



باللغة العربية

حلويات دون ظهي Samira

1



الإيداع القانوني : 1483-2009
ر.د.م.ك : 2-062-27-9947-978
31، شارع وزان محمد برج الكيفان
الجزائر
هاتف / فاكس : 021 21 11 03
021 20 33 99

نشر الريشة، الجزائر
حقوق الترجمة، الإقتباس،
التقليد محفوظة في كل بلد
كل محتويات الكتاب لا يمكن
تقليدها لأغراض تجارية
دون موافقة المؤلف.



<http://cuisine4arabe.blogspot.com>

تارتة بالجيلاتين

- 200 غ بسكوي مرحي
- 100 غ زبدة ذائبة
- 2 ملاعق كبيرة شكلاطة مبشورة
- الرغوة :
- 160 مل ماء
- 100 غ سكر مسحوق
- 3 ملاعق كبيرة جيلاتين
- التزيين :
- شكلاطة سوداء

1- في وعاء، أخلطي البسكوي، الشكلاطة و الزبدة.

2- ضعي الخليط المتحصل عليه في صينية قاعها متحرك، سويه جيداً، إضغطي عليه باليد ثم ضعيه في الثلاجة.

3- في حين، حضري الرغوة : في قدر صغيرة و على نار هادئة، أخلطي الماء، السكر و الجيلاتين

حتى يذوب السكر ثم اتركها تغلي مدة 3 دقائق (حركي من حين لآخر).

4- في وعاء، ضعي قطعاً من الجليد ثم في إناء آخر ضعي خليط الجيلاتين و ضعيه فوق الإناء الأول. أخفقي بواسطة الخلاط الكهربائي حتى يبيض الخليط (شبيه بالمورينغ).

5- أخرجي الصينية من

الثلاجة، ضعي عليها الرغوة و سويها جيداً.

6- زينيها بخطوط من الشكلاطة الذائبة.



6

5

4

3

2

1

4

3

رفيس تونسي



- 250 غ دقيق متوسط محمص (سيم)
- 250 غ تمر دون علف (غرس)
- 100 غ جلجلان
- زبدة ذائبة
- التزيين :
- عقاش

- 1- حضري المقادير اللازمة.
- 2- في إناء، ضعي الدقيق، الغرس و الجلجلان، أخلطي جيداً باليدين.
- 3- أضيفي الزبدة الذائبة و اخلطي مرة أخرى.
- 4- شكلي حبات الرفيس بواسطة مول خاص بالمعمول.
- 5- إنزعيها برفق و زينيها بالعقاش.



تارتات صغيرة بالليمون



- | | |
|--------------------------|--|
| - 100 غ سكر مسحوق | - 250 غ بسكوي مرحي أو عجينة حلوى مطهية و مرحية |
| - 1 ملعقة كبيرة ماييزينة | - 2 ملاعق كبيرة زبدة |
| - 2 بيض | - عصير البرتقال |
| - 40 غ سكر مسحوق | - شكلاطة الكريمة : |
| التزيين : | - 100 مل عصير الليمون |
| - كرز مصبر | - 130 غ زبدة |
| - جولي | |

الليمون، الزبدة، السكر و الماييزينة أخلطي بواسطة خلاص يدوي حتى الحصول على خليط عاقد.

6- أخفقي البيض مع 40 غ سكر مسحوق ثم أضيفيها للخليط الأول بعيداً عن النار.

7- ضعيه على النار مرة أخرى حتى الغليان.

8- إملي المولات بالكريمة المحضرة.

9- زينبها بالكرز المصبر ثم اطلبيها بالجولي.

ملاحظة : تحمي الشكلاطة العجينة من الكريمة حتى لا تبلل.

1- في إناء، أخلطي البسكوي و الزبدة ثم اجمعي الكل بعصير البرتقال حتى الحصول على عجينة.

2- بواسطة حلال، أبسطي العجينة بسمك 4 مم ثم قطعي دوائر بواسطة مول.

3- أفرشيها في مولات التارتات الصغيرة.

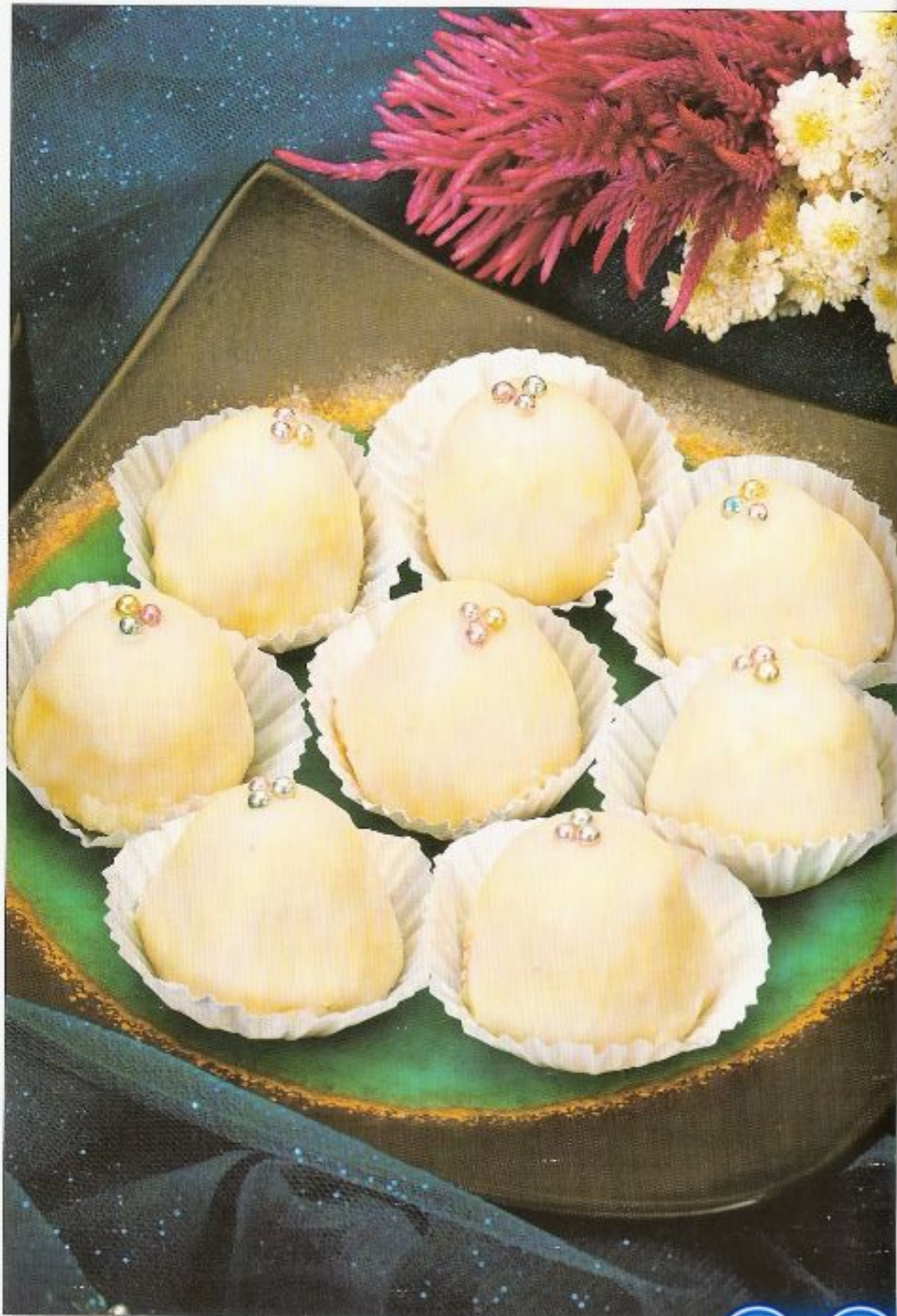
4- ضعي في كل واحدة مقدار ملعقة كبيرة من الشكلاطة الذائبة و اتركها تجف.

5- حضري الكريمة : في قدر صغيرة و على نار هادئة، ضعي عصير

كريات الثلج

- 250 غ جوز الهند
مرحي
- 170 غ سكر
مسحوق
- حوالي 100 غ زبدة
- فانيليا
- التزيين :
- شكلاطة بيضاء
- عقاش

- 1- في إناء، أخلطي جوز الهند و السكر ثم اجمعي بالزبدة حتى الحصول على خليط سهل الإستعمال.
- 2- شكلي كريات ثم ضعيها في الشلاجة مدة 30 دقيقة حتى 1 ساعة.
- 3- إغطسيها في الشكلاطة البيضاء الذائبة في حمام مائي ثم زينها بالعقاش و اتركها تجف.



كراميل بالشكلاطة و البرتقال

- 100 غ حلوى إسفنجية (تباع في الأسواق)
- 60 مل عصير البرتقال
- 90 غ زبدة مقطعة
- 60 غ شكلاطة مقطعة
- ½ ملعقة صغيرة فانيليا
- 1 ملعقة صغيرة قشور البرتقال
- 180 غ جوز مرحي
- التزيين :
- أنصاف جوز

- 1- حضري المقادير اللازمة.
- 2- في قدر صغيرة وعلى نار هادئة، ضعي الحلوى الإسفنجية، الزبدة و عصير البرتقال.
- 3- أتركها على النار مع التحريك حتى الغليان (حوالي 5 دقائق)
- 4- بعيداً عن النار، أضيفي الشكلاطة،
- 1- حضري المقادير اللازمة.
- 2- في قدر صغيرة وعلى نار هادئة، ضعي الحلوى الإسفنجية، الزبدة و عصير البرتقال.
- 3- أتركها على النار مع التحريك حتى الغليان (حوالي 5 دقائق)
- 4- بعيداً عن النار، أضيفي الشكلاطة،
- 5- أضيفي الجوز المرحي و اخلطي مرة أخرى.
- 6- ضعيه في صينية مدهونة بالزبدة، سويه جيداً و اتركه يتماسك نوعاً ما.
- 7- خطي التقطيع ثم زيني بالجوز.
- 8- عند التقديم، قطعيه.

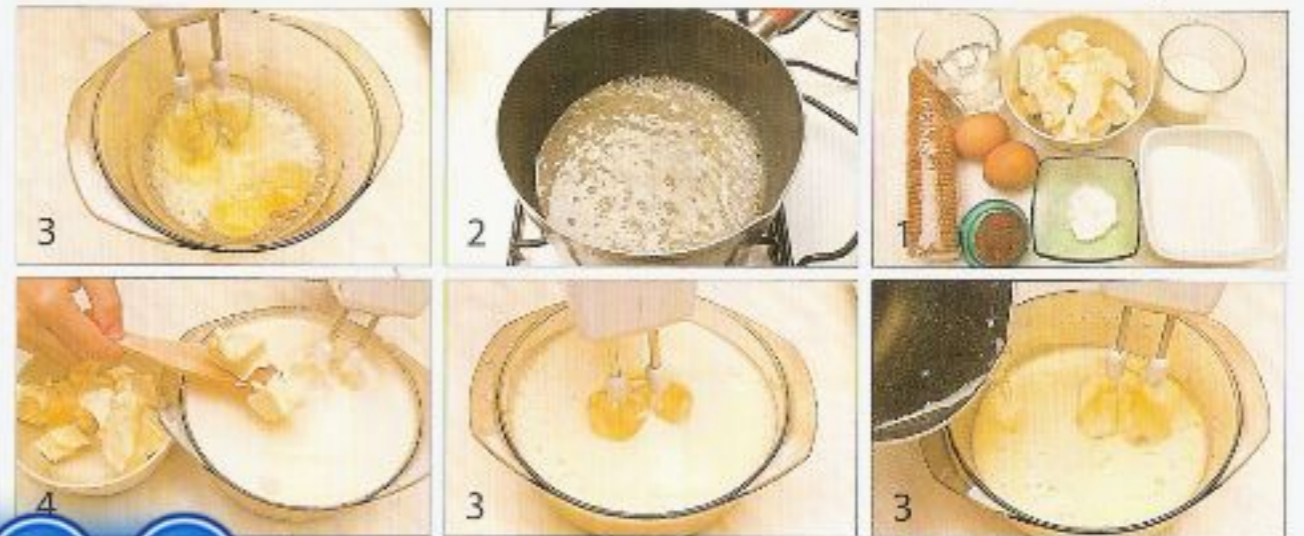


حلوى بالفتائل الملونة

- 1 علبة بسكوي دائري
- 1/2 كأس حليب فانيليا
- كريمة الزبدة :
- 270 غ زبدة
- مقطعة إلى قطع صغيرة
- 2 بيض

- 1- حضري المقادير اللازمة.
- 2- حضري الكريمة : في قدر صغيرة و على نار هادئة، أخلطي السكر و الماء، حركي حتى الغليان.
- 3- في وعاء و بواسطة الخلاط الكهربائي، أخفقي جيداً البيض ثم
- 4- أضيفي الزبدة المقطعة تدريجياً مع مواصلة الخفق حتى الحصول على كريمة.
- 5- إقسميها إلى جزئين و أضيفي لأحدهما الكاكاو.

- 6- إغطسي جهة من البسكوي في الحليب الممزوج بالفانيليا.
- 7- ضعي عليها طبقة من كريمة الزبدة البيضاء ثم غطيها بقطعة أخرى من البسكوي (إغطسي جهة منها في الحليب).
- 8- ضعي طبقة من كريمة الزبدة بالشكلاطة ثم غطيها بقطعة ثالثة من البسكوي.
- 9- غطيها بالشكلاطة الذائبة في حمام مائي.
- 10- زينيها بالفتائل الملونة.



فراولة و كرز

- | | |
|------------------|-------------------|
| 120 غ فريينة | 100 غ حلوة |
| محمصة (سيم) | الترك |
| 120 غ لوز | التزيين : |
| محمص و مرحي | - ملونات غذائية |
| 150 غ بسكوي | (أحمر، أخضر) |
| مرحي | - ماء زهر |
| 80 غ زبدة ذائبة | - سكر مسحوق |
| 3 ملاعق كبيرة | - عجينة اللوز |
| حليب مركز و محلى | (تباع في الأسواق) |
| - عسل (حسب | - بياض بيض |
| الحاجة) | - أذنان الكرز |



إغطسيها في خليط
(ماء زهر + ملون غذائي
أحمر) ثم رمديها في
السكر المسحوق.
7- شكلي وريقات من
عجينة اللوز الخضراء
بواسطة مول ثم ألصقيها
على حبات الفراولة
ببياض البيض.
8- زيني حبات الكرز
بأذنان الكرز.

- 1- حضري المقادير اللازمة.
- 2- في إناء، ضعي الفريينة، اللوز، البسكوي و حلوة الترك، أخلطي الكل جيداً بكفي اليدين.
- 3- أضيفي الزبدة الذائبة و اخلطي مرة أخرى.
- 4- أضيفي الحليب المركز و المحلى، أخلطي كذلك.
- 5- إجمعي الكل بالعسل حتى الحصول على عجينة سهلة الإستعمال.
- 6- شكلي حبات كرز أو فراولة بالعجينة المتحصل عليها،



كفتة بالحليب

- 3 كيلات لوز
- محمص و مرحي
- 1 كيلة سكر ناعم
- 1 كيلة مارجرين
- ذائبة
- 1 كيلة حليب
- مسحوق
- 2 ملاعق كبيرة
- كاكاو
- حليب (حسب
- الحاجة)
- التزيين :
- بياض بيض
- كاكاو

