

## Vandbakkelser



### حلوى مصنوعة من عجينة خاصة

(توجد هذه العجينة في كتب الطبخ العربية تحت اسم عجينة الشو أو الأكلير)

#### المقادير:

- 2 دسل ماء  
3 ملاعق زيت سمنة (نوع خاص زيت مع سمنة)  
2 دسل طحين  
بيضة واحدة

#### الطريقة:

يحمى الفرن إلى حرارة 200 درجة.  
يوضع الماء مع الزيت السمنة على النار حتى يغلي.  
يضاف الطحين دفعة واحدة مع التحريك المستمر حتى تصبح العجينة كتلة واحدة لامعة ومنفصلة عن الوعاء.  
توضع العجينة جانبا حتى تبرد قليلا.  
تخفق البيضة وتضاف إلى العجينة وتخلط جيدا.  
يوضع على صينية الفرن ورق الفرن ثم يوضع مقدار ملعقتين من العجينة حتى نهاية الكمية.  
تخبز في الفرن لمدة 20-25 دقيقة على الرف الوسط من الفرن.  
يجب عدم فتح الفرن الـ20 دقيقة الأولى حتى لا تهبط العجينة.  
بعد أن تبرد قليلا تشق القطعة في الوسط إلى نصفين ويمكن حشوها بطرق مختلفة ولكن من المهم اختيار مواد قليلة الدسم والسكر، مثلا القليل من المربي أو الكريما من عيار 19 بالمئة نسبة الدسم.

دسل: اختصار كلمة ديسليتر ( وحدة قياس)