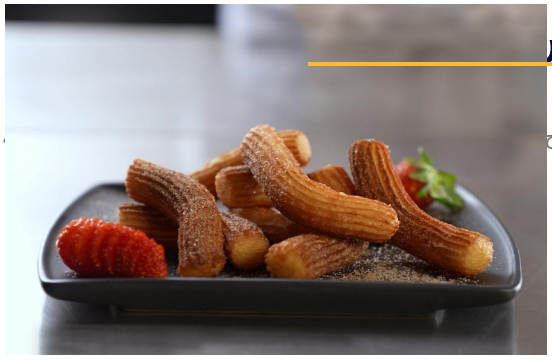

تشوروز بزبدة الفول السوداني وصوص

بواسطة نجلاء الشمري وغفران الرميحي

تشوروز طبق أسباني/لاتيني شهير، يتمتع بثراء طعمه وشعبيته العالمية. لطعم مقرمش من الخارج احتراق عالية، ي .

حصة تقديم 4

المكونات

زبدة	100ج
ملح	0.1ج
طحين لجميع الأغراض	150ج
بيضات مخفوقة قليلاً	3
زيت كانولا قودي بروفشنال للقلي	
مسحوق القرفة	50ج
سكر ناعم	50ج
سكر بني معبأ	210ج
شراب ذرة خفيف	175ج
ملاعق	55ج
ملح	0.1ج
زبدة الفول السوداني	240ج
حليب مبخر	22.5ج
فول سوداني مملح اختياري	
رقائق شوكولاتة هيرشي	100ج
فراولة طازجة	100ج

تعليمات

- ضع ٢٥٠ مل من الماء والزبدة والملح في قدر ثقيل على نار متوسطة واتركها حتـ
- رد المزيج، ثم يضاف البيض المخفوق قليلاً واحداً تلو الآخر. يخفق جيدا حتى يتجانس.
- ٠ يُمزج الخليط بالملعقة في كيس تشورو ذو فوهة كبيرة مخدد
- ٠ يُسخّن زيت قودي كانولا في [illegible] (180 درجة مئوية)
- خفف الحرارة ثم ضع الشرائح بطول ١٠ سم في الزيت مباشرة. اقليها جيدًا لمدة دقيقة، قلبها مرة واحدة حتى تصبح
- تُرفع عن النار وتُصفى على مناديل ورقية وتُرش بالسكر والقرفة بينما لا تزال دا
- تقدم مع صلصة الفول السوداني الدافئة.