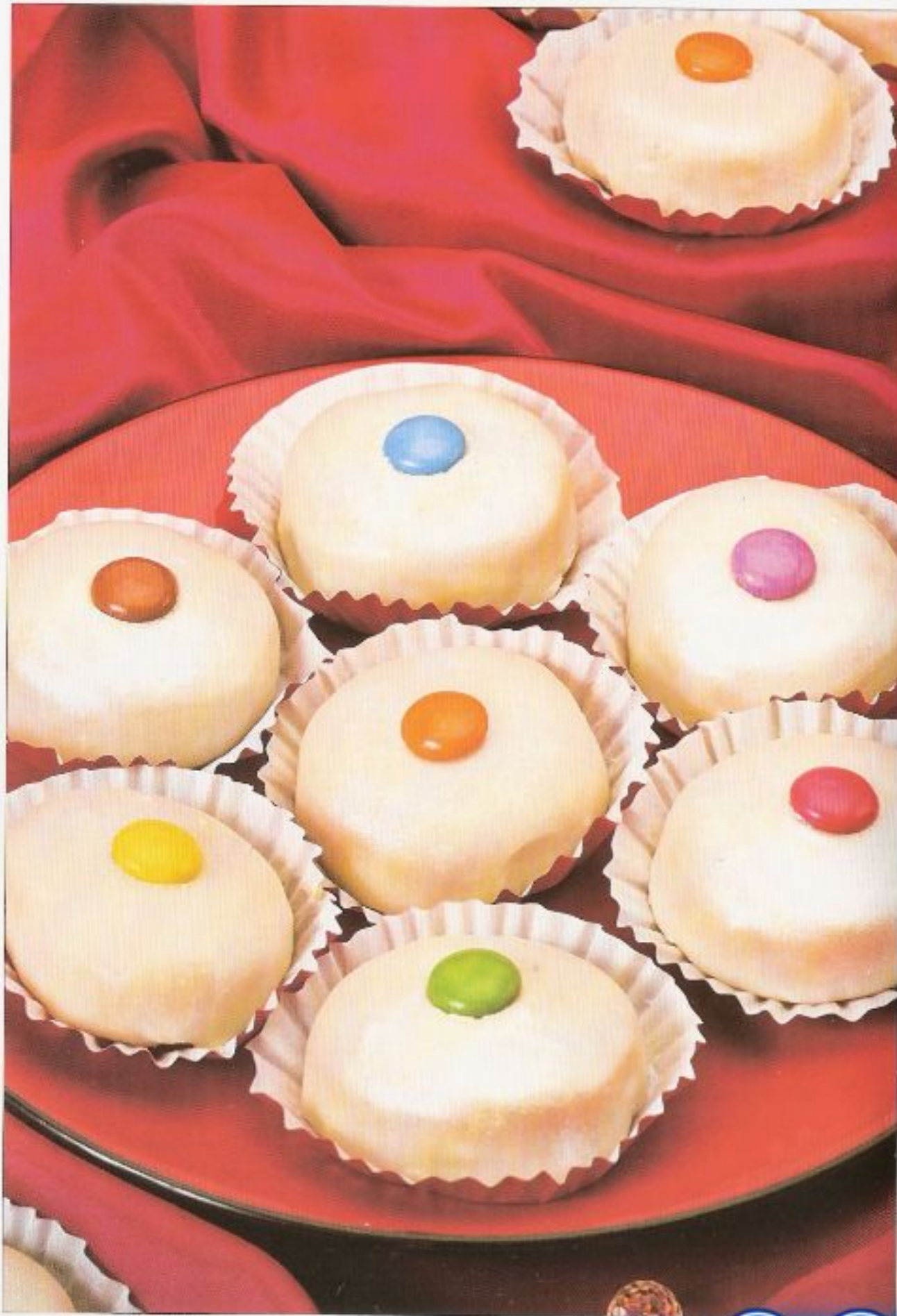
- 1- في وعاء، أخلطي اللوز، السكر الناعم و الحليب المسحوق، أضيفي المارجرين و اخلطي باليد.
- 2- أضيفي الحليب و اخلطي حتى الحصول على عجينة سهلة الإستعمال.
- 3- إقسمي العجينة إلى جزئين و أضيفي لأحدهما الكاكاو للحصول على عجينة بنية.
- 4- على طاولة عمل مرشوشة بالسكر الناعم،
- أبسطي العجنتين كل على حدى بسمك 3 مم ثم قطعها بواسطة مول.
- 5- ضعي قطعة بياض، إطلبيها ببياض البيض، ضعي فوقها قطعة أخرى بنية، إطلبيها ببياض البيض مرة أخرى.
- 6- ضعي عليها قطعة أخرى بياض، أو العكس. ذري الكاكاو و احتفظي بها في الثلاجة.



- 2 - كيلات فرينة
محمصة (سيم)
1 - كيلة حليب
مسحوق محمص
1/2 - كيلة سكر
ناعم
1/2 - كيلة زبدة ذائبة
- عسل
التزيين :
- شكلاطة بيضاء
- حلوى ملونة
- جزينات غذائية
لماعة



- 1- حضري المقادير اللازمة.
- 2- في إناء، أخلطي الفرينة، الحليب و السكر، أضيفي الزبدة و اخلطي مرة أخرى.
- 3- أضيفي العسل و اجمعي الخليط.
- 4- على طاولة عمل، أبسطي الخليط بسمك 1 سم، قطعي دوائر ثم ضعيتها في الشلاجة مدة ساعة.
- 5- إغطسي سطحها في الشكلاطة البيضاء الذائبة في حمام مائي.
- 6- زيني الوسط بحبة حلوى ثم ذري الجزينات الغذائية للماعة.



حلوى الدومينو

1 - كيلة بسكوي

مرحي

1 - كيلة حلوة الترك

1/2 - كيلة زبدة ذائبة

التزيين :

- شكلاطة بيضاء

- شكلاطة سوداء

5- قطعيه على شكل

قطع الدومينو ثم زينه

بخطوط و نقاط من

الشكلاطة البيضاء.

ملاحظة : يمكنك أن

تظلي الحلوى بالشكلاطة

البيضاء ثم زينها بنقاط

من الشكلاطة السوداء.

1- في إناء، ضعي

البسكوي المرحي، حلوة

الترك و الزبدة.

2- حكي جيداً بين كفي

اليدين حتى الحصول على

خليط نوعاً ما متماسك.

3- ضعيه في صينية

و اضغطي عليه جيداً

بالييد.

4- أفرغي عليه

الشكلاطة السوداء

الذائبة ثم ضعيه في

الثلاجة مدة ساعتين.



3



2



1



5



4



3





تروف بالبندق

- 250 غ شكلاطة سوداء
- 80 غ سكر ناعم
- 2 صفار بيض
- 50 غ لوز محمص و مرحي
- 50 غ زبدة
- 50 غ بندق محمص و مرحي
- التزيين : بندق محمص - كاكاو

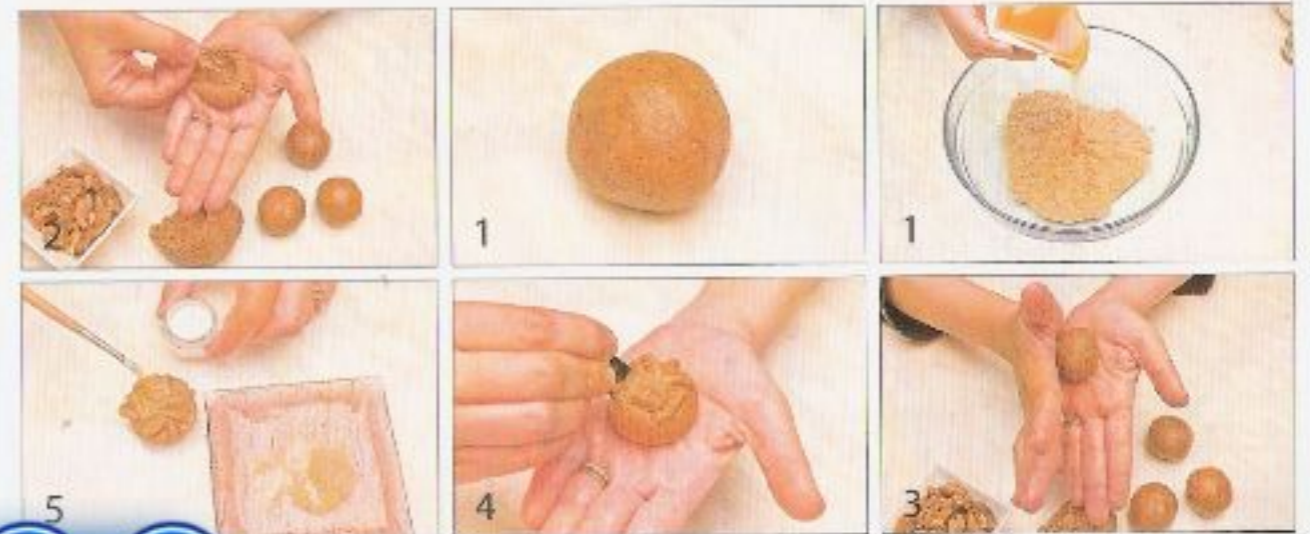
- 1- في قدر صغيرة، ذوبي الشكلاطة و الزبدة، أضيفي السكر و حركي حتى يذوب الخليط.
- 2- بعيداً عن النار، أضيفي صفار البيض و اخلطي جيداً.
- 3- في الأخير، أضيفي اللوز و البندق، أخلطي مرة أخرى ثم ضعها في الشلاجة مدة 15 دقيقة.
- 4- بواسطة لابوش أدوي، شكلي وريدات، زينيها بالبندق، ذريها

