

Ingredients

Puff pastry dough

Half a cup of sugar (you can add condensed milk or

1 liter milk

A little vanilla

Raisins

Almonds

Dried apricots (cut into small cubes)

Coconut powder

Cream (you use chantilly cream)

Sugar pinch (for the top)

Pistachio

Coconut powder

Raisins

Almonds

Cinnamon pinch

For the top:

Directions

لتحضير حلوى أم علي : اولاً نأتي بعجينة بيف باستري ثم نأتي بصينة الفرن (يتصفوا العجينة بأرض الصينية ، لازم العجينة بعد ما تفكوها وتحطوها بالصينية تتركوها لمدة 1 دقيقة لحتى ترخي معكم العجينة) وبعدها ناتي بشوكة ونقوم بتشكيل تقووب بالعجينة ((ليش ؟ منشان ما بنفش كثير)). بتعرفوا فيكم تستخدمتموا الكورسان بدال بيف بيستري فيكم تجيبوا كورسان جاهز وينقطعوه بدون هي العملية ((، وبعدها نضع الصينية في الفرن على حرارة 200 من 15-20 دقيقة تقريباً ((ليش نحننا حطيناهم هيك ؟ على غلاف العجينة يكون مكتوب كم دقيقة تحطوها بالفرن ، نحننا منخلينا شوي زيادة منشان تتحمر))، (الفرن شغال من فوق وتحت من 15 دقيقة))، ثم نأتي بطنجرة ونضع فيها سكر(فيكم تحطوا حليب مكثف محلي او عسل على حسب الرغبة) ، حليب ، فانيليا ونحرك المكونات جميعها بالمشبك، وبعد ذوبان السكر نترك الحليب حتى الغليان، ومن ثم ناتي بوعاء فخار ونقوم بكسر عجينة البف باستري ونضعها فيه (او اي نوع بينوضع بالفرن) ونضع عليها زبيب ، لوز ، مشمش مجفف ، جوز الهند ، خليط الحليب والسكر ، قشطة يدهن بها وجه الصينية ، رشة سكر (منشان السكر يتكرمل ويعطي طبقة حلوة)، ثم نضع الصينية في الفرن ونقوم بتحميمص الوجه فقط ، وبعد تحميمصه بزين الوجه بالفستق الحلبي ، جوز الهند ، زبيب ، لوز محمص ، رشة قرفة وبعدها تصيح حلوى أم علي جاهزة للتقديم .