

# المطبخ المغربي

تمدها بالفعل



الجزء الاول

٥١٤ وصفات مصورة ٥١٤

زوروا موقعنا على الفايسبوك

<https://www.facebook.com/wasafat.mosawara?fref=ts>

# محتويات الكتاب

1	مادلين بالجوز والزبيب	26	الكب كيك
2	كيك بالشوكولا والمسكربون	27	تشورو
3	كريب كلاسيك	28	تارت التفاح
4	كيكة سهلة وبسيطة	29	لبيني
5	كيكة بالحلويات	30	حرشة بالتونة
6	كيكة الملعب	31	الدونات
7	كيكة بالبرتقال	32	شباكية السنبله
8	كريمة الزبدة بالبرالييني	33	تشكيلة من الصابلي
9	كريمة الزبدة بالكراميل	34	عجينة اللوز
10	كريمة الزبدة بالقهوة	35	غناش الشوكولا الابيض
11	غلاصاج الشوكولا	36	قريشات حلوين تقدم مع التاي
12	قريشات مالحين	37	كريم موسلين
13	الجينواز	38	Des verrines
14	الزلابية	39	مقروط التمر
15	Cakes pops	40	ديسار بالشكلاطة
16	مخامر ساهلين ولذاذ	41	كيكة الغابة السوداء
17	البطبوط	42	كريمة المسكربون للكاب كيك
18	مويلو الشوكولا	43	براونيز
19	بسبوسة بالياغورت وجوز الهند	44	عجينة حلويات اللوز
20	ميني كيك بالبندق	45	عقدة اللوز
21	تارت اللوز والخوخ	46	حلوى عين الجمل
22	حلوى بالفول السوداني	47	حلوى البليغة
23	سينابون	48	حلوى الياسمينه
24	خبز البرغر	49	حلوى الضامة
25	كيك ماربري	50	عجين الشكلاط

لا تنسوني من صالح دعائكم

مادلين بالجوز "الكرغاع" والزبيب

\*المقادير: 2 بيضات كبار (+100 غ سكر) +100 غ زيت (كأس صغير) +80 غ كريم سائل أو حليب +20 غ جوز "كرغاع" مهشمش +20 غ زبيب مقطع +180 غ فريئة طحين أبيض + كيس خميرة الحلوة وزن 15 غ + كيس سكر فاني

\*الطريقة: نضع السكر وكيس الفاني والبيض ونخلط مزيان نضيف عليه الزيت ونخلط ثم الطحين والخميرة مغربلة ونخلط مزيان العجين غادي يكون شوي ثقيل نزيد الكريم السائل أو الحليب وفي الأخير نعمل الجوز والزبيب نضع الخليط في الكاغط المخصص للمادلين وندخلهم الفرن حتى يتحمرو وبالصحة والراحة



Gateau au chocolat & mascarpone

\*المقادير: 4 بيض +200 غ شكلاط أسود +100 غ زبدة +100 غ سكر +250 غ جبنة +80 غ طحين فريئة ماسكربون (ممكن نعمل فيلاديفيا) + كيس سكر الفاني + ملعقة كبيرة خميرة الحلوة \*للتزين أنا عملت شكلاط بالبندق جاهز دوتو شوية وعملتو فوق الكيكة إلا مكانش متوفر تاخو 200 غ شكلاط بالحليب ودوبوه مع 50 غ زبدة تعملوه فوق الكيكة تكون باردة جيدا ودخلوه واحد 30 دقيقة للتلاجة

\*الطريقة - نأخذ الشكلاط والزبدة نعملهم فوق نار قليلة أو حمام مائي يدوبو نأخذ الماسكربون مع السكر والفاني نخلط بواسطة الخلاط اليدوي جيدا من بعد نضيف البيض حبة حبة مع الخلط دائما نعمل ملعقة الخميرة والطحين ونخلط ونضيف الشكلاط مع الزبدة ونمزج الكل جيدا نعمل الخليط في قالب دائري مدهون بالزبدة ومرشوش بالطحين وندخلها الفرن 180° مدة 35 حتى ال-40 دقيقة و نراقب الكيك مرة مرة من بعد ما يطيب نخرجها ونخليها تبرد جيدا ونزينها بالشكلاط



## Crêpes Classique

\*المقادير: 200غ طحين "فرينة" +4 حبات بيض +400 مل حليب بحرارة المطبخ +50غ سكر عادي +2 أكياس من الفاني+50غ زبدة مدوية+شوي ملح  
\*الطريقة: ننخل الطحين ونضيف إليه الملح والسكر والفاني نخلط هاد المكونات اليابسة ونضيف عليه البيض ونخلط من جديد ونبقى نزيد الحليب شوية بشوية مع التخلط دائماً وفي الأخير نعمل الزبدة الذائبة ممكن إستخدام الخلاط الكهربائي أيضاً  
- العجين يكون سائل باش les crepes يجيو خفاف نخليو العجين يرتاح واحد 30 دقيقة من بعد نبدا نطيب فيهم أنا لم أضع الزبدة في المقلاة لأنو ما تلتصقش وحتى اللون ديال crepes يجي أحسن. نقدمهم مع العسل أو المربي أو الشكلاط على حسب الرغبة



## كيسة سهلة وبسيطة

المقادير: 3 قطع من الجينواز +كريمة الزبدة ببراليني البندق +سيرو لسقي الكيك +كريم شانتي والوز للتزين+عجين السكر أو اللوز لعمل الورد  
\* الطريقة: نأخذ أول قطعة من الجينواز نسقيها ونعمل طبقة من الكريم ونضع قطعة تانية من الكيك وكذلك نسقيها ونعمل الكريم نفس العملية مع القطعة الأخيرة نغطي كل الكيسة بكريم الزبدة وندخلها التلاجة من بعد نخرجها ونعدل سطح الكيسة ونعمل اللوز في الجوانب نضع الكريم شانتي على وجه الكيسة ونزين بوردات من عجين السكر هذه فكرة عن تزيين بسيط ممكن تتفنو في التزيين



## كيسة بالحلويات

\*مقادير الجينواز يخرجو 4 قطع ضروري تكون عالية باش التزيين يجي جميل  
8 حبات بيض +150 غ سكر +140 غ طحين +40 غ بودرة الكاكاو (شكلاط غبرة) +كيس من  
خميرة الحلوة

\*الطريقة: نعمل البيض والسكر ونخفق مدة 15 دقيقة نغربل الطحين وبودرة الكاكاو والخميرة  
ونضيفها على خليط البيض على دفعات أنا عملت 2 صينيات كبار ديال الفرن وقسمت  
الخليط إلى نصفين ودخلت كل صني وبدو من بعد جبت مول دائري وقصيت دوائر كل  
صينية خرجت منها 2 قطع دائرية الشكل  
سقيت الكيك بالقهوة عملت في الوسط كريم الزبدة بالقهوة ودخلتها التلاجة تبرد جيدا  
من بعد عملت Glacage au chocolat Noir والتزيين كان بقطع البسكويت والحلويات



كيسة الملعب: 9 بيض كبار +160 غ سكر +160 غ فرينة +1 خميرة الحلوة + فانيلا أو قشور  
الليمون \*الطريقة نعمل البيض والسكر الفاني نخفق الكل مدة 15 دقيقة حتى نحصل على  
رغوة كثيفة نغربل الفرينة مع كيس الخميرة ونضيفه على خليط البيض شوي بشوية مع  
الحرص على بقاء حجم الخليط كثيف وكذلك نتأكد بأن كل الطحين إمتزج نقسم الخليط الى  
3 ونطيب الواحدة تلو الاخرى .نحتاج إلى كريم الزبدة بالكراميل +سيرو الخوخ الملعب  
+قشدة طرية مضربة +جوز الهند +ملون أخضر \*نأخذ أول قطعة نسقيها بالسيرو نضع كريم  
الزبدة حتى للطبقة الأخيرة من الكيك ونسقيها ثم نغطي كل الكيسة بكريم الزبدة ندخلها  
التلاجة من بعد نخرجها ونجيب ماء براد نعمل فيه السكين ونعدل الكيسة جيدا نأخذ القشدة  
الطرية مخفوقة نعملها على الكيسة كلها.نجيب ملون أخضر نعملو في جوز الهند واحد يكون  
لونو فاتح والتاني يكون غامق.نبدا باللون الفاتح نرشو فوق الكيسة كلها وحتى الجوانب  
نجيب ورقة نقصها شرائط نعمل الشريط ونجيب الكوك إلي لونو غامق ونعملو فوق إلي لونو  
فاتح ونحيد الشريط باش نحصل على شكل ملعب نعمل دائرة في الوسط و ممكن عمل  
خطوط بالقشدة الطرية ورسم الملعب جيدا



## كيسة البرتقال

\*المقادير بالكأس والغرام: 3 بيضات+كأس صغير سكر (100غ)+نصف كأس صغير زيت (50 غ) + نصف كأس عصير البرتقال (50 غ) + 2 كؤوس صغار فريئة (180غ)+كيس من خميرة الحلوة وزن 15 غ +كيس سكر الفاني+ملعقة كبيرة قشور البرتقال محكوك  
\*نحتاج للسيرو: كأس كبير عصير البرتقال+كأس كبير سكر  
\*الطريقة :نضع البيض السكر الزيت والفاني وعصير البرتقال نخلط جيدا حتى تندمج كل المكونات نزيد الفريئة والخميرة و قشور البرتقال ونخلط نعمل الخليط في مول صغير الحجم إلى كان كبير ضاعفو المقادير ندخلو الفرن 180° حتى تحمر  
نعمل السيرو السكر وعصير البرتقال حتى يغلي مدة 20 دقيقة من بعد نسقي به الكيسة وهو سخون و على حسب الرغبة وبالصحة والراحة



## كريمة الزبدة بالبرالييني

المقادير هي 125 زبدة بحرارة المطبخ +300 غ سكر أبيض ناعم +2 معالق كبار حليب ندوب فيه كيس فاني أو نستعمل السائل إلى كان متوفر  
الطريقة نخلط الزبدة حتى تصبح رطبة نضيف شوي سكر وحليب ونخلط جيدا ونضيف باقي السكر والحليب ونخلط من جديد حتى نحصل على كريمة متماسكة القوام كما سبقت الذكر ممكن إضافة أي نكهة تفضلون ونحتفظ بها في التلاجة وقت الإستعمال نعيد تضريبها



## كريم الزبدة بالكراميل

المقادير: 3 بيض من الحجم الكبير+120 غ سكر+100 مل ماء+400 غ زبدة من النوع الجيد+2 معالق كبار نيستلي على شكل كراميل +2 معالق كبار براليني أنا عملت براليني البندق  
\*الطريقة: نأخذ السكر والماء نعملهم فوق النار مدة 15 دقيقة على شكل سيرو حتى يبدأ يدير فقاعات كبيرة

نعمل البيض في إناء كبير نأخذ السيرو ونضرب البيض وحننا ندير السيرو وهو سخون حتى نحصل على رغوة بيضة ونلمس الإناء لازم يكون بارد من بعد نضيف قطع الزبدة ونضرب جيدا حتى نحصل على كريم الزبدة نزيد الكراميل والبراليني ونضرب من جديد وهاهي الكريم جاهزة دخلتها التلاجة مين تبغيو تزينو بها ترجعو ضربوها



## كريمة الزبدة بالقهوة

المقادير: 2 بيضات كاملين وأصفر بيضة+120 غ سكر+100 مل ماء+2 معالق كبار نيسكافي معامرينش بزاف+300 غ زبدة  
-الطريقة: نعمل السكر والماء حتى يغلي مزيان ويدير فقاعات كبيرة واحد 10 حتى 15 دقيقة وهو سخون نعملو على البيض مع القهوة ونضرب على سرعة عالية حتى يتكثف الخليط ويولي رغوة نضيف إله قطع الزبدة ونستمر في الخفق حتى نحصل على كريم



## Glacage au chocolat Noir

\*المقادير: 200مل كريم فريش سائل+300غ شكلاط أسود +100غ جليكوز +50غ سكر  
+50غ زبدة +2 ورقات جيلاتين

\*الطريقة: نعمل الكريم والجليكوز والسكر في كاسرونة على نار قليلة حتى يبدء في الغليان نضيف الزبدة ثم الشكلاط ونحرك جيدا حتى تدوب الشكلاط نضيف الجيلاتين إلي نكونو عملناه في الماء البارد ونحرك الكل ونخليه حتى يبرد تماما ماندخلوش التلاجة على الخارج يبرد نعملو فوق الكيكة إلي تكون أيضا باردة



## قريشلات مالحين

\*المقادير:150غ زبدة +2 فرمجات جبن +ملعقة كبيرة مايونيز +ملعقة كبيرة زيت الزيتون  
+ملعقة كبيرة خميرة الحلوة +ملعقة كبيرة سكر +شوي ابرار فلفل أسود +شوي ملح  
+ضامة البنة كنور +الطحين حسب الخليط 350 ج تقريبا  
\*نحتاج أيضا زعتر يابس+كيتشوب +فرماج محكوك

\*الطريقة:نضع الزبدة الفرماج المايونيز الزيت الخميرة السكر والملح الابزار كنور نخلط هاد  
العناصر كلها ونجمع بالطحين حتى نحصل على عجين رطب نقسمو على 3 كرات أو أكثر  
وننسم كل كرة باش بغينا أنا عملت وحدة بالزعتر والثانية بالفرماج الثالثة بالكيتشوب ممكن  
انو نسرح العجين ونجيب قطاعات مختلفة الأشكال أو نعمل حرايش ونقطعهم على حسب  
الرغبة وندخلهم الفرن درجات الحرارة 180°





الجينواز: 9 بيض حجم كبير+180 غ سكر+200 غ طحين+1 كيس خميرة+فانيلا او مبشور ليمون

نضرب البيض مع السكر والفانيلا جيدا نتحصل على رغوة بيضاء نضيف الطحين والخميرة مغربلين تدريجيا ونخلط بالسباتولا حتى ينتزج الطحين مع الخليط نضع الخليط في صوتني مدهونة بالزبدة ومرشوشة بالطحين من الاحسن فالاسفل نضع ورق الزبدة تخبز في 180 درجة ل 12-15 دقيقة. المدة حسب كمية الخليط



الزلابية: كأس مملوء طحين أبيض + كأس ماء+ملعقة كبيرة سكر +قبصة (نتفة) ملح + رأس ملعقة صغيرة زعفران +ملعقة كبيرة خميرة الخبز +ملعقة أو ملعقتين نشا ميزينا+زيت للقلي+عسل للترزين

\*الطريقة: نضع الخميرة السكر والملح الزعفران كأس الماء نخلط مزيان من بعد نضيف الطحين والنشا ونخلط بالخلاط اليدوي أو نعملو في الطحانة المهم العجين يكون مثل عجين البغرير ماشي ثقيل وليس سائل وسط نغطيه ونخليه يخمر مدة ساعة من بعد نخلط باش داك الهواء يخرج منه ويهبط ونعملو في علبه المايونيز أو الكيتشوب ونعمل الزيت تسخن ونبقى نعمل خيوط وندورهم على بعض نخليها تحمر من الجهتين نوضعها مباشرة في العسل إلا بغيتو ماتجيش حلوة بزاف غي نخطها ونهزها ما نخليهاش تشرب لعسل بزاف وبالصحة والراحة ممكن الأحتفاض بها في علبه مغلقة جيدا تبقى مقرمشة مدة 4 أيام .