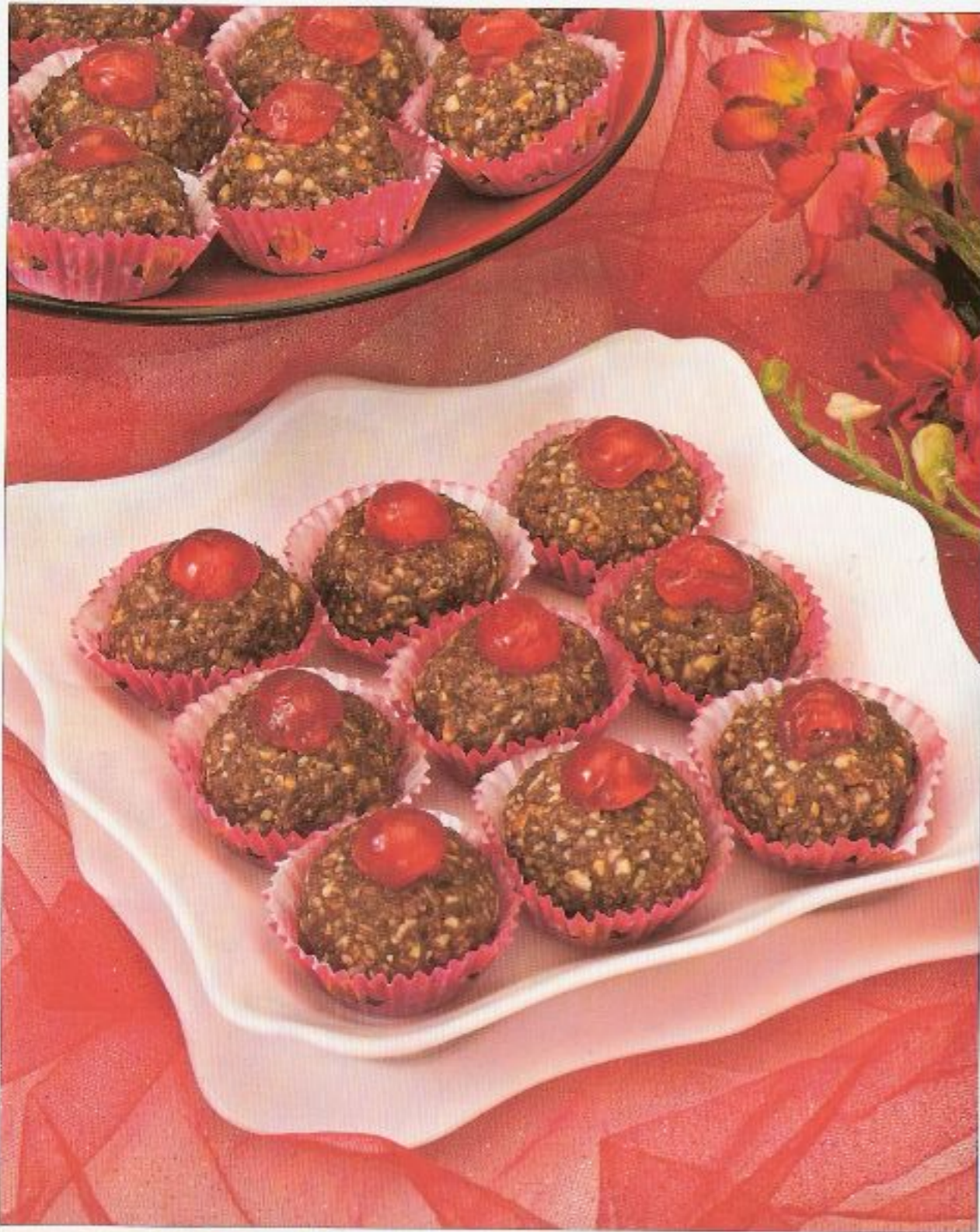


زهرة الرمال

- | | |
|-----------------|----------------|
| الحشو : | 1 - كيلة جوز |
| - جوز | مرحي |
| التزيين : | 1 - كيلة بسكوي |
| - جزيئات غذائية | مرحي |
| لماعة | - عسل |

- 1- في وعاء، أخلطي الجوز و البسكوي، أضيفي العسل حتى الحصول على عجينة.
- 2- شكلي كريات صغيرة، أبسطيها نوعا ما على كف اليد و احشيها بالجوز.
- 3- شكلي كريات مرة أخرى و ضعها في الثلاجة مدة ساعة.
- 4- بواسطة النقاش دون أسنان، زيني الكريات المحشية.
- 5- ذريها بالجزيئات الغذائية اللماعة بواسطة رشة.

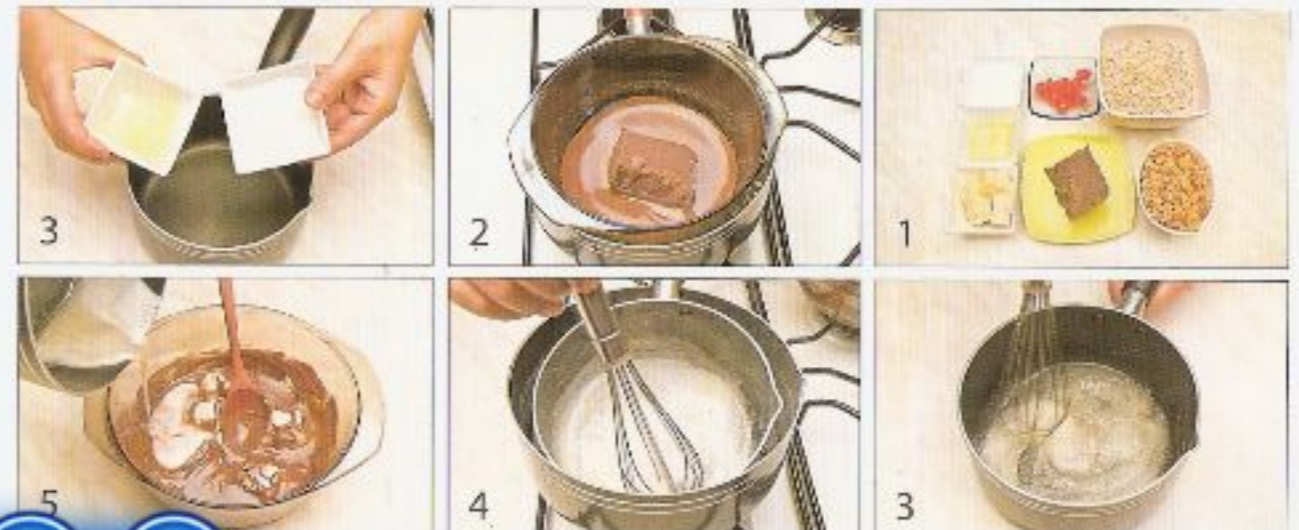




كريات بالكرز

- 125 غ شكلاطة
- 40 غ سكر
- مسحوق
- 1 كأس بسكوي
- مقطع إلى قطع صغيرة
- 70 غ مارجرين
- 1 بياض بيضة
- 2 كؤوس كاوكاو
- محمص و مرحي خشن
- التزيين :
- كرز مصبر

- 1- حضري المقادير اللازمة.
- 2- ذوبي الشكلاطة في حمام مائي، ضعها على جنب و اتركها تبرد.
- 3- في قدر صغيرة، ضعي بياض البيضة و السكر، أخلطي بواسطة خلاط يدوي.
- 4- ضعها على حمام مائي مع التحريك مدة دقيقة.
- 5- عندما تصبح الشكلاطة دافئة،
- 6- في الأخير، أضيفي البسكوي و الكاوكاو، أخلطي مرة أخرى ثم ضعي الخليط في الشلاجة مدة ساعة.
- 7- شكلي كريات، زينها بأنصاف الكرز ثم احتفظي بها في الشلاجة إلى حين تقديمها.



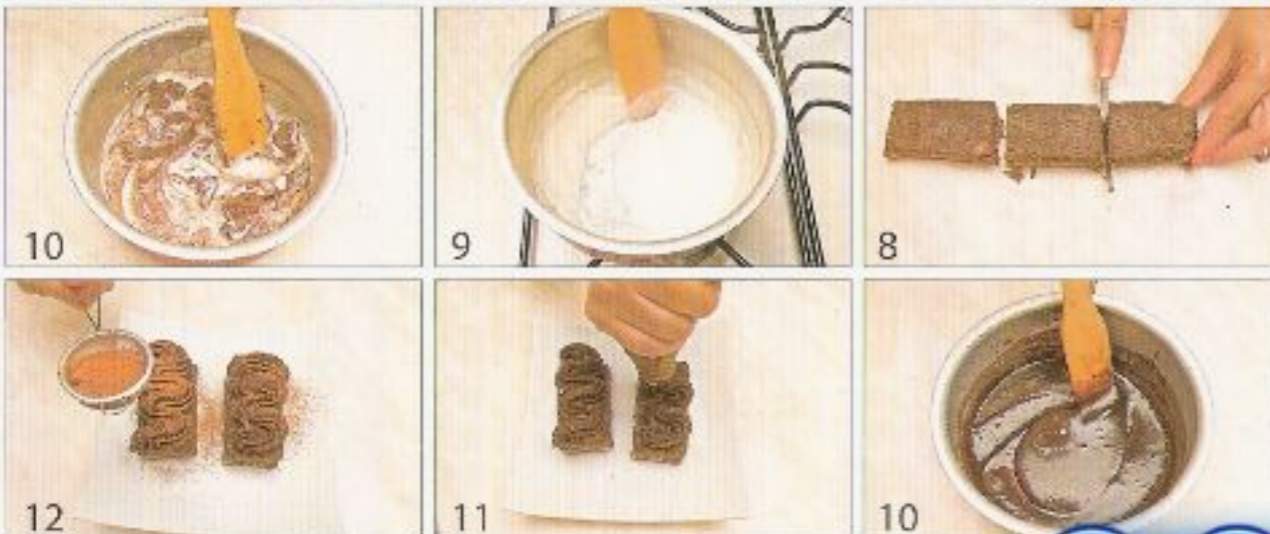
مستطيلات بالشكلاطة و الجوز



- 200 غ بسكوي مرحي
- 1 ملعقة كبيرة كاكاو
- 2 ملاعق كبيرة سكر مسحوق
- 130 غ مارغرين ذائبة
- 125 مل حليب مركز و محلى
- 40 غ زبدة
- 150 غ شكلاطة
- 1 كيلة لوز محمص و مرحي خشن
- 1/2 كيلة جوز مرحي التزيين :
- 150 غ شكلاطة مبشورة
- 70 غ كريمة طازجة
- كاكاو

- 6- أخرجي الصينية من الشلاجة، أسطي هذا الخليط الأخير على الأول ثم ضعيه في الشلاجة مرة أخرى.
- 7- بواسطة السكين، قطعي الحلوى إلى مستطيلات.
- 8- إقليها ثم قطعي قطعاً متساوية.
- 9- في قدر صغيرة و على النار، ضعي الكريمة الطازجة حتى الغليان.
- 10- بعيداً عن النار، أضيفي الشكلاطة و اخلطي حتى تذوب. ضعيها في الشلاجة مدة ساعة تقريباً حتى تتماسك.
- 11- بواسطة لابوش أدوي، زيني الحلوى بالقاناش المحضرة.
- 12- بواسطة مصفاة، ذري الكاكاو و احتفظي بها في الشلاجة.

- 1- إدهني الصينية بالزبدة و ضعيها في الشلاجة.
- 2- في إناء، أخلطي البسكوي، الكاكاو، السكر و المارغرين الذائبة.
- 3- أسطي الخليط المتحصل عليه في
- 4- في قدر صغيرة و على نار هادئة، أخلطي الحليب، الزبدة و الشكلاطة حتى الحصول على خليط أملس.
- 5- بعيداً عن النار، أضيفي اللوز و الجوز، أخلطي مرة أخرى.
- 1- إدهني الصينية بالزبدة و ضعيها في الشلاجة.



كفتة بالورد

- 1 كيلة لوز مرحي
- 1 كيلة سكر ناعم
- فانيليا
- بياض بيض
- الحشو :
- 1 كيلة بسكوي مرحي
- 1 كيلة جوز مرحي
- عسل
- التزيين :
- جزيئات غذائية لماعة
- عجينة اللوز (تباع في الأسواق)
- ملونات غذائية (أبيض، أخضر، أحمر و أصفر)

8- لفيها للحصول على أزهار.

9- ذريها بالجزيئات

الغذائية للماعة ثم زينيها بالأزهار و بوريقات من عجينة اللوز الخضراء.

10- قطعي أزهارا من العجينة البيضاء بواسطة مول.

11- زيني مركزها بكربة صغيرة من عجينة اللوز الصفراء ثم ثبتيها على حبات الحلوى.

12- بواسطة ريشة، ذري الجزيئات الغذائية للماعة.

بسمك 3 مم ثم قطعيها بواسطة مول.

5- أبسطي الحشو بنفس السمك ثم قطعيه بنفس المول.

6- ضعي قطعة من العجينة، فوقها قطعة من الحشو ثم غطيه بقطعة أخرى من العجينة.

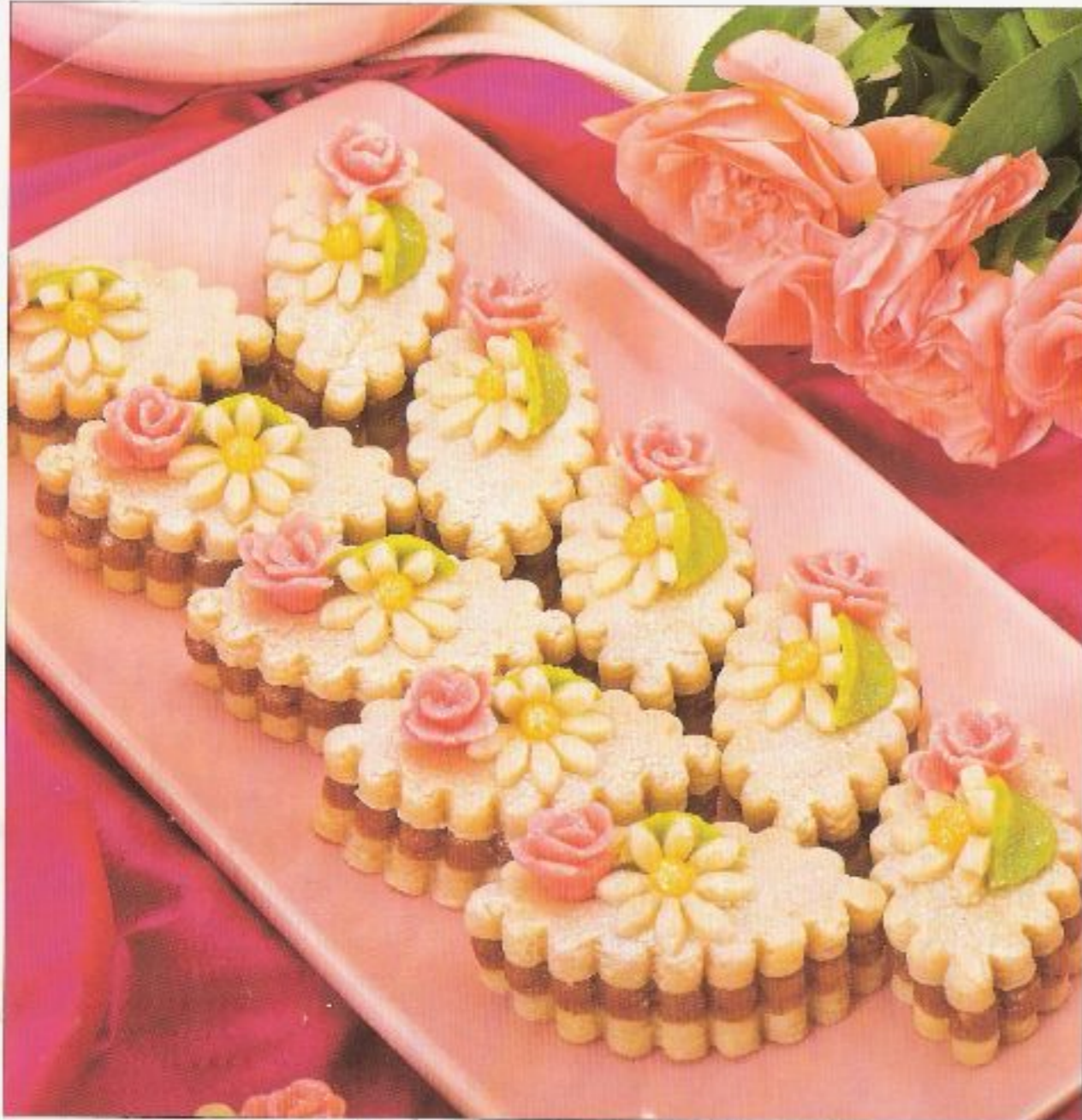
7- أبسطي عجينة اللوز الوردية، قطعيها إلى دوائر ثم اقسميها على اثنين.

