

حلى لندن



15 سبتمبر 2019 - 00:39

مقادير حلى لندن من مجلة سيدتي:

- مقادير الطبقة الأولى :

طحين : كوب ونصف

السكر البني : نصف كوب

الزبدة : 100 غراماً

- مقادير الطبقة الثانية :الزبدة : 100 غراماً

السكر البني : ملعقة كبيرة

القشطة : علبة

العسل : ربع كوب

- مقادير التغليفية :

الشوكولاتة : كوب (ذائبة)

طريقة تحضير حلى لندن

اخلطي السكر والزبدة في قدر حتى يذوب السكر.

أضيفي الطحين وحركي حتى تمتزج المكونات.

ضعي الخليط في في بايركس أو طبق الفرن ورصيها جيداً لعمل القاعدة.

لتحضير الطبقة الثانية: اخلطي الزبدة والسكر البني في قدر على نار متوسطة.

أضيفي العسل والقشطة وحركي حتى تتجانس المكونات ويصبح المزيج كثيفاً.

صبي المزيج فوق قاعدة الحلى واتركيه ليبرد.

صبي الشوكولاتة الذائبة فوق المزيج وأدخلي الطبق الثلاجة لمدة 3 ساعات على الأقل قبل التقديم ثم قطعيه مربعات وقدميه بارداً.