

تحضير كريب بكريمة أوفومالتين المقرمشة

1 ضعي الدقيق والملح ومسحوق أوفومالتين في وعاء واخلطيها معًا ثم اصنعي فتحة في المنتصف.

2 ضعي البيض والماء والحليب والزبدة المذابة في كوب قياس. اخفقي المكونات معًا حتى يتم خلطها جيدًا.

3 ثم، يمكنك صب السائل في الفتحة مع التحريك المستمر ومزج العجينة حتى تصبح ناعمة.

4 قومي بتغطية العجينة وتركها لتهدأ لمدة 20 دقيقة تقريبًا.

5 سخني كمية قليلة من الزبدة في مقلاة على نار متوسطة. اسكبي مغرفة من العجين في المقلاة بحيث تكون كافية لتغطية قاع المقلاة بالكامل. عندما ينضج الجزء السفلي من الكريب ويخرج بسهولة، اقلبي الكريب لطهيه على الجانب الآخر. جمعي فطائر الكريب المخبوزة على طبق.

6 وزعي كريمة أوفومالتين المقرمشة على فطائر الكريب مع حشوها بالتوت الطازج. تقدم مع الكوارك.

المكونات

- العجينة
- 4 بيضات
- 300 مل من الحليب
- 100 مل من الماء
- 180 جرام من الدقيق
- 30 جرام من مسحوق أوفومالتين
- ¼ ملعقة صغيرة من الملح
- 30 جرام من الزبدة المذابة
- الطبقة العلوية
- 200 جرام من كريمة أوفومالتين المقرمشة
- 500 جرام من التوت (مثلًا الفراولة، التوت الأزرق، توت العليق)
- 200 جرام من الكوارك



الكريب المقرمش