1- حضري المقادير اللازمة.

2- في إناء، أخلطي اللوز، السكر و الفانيليا، أضيفي بياض البيض و اخلطي حتى الحصول على عجينة سهلة الإستعمال.

3- حضري الحشو بخلط البسكوي و الجوز ثم اجمعي بالعسل.

4- أبسطي العجينة





- | | |
|-------------------|-----------------|
| - 500 غ لوز مرحي | - 100 غ شكلاطة |
| - 300 غ سكر ناعم | - سوداء ذاتبة |
| - فانيليا | - جولي |
| - بياض بيض | - 1 ملعقة كبيرة |
| - كاكاو | - كاكاو |
| - الحشو : | - التزيين : |
| - 2 كيلات بسكوي | - شكلاطة |
| - مرحي | - بياض بيض |
| - 1 كيلة لوز محمص | - جزيئات غذائية |
| - و مرحي خشن | - لماعة |

- 5- أبسطي الحشو بسمك 3 مم و قطعي دوائر بواسطة نفس المول.
- 6- إطلي دائرة من العجينة بياض البيض، ضعي عليها دائرة من الحشو.
- 7- غطيها بدائرة أخرى من العجينة ثم ذريها بالجزينات الغذائية اللماعة.
- 8- زينيها بخطوط من الشكلاطة ثم بحبات قهوة مصنوعة بالعجينة البنية.

- 1- في إناء، أخلطي اللوز، السكر و الفانيليا، أضيفي بياض البيض و اجمعي الخليط حتى الحصول على عجينة سهلة الإستعمال، لوني جزء صغيراً منها بالكاكاو للحصول على عجينة بنية.
- 2- حضري الحشو بخلط البسكوي، اللوز، الكاكاو و الشكلاطة.
- 3- إجمعي الخليط بالجولي حتى الحصول على حشو سهل الإستعمال.
- 4- على طاولة عمل، أبسطي العجينة بسمك 3 مم. بواسطة مول، قطعي دوائر قطرها 5 سم.



مشكلة اللوز

- الحشو :
 - 500 غ لوز مرحي
 - 300 غ سكر ناعم
 - 2 ملاعق كبيرة زبدة ذائبة
 - فانيليا
 - بياض بيض
 - ملونات غذائية (أحمر، بنفسجي)
 - جزيئات غذائية لماعة

حربوشا من الحشو، لفيها مرة واحدة و اغلطي الحافة جيداً باليدين.
 5- سويه جيداً، أبسطيه نوعاً ما ثم بواسطة سكين، قطعه على شكل شبه منحرف.

- 6- بواسطة السكين دائماً، زينها بخطوط.
 7- أبسطي العجينة الملونة، قطعي أزهاراً بواسطة مول ثم زيني حبات الحلوى.
 8- زينها بالعقاش ثم ذري الجزيئات الغذائية للماعة.

- 1- في إناء، ضعي اللوز، السكر الناعم و الفانيليا، أضيفي الزبدة و اخلطي جيداً.
 2- أضيفي بياض البيض و اجمعي الخليط حتى الحصول على عجينة سهلة الإستعمال. لوني جزء صغيراً منها بالأحمر المزوج بالبنفسجي.
 3- حضري الحشو بخلط البسكوي، اللوز و الكاكاو ثم اجمعي بالجولي حتى الحصول على حشو متماسك.
 4- على طاولة عمل، أبسطي العجينة بسمك 1 سم، ضعي عليها



النوقة

- 150 غ كاوكاو
محمص و مرحي
خشن
- 200 غ سكر
مسحوق
التزيين :
- شكلاطة

- 1- حضري المقادير اللازمة.
- 2- في قدر صغيرة و على نار هادئة، ضعي السكر حتى الحصول على كراميل.
- 3- أطفئي النار ثم أضيفي الكاوكاو.
- 4- إدهني قطعة من الرخام بالزيت ثم ضعي عليها الخليط الساخن.
- 5- أبسطيه و هو ساخن بسمك 4 مم بواسطة الحلال.
- 6- بواسطة السكين، قطعي مربعات ثم اغطسي نصفها في الشكلاطة الذائبة.

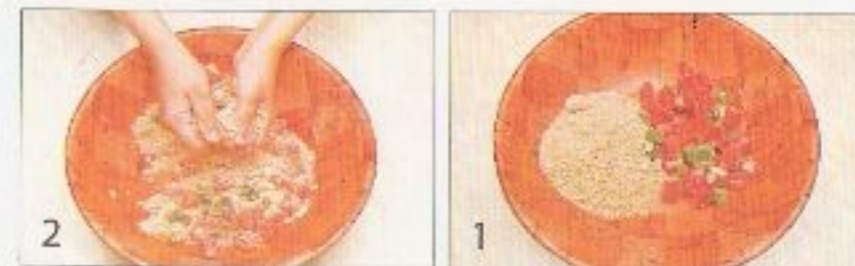




معينات صغيرة بحلوة الحلقوم

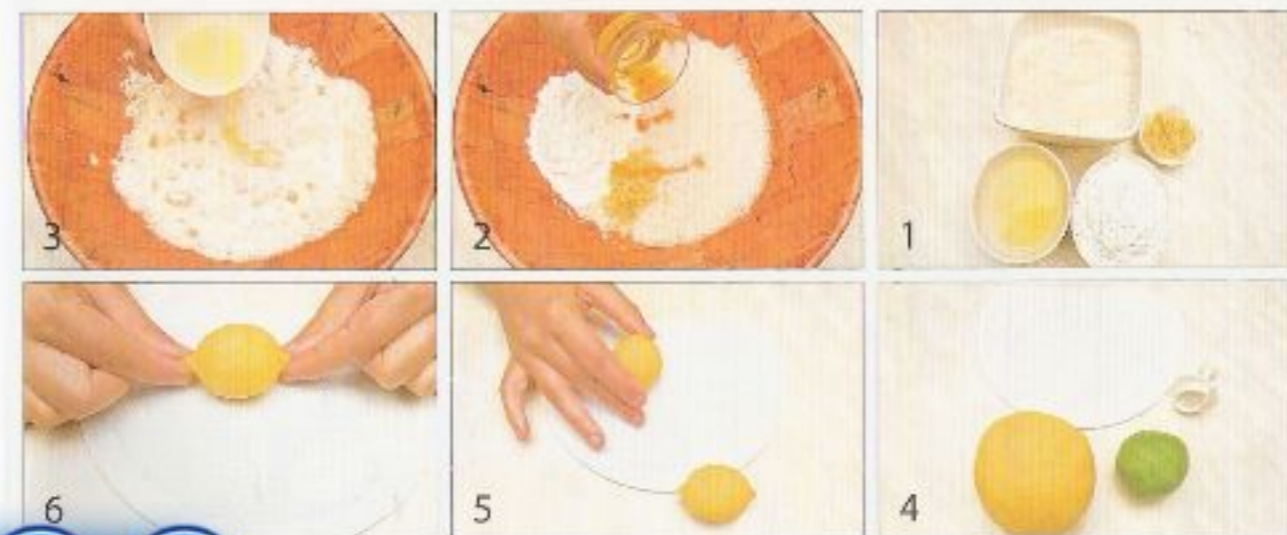
- 1 علبة صغيرة حلوة الحلقوم
- 200 غ كاوكاو
- محمص و مرحي
- التزيين :
- سكر ناعم

- 1- في إناء، ضعي الكاوكاو و حلوة الحلقوم المقطعة إلى قطع صغيرة.
- 2- أخلطي باليدين و اعجني حتى الحصول على عجينة.
- 3- شكلي حبوبنا ثم قطعيه إلى معينات بواسطة سكين.
- 4- رديها في السكر الناعم.



