكواب من البريتزيل المكسرة

ربع كوب سكر

نصف كوب زبدة ، مذابة

للحشوة:

1 علبة حليب مكثف محلى

نصف كوب من daiquiri الفراولة الخالي من الكحول

1 عبوة (8 أوقية) جبنة كريمية ، مخفوقة

1 حاوية (16 أونصة) فراولة شرائح محلاة مجمدة ، مذابة

1 كرتون (8 أوقية) المجمدة جلد ، مذابة

للصلصة:

1 حاوية (16 أونصة) من شرائح الفراولة المحلاة المجمدة ، المذابة
وغير المحلاة

[9 أطباق لبنانية جيدة للغاية تحتاج إلى تجربتها](#)



طريقة التحضير:

في وعاء صغير ، اخلطي البريتزيل والسكر والزبدة ، ثم مدد الخليط في كعب صينية 11×7 مدهونة بالزبدة. ثم ضعها في الثلاجة لمدة 30 دقيقة.

للحشوة: في وعاء كبير ، يُمزج الحليب مع مزيج دايكيري. يخفق جبنة الكريما حتى تصبح ناعمة. اخفق معها الفراولة. أضعاف في تصدرت الجلد. صب على القشرة (الطبق سيكون ممتلئاً). تجمد لمدة 4 ساعات قبل التقديم.

للصلصة ، قم بإذابة الفراولة غير المحلاة في معالج الطعام أو الخلاط.

• الفراولة بالنوتيلا

المكونات

12 فراولة طازجة كبيرة

1/4 كوب نوتيلا

1 كوب حليب شوكولاتة مذابة

ربع كوب من البندق المفروم

حلواني سكريات

الاتجاهات

إزالة السيقان من الفراولة. باستخدام سكين التقشير ، وقطع المراكز ؛ الأنابيب نوتيلا في الفراولة.

أدخل مسواك في جانب كل فراولة. عقد المسواك ، وتراجع بسرعة الجذعية نهاية الفراولة في الشوكولاته المذابة. السماح الزائدة بالتنقيط قبالة. يرش بالبندق. ضع الفراولة على ورقة مشمع مبطنة بالورق ، وأشر الجانب للأعلى. إزالة المسواك. برد الفراولة حتى يوضع. قبل التقديم مباشرة ، قم بغبار بسكر الحلواني.

[هذا هو بالضبط مقدار الملح الذي يجب وضعه في مياه المعكرونة](#)



حقائق غذائية

1 فراولة محشوة: 100 سعرة حرارية ، 6 غ من الدهون (2 غ من الدهون المشبعة) ، 2 ملغ من الكوليسترول ، 10 مجم من الصوديوم ، 11 جم كربوهيدرات (9 جم سكر ، 1 جم ليف) ، بروتين 2 جم.

مواضيع ذات صلة:

[وصفات شهية بعجينة الباف باستري الجاهزة](#)

[وصفات سريعة على العشاء](#)

أطباق سهلة يمكن تحضيرها للعشاء