

حلويات العيد... "مجلتي" تقدم لك طريقة تحضير كحك العيد بعين الجمل وحشوة التمر

المقادير:

(10 اشخاص)

- ثلاثة أكواب من الدقيق .
- كيلو ونصف من السميد.
- نصف كيلو من السمن السائل.
- 3 ملاعق طعام من الخميرة الحبيبات تذاب في نصف كوب ماء دافىء، وملعقة صغيرة سكر.
- كوب سكر .
- 3 ملاعق كبيرة من ماء الزهر المركز.
- 3 ملاعق كبيرة من ماء الورد المركز.
- كوب من الماء .
- ملعقة صغيرة من المحلب الناعم(من الحواج) العطار.
- 2 كوب سكر ناعم للزينة للوجه.
- لإعداد حشوة (عين الجمل) الجوز:
- نصف كيلو من الجوز(عين الجمل).
- كوب من السكر .
- 2 ملعقة من ماء الورد .
- "يفرم عين الجمل(الجوز) فرما ناعما. ثم يضاف السكر الى عين الجمل ويخلط. ثم يضاف ماء الورد".
- لحشوة التمر:
- نصف كيلو من التمر خالي من البذور.
- اربع ملاعق طعام من السمن او الزبدة .
- رشة محلب ناعم، أو هيل.

طريقة التحضير:

لإعداد حشوة التمر:
ضعي الزبدة في وعاء على نار خفيفة، ثم أضيفي التمر الى الزبدة ويحرك على نار خفيفة حتى يصبح ناعما متماسكا مثل العجينة.

ارفعي عن النار واتركيه ليبرد، ثم قومي بعجن التمر مع المحلب أو الهيل، ثم قطعيه الى كور صغيرة(بحجم عين الجمل).

طريقة عمل الكحك:

نضع السميد والدقيق في وعاء عميق ويقلب بملعقة خشب.

يضاف السمن الساخن والمحلب الناعم، وماء الورد، والخميرة المُذابة، مع السكر والماء، وماء الزهر ويقلب الجميع مع السميد.

يتم خلط جميع المقادير والحصول على عجينة لينة.

تقطع العجينة أجزاء صغيرة، ونقوم بحشو كل قطعة بالتمر أو عين الجمل(الحشو السابق عمله).

يوضع القطع بالقالب الخاص بالمعمول، أو يتم الضغط بالشوكة على الوجه بحسب الرغبة.

تُقلب القوالب في صينية مدهونة، وتدخل فرن ساخن (على درجة حرارة 180 درجة مئوية) حتى يحمر الوجه.

نترك الصينية حتي تبرد.

توضع قطع الكعك الناضج على ورق زبدة ويرش بسكر البودرة.

تُرص في طبق للتقديم، وبالهناء والشفاء.