



## طريقة التصنيع :

- موسم التنفيذ : فى المناسبات والأعياد.
- الخامات المطلوبة : ٨ دقيق فاخر - ٤ سكر ناعم بودرة - ٤ سمن طبيعى - فانيليا - لوز مقشور
- المستلزمات والمعدات : وعاء عجن - منخل - صاجات - فرن خبيز.

## طريقة التنفيذ :

- ١ - يتم نخل الدقيق والسكر.
- ٢ - يخفق السمن مع السكر حتى يتم تكوين كريمة وتكون النسب ١ : ١ .
- ٣ - يضاف الدقيق (بوزن يعادل السكر والسمن) تدريجياً إلى الخليط مع إضافة الفانيليا حتى يتم تكوين عجينة متماثلة صالحة للتشكيل.
- ٤ - تقطع العجينة قطع صغيرة وتكور وتترك فترة زمنية قليلة.
- ٥ - تبسط قطع العجين وتشكل على هيئة مستديرة.
- ٦ - ترص قطع العجين ( والتي يمكن تجميلها باللوز المقشور) على صاج مدهون بالسمن.
- ٧ - تخبز الصاجات فى فرن منخفض الحرارة وتترك حتى يصفر لونها - وتهوى وتعبأ.

## نصائح تطبيقية وصحية :

غذاء غنى فى السعرات ويمنع عن مرضى القلب والسكر والمرارة والتهاب الكبد.

## - الحفظ اثناء الاستهلاك :

فى الجو العادى فى وعاء جيد الغلق (كرتون - أو صفيح) مبطن بورق شمع.

**أهم المدلولات الغذائية :** (محتوى ١٠٠ جم مادة تؤكل)

الطاقة (سعر) : ٣٦٠

الفيتامينات : منخفضة : ثيامين وريبوفلافين

ضئيلة : حديد

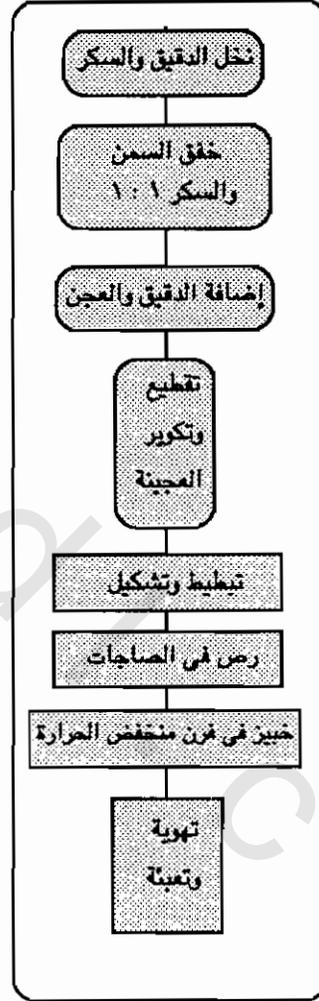
منخفضة : فوسفور وكالسيوم

## المكونات الأساسية للطعام :

دهون % ٢٥

كربوهيدرات % ٥٥

بروتين % ٥



شكل (٦٧)  
طريقة تصنيع الغريبة.