معمول بحشو التفاح



المقاديـــــــر: 1 كوب من الزبدة 2/1 كوب من الحليب 1 كوب من الدقيق 2 كوب من دقيق السميد (سيمولينا) 4/1 كوب من السكر 2 ملعقة كبيرة من ماء الزهر للحشو 2/1 ملعقة كبيرة من الزبدة 2 حبة من التفاح الأخضر المُقشر والمُقطع إلى مكعبات 3 ملاعق كبيرة من السكر البني 1 ملعقة كبيرة من القرفة سكر بودرة للتزيين الطريقـــــــة: - توضع الزبدة مع الحليب في إناء على نار متوسطة، يُترك الخليط حتى يبدأ في الغليان. - يُخلط الدقيق مع دقيق السميد والسكر في وعاء عميق. - يُصب خليط الزبدة والحليب مباشرة على الدقيق ويُقلب بملعقة خشبية، يُترك الخليط ليبرد قليلاً. - يُضاف ماء الزهر ويُفرك العجين بأطراف الأصابع، حتى تتداخل المكونات. - يُغطى ويُترك لمدة 3 ساعات على الأقل (يُفضل تحضير العجين قبل يوم من الخَبز). - يُسخن الفرن على حرارة 180 درجة مئوية. - في تلك الأثناء يُحضر الحشو. تُذاب الزبدة في إناء على نار متوسطة، وتُضاف مكعبات التفاح والسكر البني مع التقلب. - تُخفف الحرارة ويُترك خليط الحشو على النار لمدة 10 دقائق (حتى يذبل أو يلين التفاح)، يُترك الخليط ليبرد قليلاً. - يُعجن العجين باليد نحو 5 دقائق أو حتى يصير ناعماً ومتماسكاً. ويُشكل على هيئة كرات صغيرة في حجم عين الجمل (الجوز). - يُضغط على كرات العجين بإصبع الإبهام حتى تأخذ شكل أكواب صغيرة (مجوفة)، تُحشى بملعقة صغيرة من حشو التفاح وتُغلق بإحكام (يُمكن استعمال القوالب الخاصة بالمعمول، للحصول على نقوش جمالية)،

وتُرص في صاج فرن. - يُخبز المعمول في الرف الأوسط من الفرن لمدة 25 دقيقة أو حتى يصير لونه ذهبياً. - يُترك ليبرد، ثم يُرش بالسكر البودرة قبل التقديم (حسب الرغبة). * يُمكن استبدال حشو التفاح بالمكسرات أو المليَن أو غيرها من الحشوات المُفضلة.