الطّبخ السّهل
من أ إلى ي
15 وصفة

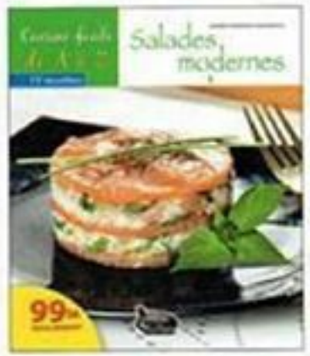
صابلي

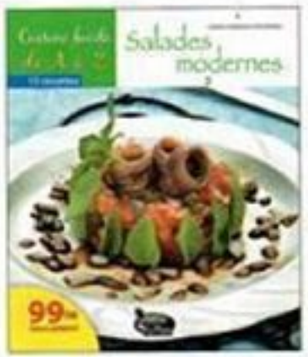
مسلوب كهينة

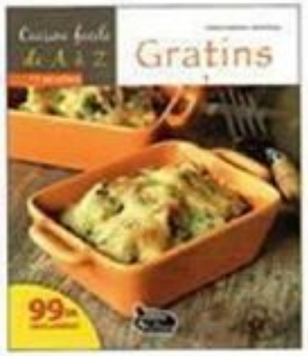
www.cuisine4arabe.com

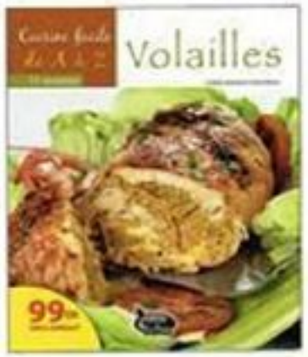
99 درج فقط

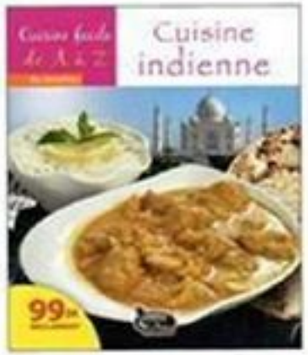
Edition La Plume











Sablés à la meringue

صابلي بالمورينق

- 275 g de farine
- 50 g de sucre glace
- 220 g de margarine
- 3 jaunes d'œufs

La meringue :

- 3 blancs d'œufs
- 250 g de sucre cristallisé
- