



Um Youmna's ramadan kaak



11x



Cooking Time 15 mins



Preparation Time 30 mins

- 6 Kiri square portions
- 3 cups of flour
- 1 teaspoon cardamom (ground)
- ½ teaspoon cinnamon
- 1 tablespoon baking powder
- 1 cup of butter
- 1 cup of yogurt
- Icing sugar (for garnish)
- For the dip:
 - 5 Kiri cheese squares
 - 1/2 cup of crème fraiche
 - 1/2 cup of mashed dates
 - 1/4 teaspoon cinnamon



1 Mix the Kiri squares in the dough maker with flour, salt, cardamom, cinnamon, baking powder and yogurt.



2 Melt the butter and add it to the mixture. Mix all ingredients to get a nice homogeneous dough.



3 Let the dough sit in the bowl for 10 minutes then divide it into small balls.



4 Put the dough in the maamoul mold then place the cookies in a plate distantly and bake them for 10 minutes until golden.



5 Mix the mashed dates, crème fraiche and cinnamon in the blender.



6 Add the Kiri squares and mix the ingredients until you get a date dip.

Chef's tip: you can use the special clip to decorate the cookies instead of the maamoul molds.





كعك رمضان من أم يمنى

مدة التحضير 30 دقيقة 

مدة الطهو 15 دقيقة 

11 شخصاً 

- كوب من السمن المخذوب
- كوب من اللبن الزبادي
- سكر بودرة

- 6 مربعات كيري
- 3 أكواب من الطحين
- ملعقة صغيرة من الهال المطحون
- ½ ملعقة صغيرة من القرفة الناعمة
- ملعقة كبيرة من البيكينج باوور



4

تُشكّل العجينة في قالب المعمول ثم يُوضع الكعك في صينية مع ترك مسافة بين القطعة والأخرى ويخبز لمدة 10 دقائق إلى أن يصبح لونه مائلاً إلى الذهبي.



3

تترك العجينة في وعاء جانباً لمدة 10 دقائق ثم تُقطع.



2

يذاب السمن ويُضاف إلى المزيج وتُخلط المكونات على سرعة متوسطة للحصول على عجينة متماسكة.



1

توضع مربعات كيري في الخلط مع الطحين والهيل والقرفة والبيكينج باوور واللبن الزبادي.



6

تُضاف مربعات كيري وتُخلط المكونات للحصول على تغميسة التمر.



5

يوضع التمر المطحون مع الكريما الطازجة والقرفة في الخلط.

نصيحة الشيف: يمكن استعمال الملقط الخاص المستخدم لنقش الكعك الناعم بدلاً من قالب المعمول.