



recipe Ghrayba

Shortbread Cookies

Ghrayba is a delicate dessert that requires precise preparation to achieve the desired smooth and cohesive texture.



@ CHEF MOHAMED AL I

الفصل 1: مقدمة

الغريبة (البسكويت الهش)

نظرة عامة عن الغريبة:

تعتبر الغريبة من الاصناف الحساسة

التي تتطلب دقة في التحضير

للحصول على القوام الناعم

والمتماسك المطلوب. تُصنع الغريبة

باستخدام السمن بدلاً من الزبدة، مما

يجعل العجينة لزجة، لكن عند

تحضيرها بطريقة صحيحة، ستنتج

غريبة هشة ولذيذة تذوب في الفم.

الفصل 2: المقادير

- السمن (2 كيلو جرام):
- يمكن استخدام السمن النباتي أو الحيواني، أو خليط بينهما. يجب أن يكون السمن متماسكًا وغير سائل.
- سكر بودرة (1 كيلو جرام):
- يضيف الحلاوة ويساهم في الحصول على القوام الكريمي.
- دقيق (3 كيلو جرام):
- المكون الجاف الأساسي الذي يشكل هيكل العجينة.
- فانيليا (مقدار بسيط):
- لإضافة نكهة مميزة للغريبة.

الفصل 3: طريقة التحضير

- تحضير السمن:

- تأكد من أن السمن متماسك وغير سائل، حيث أن

السائل سيؤثر على قوام العجينة.

- إضافة السكر والفانيليا:

- أضف السكر البودرة والفانيليا إلى السمن، ثم استخدم

المضرب الكهربائي لخفق المزيج حتى يصبح كريميًا

وهائشًا.

- إضافة الدقيق تدريجيًا:

- أضف الدقيق إلى الخليط تدريجيًا، مع الاستمرار في

الخلط حتى يمتزج الدقيق بشكل كامل ويصبح الخليط

ناعمًا وكريميًا.

- تعبئة الكيس الحلواني:

- ضع الخليط في كيس الحلواني، ويمكنك استخدام

قاطع الحلويات أو ماكينة الحلويات لتشكيل الغريبة

بسرعة.

الفصل 4: طريقة الخبز

- تسخين الفرن:

- سخن الفرن إلى 130 درجة مئوية.

- الخبز:

- ضع الغريبة في صينية مغطاة بورق

زبدة، ثم ضعها في الفرن لمدة 20

دقيقة تقريبًا أو حتى يصبح لونها

ابيض وتصبح هشة.

الفصل 5: نصائح للحصول على غريبة مثالية

- قوام السمن:
- تأكد من أن السمن ليس سائلاً لأن ذلك سيؤثر على قوام العجينة.
- وقت ودرجة الخبز:
- احرص على خبز الغريبة في درجة حرارة منخفضة (130 درجة مئوية) لضمان الحصول على غريبة هشة ولذيذة، وتجنب زيادة درجة الحرارة حتى لا تصبح جافة.
- إضافة الحشوات:
- يمكنك إضافة حشوات مثل المكسرات أو الشوكولاتة حسب الرغبة.

الفصل 6: الخاتمة

باتباع هذه الطريقة، ستحصل على

غريبة ناعمة وهشة، ومثالية

لجميع المناسبات. هذه الوصفة

مناسبة للتخصيص الشخصي أو

لإنتاج كميات كبيرة إذا كنت

تخطط لإنتاجها تجاريًا.