- 200 غ جوز الهند مرحي
- 150 غ سكر ناعم
- قشور ليمونة
- بياض بيض (حسب الحاجة)
- ملونات غذائية (أصفر، أخضر)
- التزيين :
- عجينة اللوز (تباع في الأسواق)
- أذنان كرز

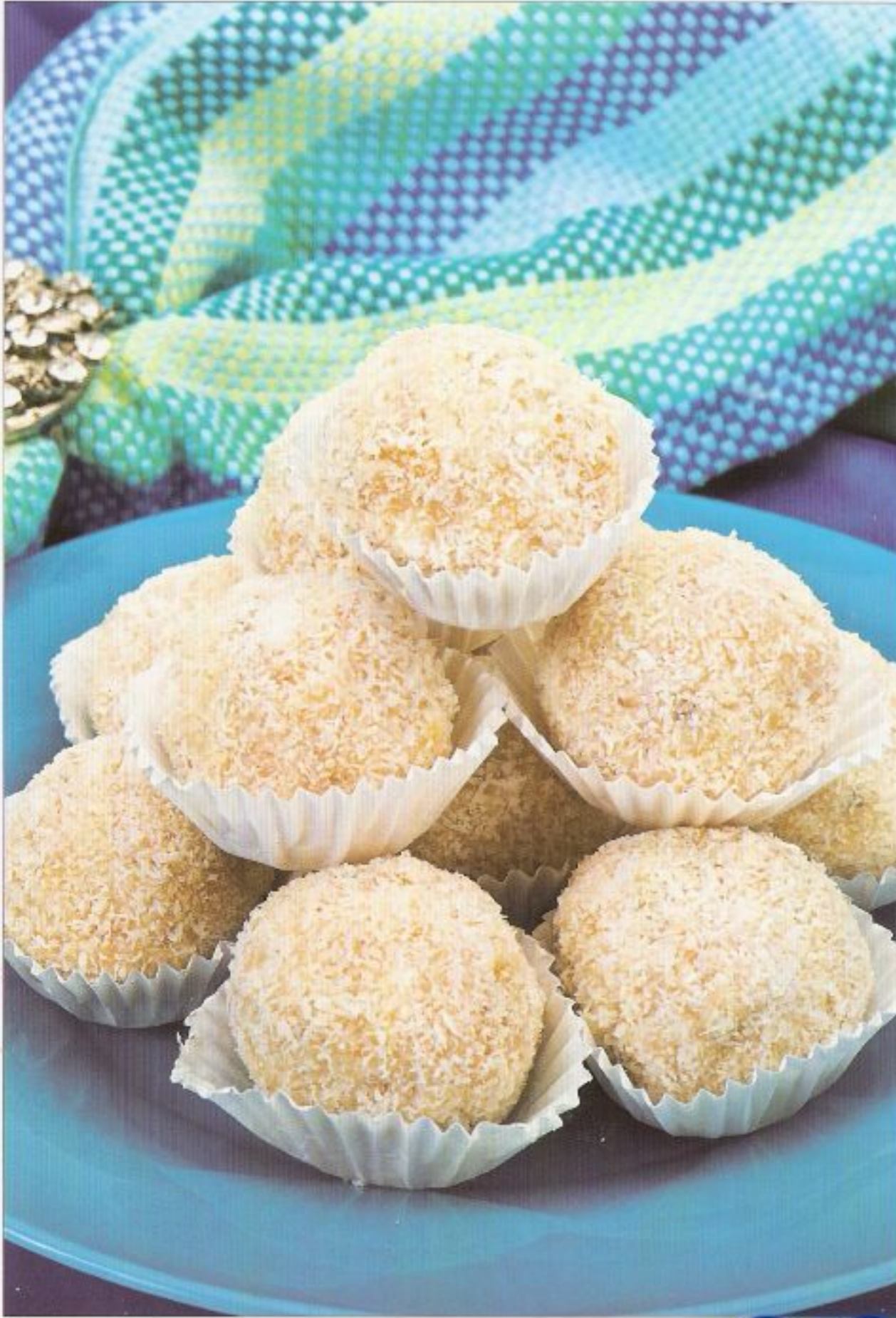
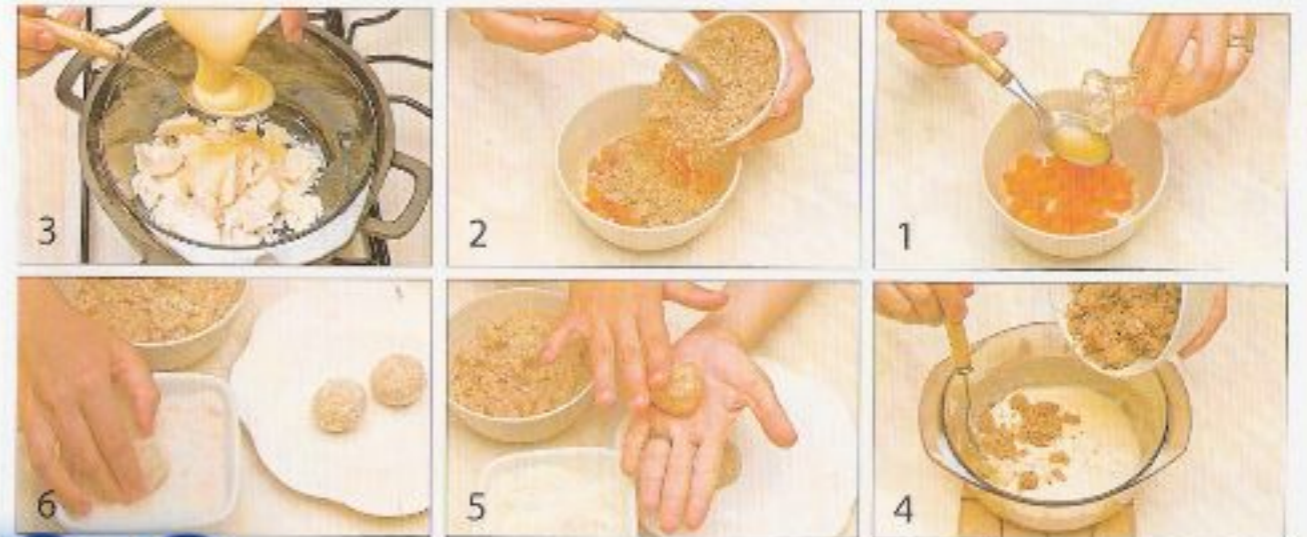
- 1- حضري المقادير اللازمة.
- 2- في إناء، ضعي جوز الهند، السكر الناعم و قشور الليمون، أضيفي الملون الغذائي الأصفر المحلل في القليل من ماء الزهر و اخلطي جيداً.
- 3- أضيفي بياض البيض و اخلطي حتى الحصول على عجينة متماسكة.
- 4- لوني جزء من عجينة اللوز بالملون الغذائي الأخضر.
- 5- شكلي كريات ثم مرريها على سطح محبب.
- 6- إعطيها شكل ليمونة.
- 7- أبسطي عجينة اللوز الخضراء و قطعي وريقات بواسطة مول.
- 8- ألصقيها على حبات الليمون بياض البيض.
- 9- زينيها بأذنان الكرز.



تروف بالجوز

- 100 غ جوز
- 150 غ شكلاطة بيضاء
- 2 ملاعق كبيرة عصير البرتقال
- 6 مشمش مجفف
- 2 ملاعق كبيرة حليب مركز و محلى
- التزيين :
- جوز الهند

- 1- في وعاء، أخلطي المشمش المقطع إلى قطع صغيرة و عصير البرتقال.
- 2- أضيفي الجوز و اتركه على حدى.
- 3- في حمام مائي، ذوبي الشكلاطة البيضاء المقطعة إلى قطع صغيرة و الحليب المركز و المحلى حتى الحصول على خليط أملس.
- 4- بعيداً عن النار، أضيفي خليط المشمش ثم ضعها في الثلاجة مدة ساعتين.
- 5- شكلي كريات من الخليط المتحصل عليه.
- 6- رمديها في جوز الهند ثم احتفظي بها في الثلاجة.



