**طريقة عمل الغريبة الناعمة في البيت**

الغريبة الناعمة من أحد أنواع الحلويات الشرقية التي يقبل عليها عدد كبير جداً من الأشخاص بجميع الفئات العمرية، حيث يتم تحضيرها في عيد الفطر المبارك مه الكعك والبيتي فور والقرصة وغيرهم من الحلويات المختلفة، ولكن مع هذا البرد الشديد يحتاج أفراد الأسرة لبعض الحلويات التي تعطيهم طاقة وحرارة في نفس الوقت، لذا يقوم الكثير بالبحث عن طريقة عمل الغريبة الناعمة اللذيذة والشهية والتي يتم تحضيرها بأكثر من طريقة ونحن من سيقدمها لكم فتابعونا حتى النهاية.

## طريقة عمل الغريبة الناعمة

إذا طلب منك أحد أبنائك عمل نوع مختلف من الحلويات فلا تبخلين عليه بتحضير الغريبة الناعمة فهي مفيدة جداً وشهية ولذيذة ويتم تحضيرها بطريقة سهلة وبسيطة جداً كما يلي:

### المقادير:

* 2 كوب دقيق.
* 3/4 كوب سكر بودرة.
* 1 كيس فانيليا.
* 4/1 ملعقة صغيرة ملح.
* 1 كوب سمن.
* بياض بيضة حجم كبير.
* حبات من اللوز والزبيب للتزين.

### طريقة التحضير:

* يتم خلط السمن مع السكر في وعاء كبير الحجم يفضل استخدام المضرب اليدوي أو الكهربائي.
* بعد خفق المكونات وجعلها باللون الأبيض يضاف لها بياض البيض وتخفق مرة أخرى.
* يضاف الفانيليا وبعدها أضيفي الدقيق بالتدريج ويفضل أن لا تستخدمين المضرب فقومي بخلط المكونات بمعلقة خشبية.
* فلكي تحصلين عليها ناعمة وهشة فلابد من أن تقومي بعجنها حتى أن يختفي العجين تماماً وتتكون عجينة متماسكة.
* قومي بتقسيم العجينة لعدة أقسام وثم يتم تشكيلها في صورة دوائر وبعدها يتم تجويف صغير جداً في منتصفها بالإصبع وضعي به اللوز أو الزبين حسب الرغبة.
* ثم تحضرين صينية الفرن المدهونة بقليل من السمن ويرص عليها قطع الغريبة مع ترك مسافة بين كل واحدة.
* ضعي الصينية في الفرن وانتظري 20 دقيقة على الأقل حتى تنضج ويتغير لونها.
* بعد ذلك اخرجي الصينية وقدميها بالهناء والشفاء.

### طريقة عمل الغريبة الناعمة بدون بيض

هي من الطرق الذي يمكن الاعتماد عليها عند عمل الغريبة الناعمة ويتم تحضيرها بهذه الطريقة:

### المقادير:

* 4 كوب دقيق.
* 2 ملعقة كاكاو.
* 2 كوب سمن.
* 1 كوب سكر ناعم.
* حبات لوز.

### طريقة التحضير:

* يتم خلط السكر مع السمن أولاً حتى يذوب ثم يضاف الدقيق تدريجياً.
* ثم باقي المكونات ويتم عجن المكونات جيداً ويتم تقسيم العجينة كما سبق وشرحنا لكم.
* وضعيها في الصينية وتركيها في الفرن لتنضج.