## Cakes Pops

المقادير :300غ كيك مصنوع في البيت أو جاهز +100غ شكلاط أسود أو بالحليب مدوب  
+100غ براليني لوز أو بندق او لوز نحمرو ونطحنه جيدا+100غ حلوة الترك إختياري +100غ  
نيستلي أبيض أو كراميل

للتزين: شكلاط أسود مذاب +جوز الهند "الكوك"+ممكن عمل حبيبات الشكلاط  
\*الطريقة : نأخذ الكيك نفتوه جيدا نضيف الشكلاط نيستلي حلوة الترك والبراليني نعجن  
هاد المكونات مع بعض حتى نحصل على عجين متماسك نشكلو كرات و نأخذ عود سواء  
الأعواد المخصصة ل Cakes Pops أو عود الخشب نعمل الرأس في الشكلاط وندخل فيه  
الكرة ونخلية جانبا حتى ننتهي من كل الكرات ندخلهم 30 دقيقة لي التلاجة باش العود  
يمسك جيدا من بعد نعملهم في الشكلاط ونأخذ علبة نعمل فيها ثقب صغيرة ونضع فيها  
Cakes Pops باش يبقى الشكل كما هو ونزين الرأس بجوز هند ملون أو فقط بالشكلاط  
نعمل خطوط و التزيين على حسب المتوفر



مخامر ساهلين ولذاذ\* -300g طحين أبيض-200g دقيق أصفر "الفينو" -250ml ماء --  
ملعقة صغيرة خميرة الخبز -ملعقة صغيرة سكر -ملعقة صغيرة خميرة الحلوة -شوية  
ملحة -20g زبدة طرية ملعقة كبيرة -زبدة وزيت وسميدة للتوارق  
\*الطريقة-نجمع كل المكونات مع بعض ونعجن في الأخير نعمل الزبدة وندلكو مزيان  
نقسمو العجين كرات نخليهم يرتاحو 10 دقائق ما نخلوهمش بزاف sinon غادي يخمر و  
ومين نسرحهم غادي تقطع ليكم المهم نعملو بحال إلى غادي نصايبو المسمن  
والطريقة واضحة في الصور نخلية حتى يرتاب ونبسطو مزيان ضروري نبسطها رقيقة  
بزاف باش تجي مورقة من الداخل نطيبها في مقلاة ثقيلة مع وضع شوي زيت ونحمرها  
مين الجهتين ونقدمهم مع العسل وبالصحة والراحة



عجين البطبوط\*المقادير -400g طحين "فرينة" -200g سميد ناعم "الفينو"-ملعقة كبيرة  
سكر-ملعقة صغيرة ملح -20g خميرة الخبز -ماء دافئ لجمع الخليط 350ml تقريبا على  
حسب نوعية الطحين

\*الطريقة نعمل كل المكونات ونجمع بالماء الدافئ تدلك جيدا مثل عمل الخبز العادي أو  
المسمن تترك في مكان دافئ حتى تخمر نسرحها فوق طاولة مرشوشة بالفينو تكون  
سميكة شوي ماشي رقيقة ونأخذ كأس نقطع العجين دوائر نخليهم يخمرو واحد شوية  
ونطيهم في مقلة ثقيلة مع قلب الوجه لكي تتحمر من الجهتين والنار تكون مهيلة باش  
اللون يجي موحد وجميل ممكن يتعمرو بحشوة سخونة دجاج أو لحم مفروم مقلي مع  
البصل و بطاطس و الخضر و..... أو حشوة باردة طون مع ذرة وزيتون، ولكم الاختيار



Moelleux au chocolat coeur fondant caramel é chocolat noir

المقادير: 160g شكلات أسود +120g زبدة +120g سكر أنا عملت 100g +2 بيضات  
كاملين +2 أصفر البيض +70g طحين فرينة+1 كيس فاني +نيسكلي على شكل كراميل  
للحشو+شكلات للحشو

الطريقة نضع الشكلات مع الزبدة فوق النار يدوبو نخلط البيض والسكر والفاني بالخلط  
اليدوي من بعد نضيف الطحين ونخلط مرة أخرى نضيف خليط الشكلات والزبدة ونخلط الكل  
جيدا حتى تنسجم كل العناصر مع بعض نعمل القليل من الخليط في مول مدهون بالزبدة  
ومرشوش بالطحين ضروري هاد الخطوة ونضع في الوسط ملعقة من الكراميل أو الشكلات  
أي نوع أسود أو أبيض ونغطي بالخليط المتبقي لنا مثل ما مبين في الصور وندخلهم التلاجة  
حتى وقت إلي نبغيو نقدموهم وندخلهم الفرن درجة الحرارة 180° المدة 15 دقيقة فقط  
يقدم دافئ



بسبوسة بنواد كوكو جوز الهند "المقادير بخاس الياغورت  
 1- ياغورت دانون فاني أو خوخ أو طبيعي-3 حبات بيض -كأس سكر -كأس زيت-كأس نواد  
 كوكو-3 كؤوس سميدة متوسطة ديال الحرشة-كيس خميرة الحلوة وزن 15g-كيس سكر  
 الفاني

\*للسيرو-2 كؤوس كبار ماء -2 كؤوس كبار سكر -مممكن أي حاجة باش تنسمو السيرو  
 \*الطريقة -نأخذ إناء نعمل فيه البيض والياغورت والفاني ونأخذ كأس الياغورت ونعبر به  
 كأس سكر نضيفه إلى البيض والياغورت ونخلط الكل ثم نفس الكأس نعبر به كأس زيت  
 ونضيفه إلى الخليط ونخلط من جديد و نعبر كأس كوك و-3 كيسان سميدة ونعمل كيس  
 خميرة الحلوة ونخلط حتى تمتزج كل العناصر مع بعض نعمل الخليط في مول مدهون  
 بالزبدة ونرشه بالسميد ندخلو الفرن 180° مدة 30 دقيقة  
 نمر لتحضير السيرو نعمل السكر والماء فوق النار ونخليه واحد 20 دقيقة حتى ينقص  
 الحجم ويولي نصف ما كان عندنا في الأول نسقي به البسبوسة من بعد ما خرجنها من  
 الفرن نسقي كل مرة شوية ما نعملش السيرو مرة وحدة نعمل شوية ومين تشرب نزيد  
 وهكذا نخليها 3 سوايع حتى تشرب مزيان ونقطعها وبالصحة والراحة



ميني كيك البندق

\*المقادير-120g سكر-120g زبدة لينة-180g طحين -30g بودرة البندق -2 حبات بيض -  
 ملعقة كبيرة خميرة الحلوة -كيس من الفاني  
 \*للتزين -قشدة طرية مضرية أو نوتيللا -حبات من البندق

\*الطريقة نعمل الزبدة لازم تكون لينة والسكر والفاني نضرب مزيان ونضيف البيض حبة  
 حبة وبودرة البندق ثم نخلط من جديد نعمل الطحين والخميرة ونخلط حتى نحصل على  
 عجين ثقيل شوية نعملو في مول الخاص بالميني كيك وندخلهم الفرن 180° درجة مدة  
 الطهي 20 حتى 25 دقيقة نخرجهم ونخليهم يبردو ونزين الوسط بالقشدة وحبة البندق



