



ألواح فطيرة التفاح من TWIX®
الوصفة

ألواح فطيرة التفاح من TWIX®



الوقت	ساعة ونصف
المكونات	12 العناصر
المصنوعات	12 الوجبات

مع كل نكهات فطيرة التفاح، يتم رش هذه الألواح اللذيذة المرصوفة على قاعدة البسكويت الناعم بطبقة ستروسل TWIX® التي يحبها الجميع.

المكونات

- لتحضير قاعدة البسكويت الناعم:
- 6 ملاعق كبيرة زبدة في درجة حرارة الغرفة
- 3 ملاعق كبيرة سكر محبب
- ملعقة صغيرة من مستخلص الفانيليا
- 90 جم دقيق متعدد الأغراض
- لوح من شوكولاتة TWIX® مفروم
- 322 جم من حشوة فطيرة التفاح المعلبة
- لطبقة الستروسل:
- 42 جم جوز بقان مفروم
- 3 ملاعق كبيرة دقيق متعدد الأغراض
- 3 ملاعق كبيرة سكر بني معبأ
- يتم رش كل من القرعة المطحونة وجوزة الطيب والقرنفل
- 3 ملاعق كبيرة من الزبدة
- لوح من شوكولاتة TWIX® مفروم

طريقة التحضير

1. نقوم بتسخين الفرن مسبقًا إلى 180 درجة مئوية، ثم نفرش صينية خبز مربعة بحجم 8 بوصات بكمية كافية من ورق البرشمان مع تغطية الحواف، ثم نضعها جانبًا.
2. باستخدام الخلاط الكهربائي، نخفق الزبدة والسكر حتى يمتزجان، ثم نخفق الفانيليا. يُضاف الدقيق وألواح TWIX® المفرومة. نوزع الخليط في قاع الوعاء المُعدّ، ويتم عمل فتحات فيه باستخدام بالشوكة. يتم التجميد لمدة 10 دقائق.
3. يتم الخبز لمدة 8 إلى 10 دقائق أو حتى تتماسك وتتحول إلى اللون الذهبي الفاتح عند الحواف. يتم تركها لتبرد تمامًا، ثم يتم نشر حشوة فطيرة التفاح فوقها.
4. لعمل طبقة الستروسل، يتم تقليب جوز البقان والدقيق والسكر البني والقرعة وجوزة الطيب والقرنفل معًا. نفرط الزبدة بأطراف الأصابع حتى تمتزج. نضيف ألواح TWIX® المفرومة ونقوم بالتقليب جيدًا.
5. يتم رش الستروسل فوق الحشوة. يتم الخبز لمدة 25 إلى 35 دقيقة أو حتى يصبح لونها بنيًا ذهبيًا. يتم تركها لتبرد تمامًا.

6. باستخدام ورق البرشمان كمقايض، يتم نقلها إلى لوح التقطيع. ثم يتم تقطيعها إلى 12 لوحًا.
7. ملاحظة: يمكن تقديم الطبق مع ملعقة من آيس كريم الفانيليا إذا رغبت في ذلك.

اكتشف المزيد من الوصفات



[ألواح جرانولا من TWIX®](#)

وقت الطهي

ساعة ونصف

المكونات

13 العناصر



[براونيز دولسي دي ليش من TWIX®](#)

وقت الطهي

ساعة

المكونات

10 العناصر



[قهوة فرايه بقطع TWIX®](#)

وقت الطهي

10 دقائق

المكونات

7 العناصر

Source URL: <https://www.twix.com/mena/recipes/apple-pie-bars>