

Ingredients

For Luqaimat dough
:

2 cups flour (500 grams)

2 tablespoons of cornstarch

2 tablespoons of sugar

dry yeast envelope (10 grams)

Baking powder packet (10 grams)

pinch of salt

pinch of cardamom (quarter spoon)

pinch of saffron

3/4 cup of milk

3 tablespoons of vegetable oil

For the top
:

Date molasses

pistachio

3/4 cup of water

Directions

لتحضير عجينة اللقيمات : اولاً نأتي بوعاء ونضع فيه الطحين ، نشا الذرة (يتحطوا نشا الذرة منشان تتطلع مقرمشة) ، سكر ، طرف خميرة جافة ، طرف بيكينغ باودر ، ملح ، هيل ، زعفران ، ثم نخلط المكونات الحافة مع بعضها، ومن ثم نضع في وعاء ماء و حليب (وفيكم تحطوا كوب ونصف ماء + 3 ملاعق حليب بودرة) ونضعهم على النار ونتركهم قليلاً (لحتى يدقوا معكم)، ثم نرفعهم عن النار (مو تتركوهم لحتى يغلوا أو يسخنوا كثير) ونسكبهم في وعاء الطحين ثم نضع الزيت النباتي ونقوم بعجن المكونات جميعها حتى نحصل على عجينة مطاطية (اول شي بتذوبوا الخليط الجاف مع الحليب بايديكم وبتحركوهم بحركة من تحت لفوق بسرعة لحتى تصير العجينة مطاطية ويتفاعل فيها الغلوتين ، هاد من اهم اسرار نجاح عجينة اللقيمات)، ثم نغلق على وعاء العجينة جيداً بورق نايلون ونضعها في مكان دافئ ومظلم ونتركها حتى الاختمار لمدة ساعة تقريباً (يتحطوا العجينة بمكان دافئ ومظلم بتخلوها 1 ساعة).
مرحلة فلي اللقيمات : بعد اختمار العجينة، نضع الزيت على النار (منشان العجينة ما ترقق معكم بالزيت بتحركوا العجينة لحتى يطلع الهوا منها) ثم ناتي بوعاء ونضع فيه 2 ملعقة صغيرة من الزيت، ومن ثم نقوم بتشكيل عجينة اللقيمات بالملعقة لكرات ثم ننزلهم في وعاء القلي وبعدها نقوم بلقيهم، وبعد القلي نضعهم في مصفاة ونتركهم قليلاً ((الزيت ما لازم يكون حامي 160 لازم تكون حرارة الزيت ، اول تنزلية ما لازم يكون الزيت حامي لازم يكون يادوبو 120)،) بتمسكوا العجين بايديكم لتشكوا طابات وبتعملوا طابة و بتغطوا الملعقة بزيت مو بالماء منشان ما تترق معكم وبتحطوا الطابة بالملعقة وبتحطوها بالزيت ، كل شوي بتغطوا الملعقة بالزيت مو بالماء لان الماء بصير الزيت بطرش ، فيكم تحطوا العجينة بكيس الطباخ او كيس الكريمة لتشكوا طابات معكم وبعد ما تشيلوها من الزيت بتحطوها بمصفاية ، بياخدوا بالقلي تقريباً 3 دقيقة))، ومن ثم نضع كرات اللقيمات بطبق التقديم ونزين الوجه بدبس التمر والفسق الحلي وبعدها تصبح اللقيمات الإماراتية جاهزة .