**tartelettes amandine peche**\* المقادير -عجين السابلي 120 غ زبدة 100 غ سكر بودرة. 200 غ دقيق. 2 اصفر البيض. بالنسبة للطريقة يجمع العجين ويجب الا يعجن \*كريمة اللوز- 120g بودرة اللوز- 120g زبدة دائبة -100g سكر -2 بيضات -كيس سكر الفاني-ممكن عمل قطرات من روح اللوز -نحتاج إلى القليل من مربى المشمس -مشمش أو خوخ معلب -اللوز شرائح -وسكر للتزين \*الطريقة - بالنسبة للكريمة نعمل البيض والسكر والفاني نخلط هاد العناصر من بعد نزيد الزبدة دائبة ونخلط مرة أخرى ونعمل اللوز نحصل على كريمة سائلة شوية نوضعها في التلاجة - نأخذ العجين نطلقو فوق طاولة العمل نأخذ المول سواء نعلمهم فردين أو نعمل وحدة كبيرة نغلف المول بالعجين نثقب العجين بالفرشاة نضع القليل من مربى المشمش ونضع كريمة اللوز فوقو نزين بالقليل من الخوخ أو المشمش نرش باللوز شرائح وندخلهم الفرن درجة الحرارة 180° حتى تيحمر وزيان نعملهم في طبق التقديم نخليهم يبرد و نرش بالقليل من السكر وبالصحة ولراحة يجيو هائلين



حلوة الكاوكاو

\*المقادير 250g كاوكاو "فول سوداني" محمر في الفرن ومطحون جيدا- 125g زبدة لينة- 120ml زيت "كأس صغير"- 100g سكر -1 م ك خميرة الحلوة -كيس فاني-الطحين حسب الخليط (350g تقريبا) \*الطريقة نضع الكاوكاو + الزبدة+السكر+الزيت+الفاني+الخميرة نخلط الكل جيدا نجمع بالطحين العجين يكون رطب ومتماسك نسرح العجين ونجيب كأس ونقطع دوائر تكون غليضة ماشي رقيقة بحال الصابلي خاصها تكون بحال غريبة نعملها في صينية ندخلها الفرن حتى تتحمر مزيان نخليها تبرد ونغندها في السكر الصقيل glacé ونعملها في الورق المخصص للحلوة وبالصحة والراحة ملاحظة هاد الحلوة تجي هششية بزاف من نخرجها من الفرن نخلوها تبرد تماما عاد نعيدوها وحتى من نغندوها في السكر غي بالمهل باش ما تكسرش



\*المقادير -العجين -500g طحين أبيض -350ml حليب دافئ-50g حليب بودرة نيدو -50g سكر عادي -75g زبدة بحرارة المطبخ -20g خميرة فورية نتاع الخبز -1 بيضة -شوي ملح \*للحشو -50g سكر بني إلى ممتوفرش نعمل العادي -75g زبدة لينة-20g بودرة الشكلاط "غبرة"-ملعقة كبيرة قرفة  
\*الطريقة -نعمل الطحين + الملح+السكر+الحليب بودرة+ خميرة الخبز+ البيضة +الحليب نعجن الكل ونضيف قطع الزبدة تعجن جيدا ثم تترك تخمر أنا تركتها نصف ساعة من بعد نبسط العجين فوق طاولة العمل تكون مرشوشة بطحين -نعمل الزبدة ثم الشكلاط غبرة ثم القرفة إلي ما تبغيش مذاق القرفة تنقص تعمل رشة خفيفة فوق الشكلاط وفي الأخير نعمل السكر البني ونلف العجين مثل ما مبين في الصور -نقطع العجين دوائر بنفس الحجم نعملهم في صينية مدهونة بزبدة ونبعد ما بين كل حبة نخلوه واحد 10 دقائق وندخل الصينية الفرن 120° مدة 10 دقائق ما ياخدوش وقت كبير وما نخلوش لونهم يحمار بزاف اللون يكون ذهبي باش يجيو رطبين -نخرجهم من الفرن ونخليوهم يبردو شوية ونقدمهم مع أي صوص أو نيستلي أو توفى أنا عملت 200g شكلاط أسف , دهته هذت عليه 100ml قشدة طرية سائلة



pain hamburger

\*المقادير -400g طحين " فرينة " -200ml حليب (كأس كبير)-بيضة -ملعقة كبيرة سكر -ملعقة كبيرة خميرة الخبز -شوي ملح -80g زبدة طرية  
\*الطريقة -نضع الطحين مع الخميرة و الملح و السكر البيضة والحليب نعجن الكل جيدا حتى تصير عجينة متماسكة نضيف الزبدة ونرجع نعجن الكل نخليها ترتاح واحد 30 دقيقة من بعد نعمل كرات نبسطهم شوي ندهنهم بالحليب ونرش عليهم شوي جنجلان السمسسم ونخليهم واحد 10 دقائق وندخلهم الفرن، 180° حتى يتحمرو ونعمرهم على حسب الموجود في البيت وبالصحة والراحة



## "كيكة مزخرقة"

\*المقادير -4حبات بيض-120غ زبدة دائبة -120غ سكر -180غ فرينة-120مل حليب-80غ شكلاط اسود مدوب -كيس خميرة الحلوى -كيس فاني

\* الطريقة-نعمل البيض مع السكر والفاني نخلط مزيان مبعد نضيف الزبدة مدوبة ونرجع نخلط نعمل الفرينة والخميرة في الاخير نقسم الخليط على 2 واحد يبقى ابيض والثاني نضيف له الشكلاط مدوب ونخلط ناخذ كأس الحليب نعمل النصف مع خليط الشكلاط النصف الاخر نعمل مع الابيض -ناخذ المول ندهنو بالزبدة ونرشو بالطحين نعمل الخليط الابيض وفوقو خليط الشكلاط ثم الخليط الابيض وخليط الشكلاط وناخذ سكين ونعمل خطوط باش تجي مزخرقة في الوسط ندخلو الفرن 180° مدة نصف ساعة نتأكد بانو طاب بادخال السكين ويخرج ناشف نخليه يبرد ونزولو من المول وبصحة والراحة



طريقة عمل الكب كيك الكمية 12 قطعة

125غ زبدة بدرجة حرارة الغرفة +125غ سكر+بيضتين متوسطتين+125غ طحين+ كيس بيكينغ باودر +رشة ملح + 2 م ك حليب سائل بدرجة حرارة الغرفة +كيس فانيلا الطريقة :نحمي الفرن بدرجة حرارة 175 .ضعي القوالب الورقية في قالب الكب كيك.اخلطي الزبدة والسكر الى ان يصبح قوام الخليط كريمي.اضيفي البيض واحدة تلو الاخرى ثم الفانيلا بعد ان يمتزج البيض والسكر والزبدة نضيف الطحين المنخول مع البيكينغ باودر والملح والحليب ونشغل الخلاط من جديد الى ان يتجانس الخليط تقريبا دقيقتين.نملا القوالب الى النصف او ثلثين .ندخل القالب الفرن 20 د



تشورو او شيشيس او خرينغو  
\*المقادير -250مل ماء (كاس كبير تقريبا)-220غ فرينة (غرفية) -معلقة كبيرة سكر-  
شوية ملح-20 غ زبدة- بيضة

