

Ingredients

2 cups of milk (1 cup of milk = 200 ml.)

2 teaspoons of powder cornstarch

136 grams of cake cream(vanilla flavour)

Directions

لتحضير البوظة : اولاً تأتي بوعاء ونضع فيه حليب (كل كاسة = 200 مل حليب) ، نشا(كل كاسة حليب = 1 ملعقة صغيرة نشا)ثم نقوم بتحريك النشا مع الحليب على البارد حتى الذوبان وبعد ذوبان النشا، نرفع الوعاء على النار ونستمر بالتحريك حتى الغليان، ثم نخفف النار ونتركه يغلي لمدة 4 دقائق (ليس يتخلوا يغلي على نار خفيفة ؟ اول سبب لما يغلي الحليب 4 دقائق يتروح طعمة النشا ، ثاني سبب كثير مهم :لما تعملوا بوظة بصبر معكم كتل من الثلج بقلها هي لانو في نسبة رطوبة بالحليب يعني في نسبة سائل ماء بالحليب كيف منطلعها ؟ لما عم بنطبخ 4 دقائق الحليب فيبدو ينشف السائل الي فيه هاد السائل الي هو الماء هي الي عم تسبب كتل الثلج لما تعملوا هي الحركة بتكونوا عم تروحوا كتل الثلج) ، ومن ثم تأتي بوعاء ونضع فيه ماء وثلج لحتى تثلج الماء (او اي شي بارد فيكم تستخدموا) وبعد ما بردت الماء نضع فيه وعاء الحليب (الوعاء الي كان على النار بتخطوا بقلب المي الباردة)، ثم نقوم بتحريك الحليب ونستمر بالتحريك حتى يبرد الحليب (هي الحركة شو بتساعد ؟ اولاً تبريد ، ثانياً اهم شي انو الحليب مع النشا بشكل قشرة سمكة وهي القشرة بتعمل تكتلات بالبوظة بتصلوا تحركوا منشان ما يعمل هي القشرة ويتفشوا داير الطنجرة)، و من ثم ننزل على الحليب كريمة الكيكات (هي النوع من الكريمة اذا الخليط مو بارد ما يتزبط) و نخفق الخليط بالالة الكهربائية على البطيء لمدة 3 دقائق وبعدها نعيد خفقهم على السرعة العالية حتى يتشكل قوام كريمي، ومن ثم نأخذ الخليط ونضعه في قالب بالتلاجة لمدة 4 ساعات، وبعدها تصح البوظة جاهزة (فيكم تحطوا النكهة يلي بتفضلوها مع الكريمة قبل ماتحطوها بالفريزة ، مثل : فريز مقطع، توت شامي او صوص التوت ، طحينة ، دبس ، او اي فاكهة بتحبوها معها).

CHEF OMAR

Bon Appetit!