

"مجلتي" تقدم لك طريقة تحضير بلح الشام بحشوة النوتيللا

## المقادير:

(8 اشخاص)

- ملعقة كبيرة سكر
- 120 جرام زبدة
- 1 كوب ماء
- رشة ملح
- كوب طحين
- 3 بيضات كبيرة
- فايليا
- زيت للقلي
- 1/2 كوب نوتيللا مذوبة على حمام مائي للحشو
- للتغطية: نصف كوب سكر
- ملعقة صغيرة قرفة مطحونة
- 

## طريقة التحضير:

ضعي الماء مع ملعقة السكر والزبدة والملح على نار عالية حتى تذوب الزبدة ثم خفضي الحرارة واضيفي الطحين وقلبي لدقيقة ثم ارفعي الخليط من على النار.

اضيفي البيض واحدة تلو الأخرى مع التقليب ثم اضيفي الفانيليا.

ضعي الزيت في مقلاة عميقة على نار متوسطة حتى يسخن.

استعملي كيس الحلواني لتشكيل العجينة أصابع وضعيها في الزيت مباشرة حتى تتحول للون الذهبي.

اخرجي بلح الشام على ورق ماص للزيت ثم قلبيه في خليط السكر والقرفة.

بردي بلح الشام ثم استخدمني حقنة الحشو لحشو الفطائر بالنوتيللا.