\*الطريقة - نديرو الما مع السكر والملح والزبدة في كاسرونة حتى ييدى يغلى نطفيو  
النار ونزيدو الفرينة ونخلطو وغادي تعدبكم شوية حيث الفرينة تقساح المهم نحاولو  
نجمعو الفرينة بذاك الماء حتى نحصلو على عجينة قاسحة ونزيدو البيضة نخلطو ميزان  
حتى تدخل البيضة فالعجينة كلها بحال كي كناووبو الباط à شو مهم نخلطو ميزان  
ونديروها فالبوق ديال الحلوى ولا les douilles الي يزوقو بيهم الكيكات مهم خاص شي  
بوق او محكن يكون رقيق نديروهم على شكل دوائر و الا بقات تلصقكم العجينة دهنو  
يديكم بالزيت -نقليوهم فزيت سخون من الجهتين حتى تكملو و نغندهم فالسكر



★تاوت التفاح

للعجين:200غ طحين+100غ زبدة لينة+100غ سكر صقيل+كيس سكر فاني+بيضة  
+شوية ملح.للحشو:250غ قشدة طرية creme fraiche epaisse  
+2بيضات+60غ سكر+3تفاحات .انا عملت 2 كبار فقط+عود من الفاني او كيسين  
★ الطريقة:نبدا العجن نعمل الطحين السكر والزبدة والفاني حتى تترمل ونجمعها  
بالبيضة ونعملها في كيس غدائي ندخلها الثلاثا 30 دقيقة ممن بعد نخرجها ونورقها  
فوق ورق المطبخ ونعملها فالمول يكون مدهون بالزبدة ونقص الاطراف الزائدة . نعمل  
السكر والكريم فريش والبيض وعود الفاني نخلط كلشي ميزان و نصب الخليط فوق  
العجين . نقطع التفاح شرائح رقيبيقة ونعملها فوق الكريم ثم نرش باللوز والسكر  
وندخلها الفرن على درجة حرارة 180 ° مدة 40 دقيقة مع المراقبة مرة مرة .نخرجها  
ونخلوها تبرد ونرش الوجه بسكر جلاصي





## beignets بينيني

\*المقادير: 500 غ طحين أبيض " فرينة " + 100 غ سكر + 100 غ زبدة + 20 غ خميرة الخبز + بيضة + قبصة ملح + 200 مل حليب مع شوية زعفران ملون غدائي

\*الطريقة :نضع الطحين السكر الملح والخميرة ثم الحليب والبيضة نعجن هاد المكونات مع بعض ونضيف الزبدة مع العجن دائماً حتى نحصل على عجين لين ورخو شيئاً ما غادي يلصق شوية في الأيدي نعمل الزيت في يدينا ونجمع العجين ونعملو في إناء يخمر مدة ساعة من بعد نشكل كرات صغار

نعمل الزيت تسخن على نار مهيلة مين تسخن مزيان نأخذ كرة ونعمل ثقب في الوسط ونجد مزيان الثقب يكون واسع بحال السفنج المهم نقليهم في الزيت من الجهتين نخليهم يبردو شوية من بعد نعملهم في السكر وبالصحة والراحة



حرشات هشاش ولذاذ بالطنون والزيتون الأسود

المقادير: 300 غ سميكة رقيقة + 120 مل زيت + ملعقة كبيرة خميرة الحلوة + ملعقة كبيرة سكر + نصف ملعقة صغيرة ملح + 200 مل ماء + طون وبصل وزيتون وجبن للحشو  
الطريقة نعمل السميكة في إناء نضيف إليها جميع المكونات الجافة ملح سكر والخميرة نعمل الزيت ونبسسها من بعد نعمل الماء راح تلاحظو العجينة تكون مطلوقة مثل الصور ولكن راح تشرب المهم نكونو جهزنا الحشوة أنا عملت بصله شحرتها مزيان في شوية زيت وضفتلها الزيتون مقطع طريفات وعلبة صغيرة طون أنتم تختارو أي حشوة تناسبكم نأخذ شوية من الخليط نعملو شوية سميكة ونبسطو نضع القليل من الحشوة وقطع من الجبن في الوسط ونلف الجوانب باش نسدها نكوروها في يدينا باش نقادو الشكل نتاع الحرشة ونبسطوها عادي بحال الحرشة العادية ونفس الطريقة لباقي العجين نسخن مقلة ثقيلة ونعمل الحرشات يطيبو على نار متوسطة و بالصحة والراحة



## الدونات

المقادير: : 600 غ دقيق + 300 مل حليب دافي + 20 غ خميرة الخبز مذوبه في شوية ماء دافي + 1 بيضة + 100 غ سكر + كيس فاني + شويه ملح + 70 غ زبدة  
 \* الطريقة \* نخلط العناصر الجافة : الدقيق + الملح + السكر + سكر فاني من بعد نضيف البيض، الحليب والخميرة ونعجن مدة 10 دقائق حتى تجمع العجينة ونضيفها الزبدة ونخليها تعجن مدة 10 دقائق أخرى حتى تولي رطبة ونوضعها في إناء يكون مدهون بالزيت ونخليها تخمر مدة ساعة. من بعد نبسطها فوق طاولة مرشوشه بالدقيق وخاص تكون لعجينة غليضة ماشي رقيقه ونقطعها بالكاس وندير تقبه في الوسط ونخليهم حتى يخمر ونحطهم في زيت سخونه حتى يتحمرو ونخليهم يبردو شويه من بعد نزينهم بالشكلاط الابيض أو الأسود أو نعمل كلاساج بالسكر مع شويه حليب وملون والتزين حسب الرغبة



شباكية" السبولة" \*المقادير :500 غ طحين "فرينة" + 125 غ زبدة دائبة + بيضة كاملة + م ك خل + م ك خميرة الحلوة + م ص سكر + قبصة ملح + ماء لجمع العجين نصف كأس 100 مل + زيت للقلي + عسل وزنجلان للتزين

\*الطريقة: نضع الطحين مع الملح السكر الخميرة نضيف الزبدة والبيض وملعقة الخل نخلط كل المكونات ونجمع بقليل من الماء العجين يكون قاصح شوية ندلكو حتى يربطاب نعمل منو كرات نغطيهم ونخليهم يرتاحو نصف ساعة من بعد نبسط أول كرة سواء بالمدلك أو الآلة الخاصة بالعجين نأخذ أداة الشباكية "الجرارة" ونعمل أشرطة على شكل مستطيل تقريبا (8cm في الطول 4cm في العرض) نضع خط وسط الشريط نأخذ 2 من الأشرطة نضع وحدة فوق الثانية نأخذ الرأس ندخلوه وسط الفتحة ونخرجه من الجهة الثانية حاولت نوضح في الصور أكثر لكن ما قدرتش نعملها ونصورها في نفس الوقت كان لازم يكون معي شخص آخر المهم راه ساهلة ضروري في الأول ماتجيش مقادة من بعد غاتجيكم ساهلة عند الإنتهاء من جميع الكور نعمل حمام زيت يكون سخون نضع الحلوة في الزيت والنار تكون متوسطة نخليها حتى تتحمر ونعملها مباشرة في العسل وتزين بالزنجلان بالصحة والراحة



