

## ال«بروفيترول»



يُصنع من عجينة الشو، ويسمى بالـ"كريم بف"، أي "الهَش"، لأنّه يكون صلباً من الخارج ومجوّفاً من الداخل، ويُحشّى بحشوات متنوعة.

المقادير:

للعجين:

$\frac{1}{2}$  كوب من الدقيق

$\frac{1}{4}$  ملعقة صغيرة من الملح

$\frac{1}{2}$  ملعقة صغيرة من السكر

$\frac{1}{4}$  ملعقة صغيرة من الفانيليا

$\frac{1}{2}$  كوب من الماء (أو الحليب)

$\frac{1}{4}$  كوب زبدة

2 بيض

للتقديم:

كرز معلّب

كريمة لباني مخفوقة

صلصة شوكولاتة

الطريقة:

- يُسخن الفرن على حرارة 220 درجة مئوية.

- يخلط الدقيق مع الملح والسكر والفانيليا.

- يوضع الماء والزبدة في إناء سميك على نار متوسطة، ويترك حتى يبدأ الخليط في الغليان ثم يرفع بعيداً عن النار، ويضاف خليط الدقيق مباشرةً مع التقليب المستمر بواسطة ملعقة خشبية حتى تتجانس المكونات.

- يعاد الخليط على نار متوسطة مع الاستمرار في التقليب، حتى يتجمّع الخليط كتلة واحدة (يصح مثل البطاطا المهروسة).

- يرفع الخليط بعيداً عن النار ويترك ليبرد قليلاً.

- يُخفق الخليط في العجان الكهربائي (أو بالمبرب اليدوي حتى يبرد).

- يضاف البيض تدريجياً (واحدة تلو الأخرى) ويقرب جيداً

- (لا تضاف البيضة الثانية إلا بعد أن تتجانس الأولى مع الخليط تماماً)، وهكذا إذا تضاعفت الكمية وزاد عدد البيض.

- يوضع الخليط في كيس حلواني ويشكّل على هيئة كرات في صاج فرن

- (يراعى عدم بروز طرف من العجين عن نهاية التشكيل حتى لا تتحمر أسرع، ويتم الضغط عليها بإصبع مُبلّلة).

- يخبز في الفرن لمدة 15 دقيقة، ثم تخفف الحرارة إلى 160 درجة مئوية، ويخبز لمدة 20 دقيقة أو حتى يُصبح ذهبياً (حسب الحجم)، ثم يترك ليبرد.

- يُقدّم الـ"بروفيترول" مع الكريمة المخفوقة والكرز، وتوزع عليه صلصة الشوكولاتة.