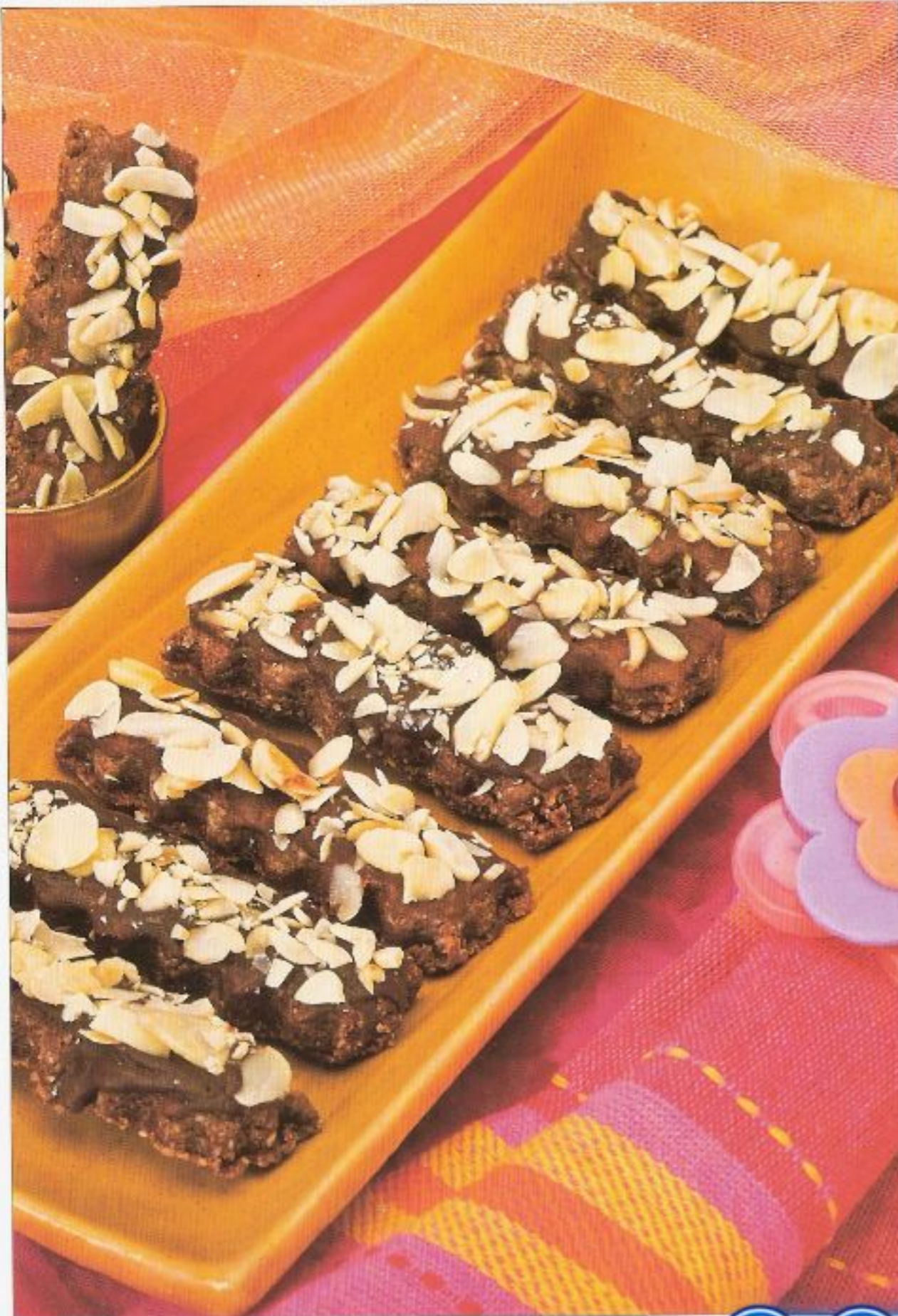
قضببان باللوز

- 200 غ لوز
مرحي غبرة
التزيين :
- شكلاطة
- لوز منسل
و محمص

- 200 غ شكلاطة
- 2 ملاعق كبيرة
حليب
- 2 ملاعق كبيرة
سكر مسحوق
- 1 صفار بيضة
- 30 غ مارغرين

4- على طاولة عمل،
أبسطي الخليط ثم قطعي
عصيات بواسطة مول.
5- بواسطة ريشة، إطلي
سطحها بالشكلاطة
الذائبة.
6- ذري اللوز المنسل.
إحتفظي بها في الثلاجة
إلى حين تقديمها.

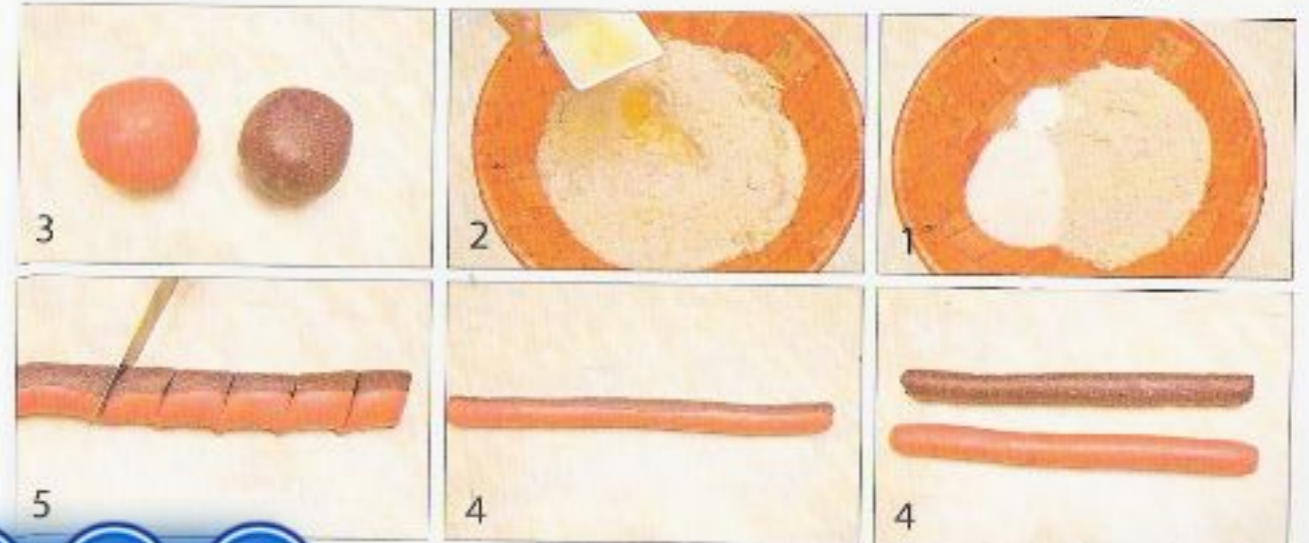
1- في حمام مائي،
ذوي الشكلاطة
و الحليب.
2- بعيداً عن النار،
أضيفي صفار البيضة،
السكر و المارغرين،
أخلطي جيداً بواسطة
خلاط يدوي.
3- في الأخير، أضيفي
اللوز المرحي، أخلطي
مرة أخرى ثم ضعي
الخليط المتحصل عليه
في الثلاجة مدة ساعة.



هريسة بالنقاش

- 3 كيلات لوز مرحي
- 1 كيلة سكر مسحوق
- بياض بيض فانيليا
- ملونات غذائية (أحمر، بنفسجي) التزيين :
- جزيئات غذائية لماعة
- سكر مسحوق

- 1- في إناء، أخلطي اللوز، السكر و الفانيليا.
- 2- أضيفي بياض البيض و اجمعي الخليط حتى الحصول على عجينة.
- 3- إقسميها إلى جزئين و لوني كل واحد بملون غذائي.
- 4- شكلي حريوشين بلونين مختلفين ثم الصقيهما.
- 5- بواسطة السكين، قطعي معينات متساوية.
- 6- رمديها في السكر المسحوق.
- 7- بواسطة النقاش، زيني حبات الحلوى ثم ذريها بالجزئيات الغذائية اللماعة.



Nouveau



Confitures مربي الفواكه



Cim
Zone Industrielle Ben Souad,
Bordj, W. Algérie
Tél: 025 41 41 33
Fax: 025 41 19 78

Grâce à leurs textures onctueuses, les confitures Cim c'est le plaisir de tartiner ou petit déjeuner. Tous les produits de cette nouvelle gamme sont naturels, sans arômes ni conservateurs, ils respectent le savoir naturel des fruits et participent à votre équilibre. Abricot, Orange, figue, pêche ou fraise. Toujours plus de fruits, plus de goût, pour plus de bonheur tous les matins.

مربي CIM تتويج 100% طبيعي بدون معطر و لا حافظ ، بحجم لذة الفواكه و مساهم في توازن الجسم. مشمش، برتقال، خوخ، زين أو فراولة دائما أكثر فواكه. أكثر لذة، لأكثر مرح كل صباح.

La Plume
Vous trouverez
chez votre
libraire dans
la même Edition