المقادير الأساسية للصابلي: 250غ زبدة طرية ماشي مارجرين +120غ سكر +2 أصفر البيض والأبيض نخليوه باش نزينو+كأس زيت صغير 120مل +2 معلق كبار نشا ميزينا +ملعقة كبيرة مربى المشمش+كيس خميرة الحلوة +الطحين حسب الخليط  
 \*هادو هما المقادير بالنسبة إلصابلي العادي أما يمكن لينا نضيفو 100غ لوز محمر ومطحون أو اللوز بودرة أو 100غ جوز الهند إ أو كاوكاو أو جوز وبنديق حسب الرغبة نضيفهم نعملوهم قبل مانديرو الطحين يعني في الأول  
 \*وممكن ننكه العجين بالفاني أو قشور الحامض قشور البرتقال أو القهوة سريعة الذوبان  
 \*أو يمكن نقسم العجين ونضيفلو ملونات غذائية أو الشكلاط غبرة .....  
 \*ممكن نضيف حبيبات الشكلاط الملونة إلى العجين باش يجي الصابلي مزين  
 \*أما التزيين في الأخير يمكن عمل الشكلاط الأبيض و- الأسود المربى نيستلي كراميل نزينو بعجين اللوز أو عجين الشكلاط ويمكن لكم تتفنو في التزيين أيضا



المقادير الأساسية للصابلي: 250غ زبدة طرية ماشي مارجرين +120غ سكر +2 أصفر البيض والأبيض نخليوه باش نزينو+كأس زيت صغير 120مل +2 معلق كبار نشا ميزينا +ملعقة كبيرة مربى المشمش+كيس خميرة الحلوة +الطحين حسب الخليط  
 \*هادو هما المقادير بالنسبة إلصابلي العادي أما يمكن لينا نضيفو 100غ لوز محمر ومطحون أو اللوز بودرة أو 100غ جوز الهند إ أو كاوكاو أو جوز وبنديق حسب الرغبة نضيفهم نعملوهم قبل مانديرو الطحين يعني في الأول  
 \*وممكن ننكه العجين بالفاني أو قشور الحامض قشور البرتقال أو القهوة سريعة الذوبان  
 \*أو يمكن نقسم العجين ونضيفلو ملونات غذائية أو الشكلاط غبرة .....  
 \*ممكن نضيف حبيبات الشكلاط الملونة إلى العجين باش يجي الصابلي مزين  
 \*أما التزيين في الأخير يمكن عمل الشكلاط الأبيض و- الأسود المربى نيستلي كراميل نزينو بعجين اللوز أو عجين الشكلاط ويمكن لكم تتفنو في التزيين أيضا



المقادير الأساسية للصابلي: 250غ زبدة طرية ماشي مارجرين +120غ سكر +2 أصفر البيض والأبيض نخلوه باش نزينو+كأس زيت صغير 120مل +2 معلق كبار نشا ميزينا +ملعقة كبيرة مربى المشمش+كيس خميرة الحلوة +الطحين حسب الخليط  
 \*هادو هما المقادير بالنسبة إلصابلي العادي أما يمكن لينا نضيفو 100غ لوز محمر ومطحون أو اللوز بودرة أو 100غ جوز الهند إ أو كاوكاو أو جوز وبنديق حسب الرغبة نضيفهم نعملوهم قبل مانديرو الطحين يعني في الأول  
 \*وممكن ننكه العجين بالفاني أو قشور الحامض قشور البرتقال أو القهوة سريعة الذوبان  
 \*أو يمكن نقسم العجين ونضيفو ملونات غذائية أو الشكلاط غيرة .....  
 \*ممكن نضيف حبيبات الشكلاط الملونة إلى العجين باش يجي الصابلي مزين  
 \*أما التزيين في الأخير يمكن عمل الشكلاط الأبيض و- الأسود المربى نيستلي كراميل نزينو بعجين اللوز أو عجين الشكلاط ويمكن لكم تتفنو في التزيين أيضا



عجين اللوز

120غ لوز مسلووق ومقشر وناشف جيدا+120غ سكر عادي +40غ جليكووز +4 معلق كبار ماء +ملونات غذائية+ منسمات حسب الرغبة  
 \*الطريقة- نطحن اللوز جيدا ونغربلوه حتى نحصل على بودرة ناعمة  
 -نضع السكر والجليكووز والماء في كاسرونة ونخله 15 دقيقة حتى يبدأ في الغليان ونضيفو على بودرة اللوز ونخلط بملعقة خشبية حتى نحصل على عجين ونضيف عليه ملونات غذائية أو منسمات روح اللوز روح الفستق فاني.....



غناش بالشكلاط الأبيض ملون

\*المقادير -250g كريم فريش سائل-300g شكلاط أبيض.400g كريم فريش سائل

-ملونات غذائية على حسب الرغبة

\*الطريقة -نأخذ 250g كريم نعملها في كاسرونة حتى تبدأ في الغليان من بعد نضيفها على الشكلاط الأبيض ما نعملش الكريم مرة وحدة نقسمو على 3 أو 4 مرات يعني نعمل شوية ونخلط الشكلاط في إتجاه واحد ونزيد نعمل شوية الكريم ونخلط ونزيد الكريم حتى الدوب الشكلاط -نضيف الملون للكريم البارد 400g ونضيفو على خليط الشكلاط نهارك حتى يتمازج الكل جيدا وندخلو التلاجة ليلة كاملة مين بعد نجيب إناء عميق ونضرب السرعة في الأول تكون بطيئة من بعد نعلي السرعة غي تمسك الكريم نوقف إلى بقيت نضرب بزاف غادي تفسد الكريم يعني خاص نحضي مزيان غي تمسك الكريم نوقف الآلة ونزين بيها الطورطات أو كب كيك بالنسبة لمقادير الكب كيك تجدونها



قريشلات حلوين

\*المقادير :150غ زبدة بحرارة المطبخ-100غ سكر -بيضة كاملة -كيس خميرة الحلوة وزن 7غ

-كيس فانيلا -ملعقة كبيرة عسل -الطحين حسب الخليط

\*نحتاج أيضا:ملعقة كبيرة جلجلان محمر -ملعقة كبيرة لوز محمر ومطحون -ملعقة كبيرة

بودرة الكاكاو -ملعقة كبيرة فواكه معسلة

\*الطريقة :نعمل الزبدة السكر الفاني كيس خميرة الحلوة البيض والعسل نخلطهم جيدا من

بعد نجمع بالطحين 300غ تقريبا حتى نحصل على عجين لين نقسمو 5 كرات وكل كرة

نسموها وحدة نعمل فيها اللوز و الثانية الجنجلان والثالثة فواكه معسلة والرابعة نزيد عليها

بودرة الكاكاو والأخيرة نخليها بيضة كل كرة نلويها على شكل حربوش بالنسبة للضفائلا

بودرة الكاكاو نسرحها هي والعجين البيضاء ونعمل وحدة فوق وحدة ونلوي على شكل

حربوش ندخلهم التلاجة واحد الساعة من بعد نقطعهم على الشكل إلي بغينا وندخلهم

الفرن حتى يتحمرو وبالصحة والراحة



كريم موسلين هي عبارة الكريم باتيسير مع الزبدة وكنستعملوها لتحضير الفريزي أو الميلفاي أو نحشيو بها les tartellets

\*المقادير: 2 أصفر البيض +200مل حليب +50غ سكر +15غ نشا مايزينا+عود من الفاني +100غ زبدة بحرارة المطبخ

\*الطريقة نضع الحليب مع عود الفاني فوق النار حتى يغلى نخلط بواسطة الخلاط اليدوي البيض والسكر والنشا حتى يولي لونهم فاتح نضيف إليه الحليب من بعد ما يكون غلى جيدا نحرك جيدا حتى تتسجم كل المكونات ونرجع الخليط فوق النار حتى يعقد لنا نقسم الزبدة إلى نصفين الأول نعملو مع الكريم باتيسير والنصف الآخر نخليه جانبا نضع الكريم باتيسير في التلاجة حتى تبرد مزيان النصف المتبقي لنا من الزبدة نضربه شوية حتى يولي كريمة ونضيف إليه الكريم باتيسير ونخلط مزيان حتى نحصل على كريم جاهز للإستعمال



Des Verrines

8 حبات جبن كيري +250غ جبن كريمي فيلاديلفيا أو الماسكربون أو جبلي المهم جبن كريمي بدون سكر +100غ سكر +75غ عبله كريم فريش بودرة "قشدة طرية.كريم شانتي "نأخذ الكريم فريش بودرة نضربها مع الحليب.في إناء آخر نضرب الجبن كيري والجبن الكريمي والسكر.لكي نحصل على هاد القوام.نخلط الكريم المخفوقة مع خليط الجبن.نحصل على كريم ثقيلة.خديت شوي من الكريم وعملت معو نيستلي كراميل و ممكن عمل الشكلاط مدوب وبارد أو عمل دانون أو براليني أو نخليها لأنو مذاق الكريم لوحده لذيد.عملت شوي من glacage في الكؤوس وشوية من الكريم.الشكلاط مقطع عملتو فوق الكريم.غطيت بالكريم.وفي الأخير عملت glacage.عملت الفلان في الكؤوس. فوقو الكريم ممكن نزينو بالقشدة الطرية مضربة او ممكن نعمل بكوني الفواكه فريز خوخ كيوي حسب الرغبة . الكيوي طحنتها مع شوية سكر ودوزتها في الصفاي كذلك الفريز والخوخ حصلت عل كولي الفواكه يكون ثقيل ماشي سائل



## مقروط التمر

المقادير: 500غ سميدة متوسطة + كأس صغير مخلط زيت وزبدة دائبة (150مل) + ربع كأس ماء الزهر + كأس ماء (150مل) أو أكثر على حسب نوعية السميد + ملعقة كبيرة سكر + ملعقة صغيرة قرفة إلي ما تبغيش القرفة ما تعملش  
\*للحشوة: تمر جاهز ضفت عليه القرفة وملعقة زبدة وشوية جنجلان + زيت لقلي + عسل و جنجلان سمسّم للتزين

\*الطريقة: نضع السميدة مع السكر والقرفة ونضيف الزيت والزبدة ونسو السميدة جيدا من بعد نجتمعو بماء الزهر والماء العجين يكون مطلوق شوية نكونو وجدنا التمر على شكل حرابل نأخذ شوي من العجين نضع التمر في الوسط نجتمع الأطراف مزيان حتى مايقاش بيان التمر ونرجع نلويه مزيان حتى يرقاق نيسطو شوية نقطعو على شكل معين نعمل الزيت حتى تسخن مزيان ونقلو المقروط من بعد نعملو في العسل ونرش بالجنجلان



## Dessert cème au chocolat

\*المقادير: 150 مل حليب + 100 مل كريم فريش سائل + 1 بيضة + 50غ سكر + 70غ شكلاط أسود + ملعقة كبيرة نشا مايزينا + 2 علب دانيت نكهة الفاني  
\*الطريقة: نعمل الكريم والحليب في كاسرونة فوق النار يغلى نخلط البيضة مع السكر حتى يختفي السكر ونضيف ملعقة النشا نخلط الكل من بعد نضيف عليه الحليب والكريم وهو سخون ونرجع الكل فوق النار حتى يعقد نفس الطريقة ديال الكريم باتسيير وهي سخونة نضيف إليها قطع الشكلاط ونخلط حتى دوب الشكلاط نضع كريم الشكلاط في كوؤس ندخلها التلاجة مدة ساعتين مين نبغيو نقدمها نعمل دانيت أو أي ياغورت تفضلون والتزيين يبقى من إختياركم بالصحة والراحة



forêt noire

نحتاجو 2 قطع أو 3 من الكيك الإسفنجي الجينواز على حسب السمك تتاع الكيك انا عملت  
2 وسيرو لسقي الكيك (120 سكر + 100ml ماء + كس فاني + قطرات من الحامض نضع  
الكل فوق نار مهيلة مدة 10 دقائق) + مربى التوت + كريم شانتيي  
شكلاط محكوك و حبات الكرز للتزيين

الطريقة نأخذ قطعة من الكيك نسقيها مزيان بالسيرو نضع القليل من المربى أنا كترت  
جاتني حلوة بزاف أنصحكم ديرو غي شوية تتاع المربى وتسرحو مزيان فوق الكيك نعمل  
الكريم شانتيي ونضع الطبقة الثانية من الكيك ونفس الطريقة نغطي الكيكة كلها بالكريم  
ونزينها بالشكلاط وحببات الكرز



كريم الماسكاربون

2 معالق كبار سكر جلاصي سكر صقيل + 2 معالق كبار عسل + 2 معالق كبار زبدة + علبة  
ماسكاربون + 100 غ شكلاط أسود  
الطريقة نعمل السكر + العسل + الزبدة نضرب مزيان هاد المكونات حتى تولي كريم نضيف  
الماسكاربون ثم نضرب مدة 5 دقائق ونعمل الشكلاط ونرجع نضرب حتى نحصل على كريم  
ندخلها التلاجة واحد الساعة من بعد نزين بها الكب كيك أو الكيكات وتصلح أنو نحشي بها  
الكيكة من الداخل





براوني بنواد كاجو

\*المقادير: 3 بيضات +120 غ سكر+125 غ زبدة +120 غ نواد كاجو+60 غ فريئة " طحين "+250 غ شكلاط أسود+ كيس سكر فاني

\*الطريقة: نضع الشكلاط مع الزبدة تدوب نخلط البيض والسكر والفاني والطحين نخلط مزيان من بعد نضيف الشكلاط المدوب مع الزبدة ونخلة من جديد وفي الأخير نضيف الكاجو مہرمش نضع الخليط في صينية متوسطة الحجم ومدهونة بالزبدة ومرشوشة بالطحين ندخلها الفرن مسخن من قبل درجة الحرارة 180° مدة الطهي 15 حتى ال-20 دقيقة



عجين كعب غزال وكل حلويات اللوز

\*مقادير: 500 غ طحين +100 غ زبدة طرية+1 أصفر بيضة +2 معلق كبار ماء الزهر +ملعقة كبيرة سكر +قبضة ملح +القليل من الماء البارد لجمع العجين

\*الطريقة: نعمل الطحين المملحة السكر والزبدة نخلط الكل نضيف أصفر البيض وماء الزهر ونجمع بالماء العجين يكون صلب وندلكوه حتى يربطاب نضيف الملونات على حسب الرغبة نضع العجين في بلاستيك وندخلها التلاجة مدة 3 ساعات ومن بعد نشغل بها



## عقدة اللوز لحلويات اللوز

\*المقادير: 500 غ لوز مسلوق وناشف أنا ندخلو الفرن واحد 5 دقائق باش ينشف +200 غ سكر+50 غ زبدة دائبة+ملعقة كبيرة مربى المشمش +2 معالق كبار ماء الزهر -للتنسيم قشور الحامض أو البرتقال روح اللوز فانيليا سائلة  
\*الطريقة: نطحن اللوز مرة واحدة حتى نحصل على بودرة من بعد نطحنو مع السكر والمرة الثالثة نضيف له ماء الزهر والزبدة والمربى والمنسمات أنا عملت 4 أشكال كل عقدة نسمتها وباش نسمتها المهم نحصل على عقدة رائحتها زويينة ومعلكة ممكن كذلك نعملها ملونات غذائية



عين الجمل \*مقادير العجين: 500 غ طحين +100 غ زبدة طرية+1 أصفر بيضة +2 م ك ماء الزهر + م ك سكر +قبصة ملح +القليل من الماء البارد لجمع العجين  
\*الطريقة: نعمل الطحين الملح السكر والزبدة نخلط الكل نضيف أصفر البيض وماء الزهر ونجمع بالماء العجين يكون صلب وندلكوه حتى يرطاب نضع العجين في بلاستيك وندخلها التلاجة مدة 3 ساعات

عقدة اللوز: 500 غ لوز مسلوق وناشف أنا ندخلو الفرن واحد 5 دقائق باش ينشف +200 غ سكر+50 غ زبدة دائبة+ م ك مربى المشمش +2 م ك ماء الزهر -للتنسيم قشور الحامض أو البرتقال روح اللوز فانيليا سائلة .....  
\*الطريقة: نطحن اللوز مرة واحدة حتى نحصل على بودرة من بعد نطحنو مع السكر والمرة الثالثة نضيف له ماء الزهر والزبدة والمربى والمنسمات .نسرح العجين ونعمل عقدة اللوز في الوسط نلف العجين على العقدة ونلوي عليها لوية واحدة ونقطع بالسكين مين نحصل على حربوش نلويه باش نقادو الشكل وباقي التفاصيل في الصور كي نحصلو على شكل لوزة نقشوهم ونعمل لوزة في الوسط وندخلهم الفرن مين نخرجهم نعملهم في العسل



## البليغة

نحتاج عجينة حلويات اللوز + عقدة اللوز

نشرح العجين ونعمل عقدة اللوز في الوسط نلف العجين على العقدة ونلوي عليها لوية واحدة ونقطع بالسكين حتى نحصل على حربوش أو عصي نقطع على شكل معين وباقي التفاصيل واضحة في الصور الصراحة ماعرفتش نشرح المهم كي نحصلو على شكل بليغات نقشوهم وندخلهم الفرن غي تشد لعجينة ونخرجهم ونعملهم في العسل

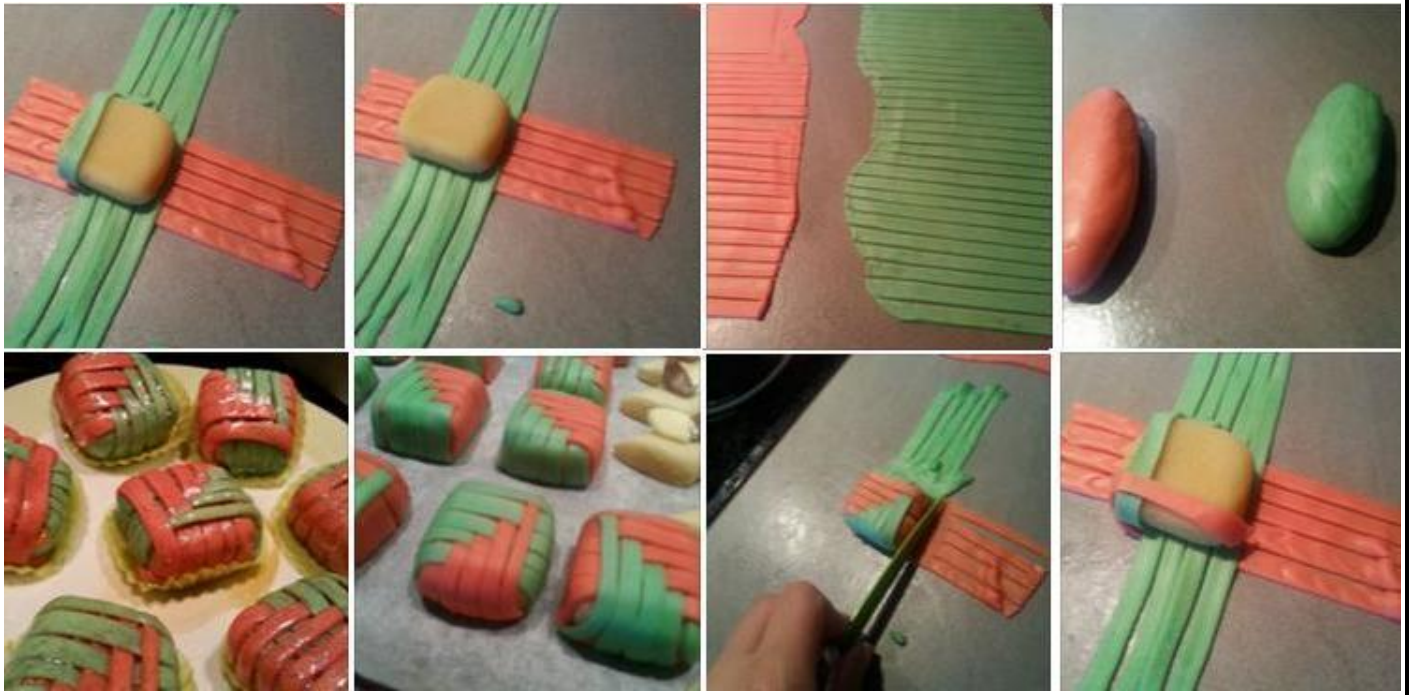


## حلوى الياسمين

نحتاج عجينة حلويات اللوز+عقدة اللوز

نشكل مثل الصور ندخلها الفرن 8 دقائق مين طيب نعملها في العسل مسخن ونزينها على حسب الرغبة





### عجين الشكلاط

إلا بغيتو عجينة بالشكلاط الأسود تاخو 200g من الشكلاط الأسود دبوها وتزيدوها مع 150g جليكويز تكونو سخنتوه شوية وخلطو مزيان حتى تجمع ليكم وإلا بغيتو عجينة بيضة تاخو 250g شكلاط أبيض نفس الطريقة مع 150g جليكويز نضعه في بلاستيك وتخليوهم ليلة كاملة في التلاجة من بعد نخدمو بيه نغلف به الكيكات أو نعمل منو وريدات نزين به الحلويات أيضا غي هو نخرجوه من التلاجة فترة قبل ما نخدمو بيه باش ياخذ الحرارة ديال المطبخ ويسهل علينا تشكيله



## المكاييل و الموازين

الزبدة	ياغورت (زبادي)	مكسرات بودرة	مكسرات مجروشة	نشاء	كاكاو	سكر ناعم	سكر	طحين	سوائل	
غ255	غ235	غ100	95	غ125	غ105	غ160	غ200	غ140	مل240	1كوب
غ165	غ175	غ75	غ70	غ95	غ80	غ120	غ150	غ105	مل180	3/4كوب
غ150	غ155	غ65	غ60	غ85	غ70	غ105	غ135	غ95	مل160	2/3كوب
غ115	غ120	غ50	غ45	غ65	غ55	غ80	غ100	غ70	مل120	1/2كوب
غ75	غ80	غ35	غ30	غ40	غ35	غ55	غ70	غ50	مل80	1/3كوب
غ55	غ60	غ25	غ22	غ30	غ25	غ40	غ50	غ35	مل60	1/4كوب
غ15	غ15	غ6	غ5	غ8	غ7	غ10	غ15	غ10	مل15	1مك
غ5	--	--	--	--	--	--	--	--	مل5	1م ص

**و لمن لا يتوفرن على ميزان لتحديد المقادير بالغرام اليكن المقابلات بالملاعق**

- 1 كوب = 16 ملعقة طعام = 48 ملعقة شاي
- 3/4 كوب = 12 ملعقة طعام = 36 ملعقة شاي
- 2/3 كوب = 11 ملعقة طعام = 32 ملعقة شاي
- 1/2 كوب = 8 ملاعق طعام = 24 ملعقة شاي
- 1/3 كوب = 5 ملاعق طعام = 16 ملعقة شاي
- 1/4 كوب = 4 ملاعق طعام = 12 ملعقة شاي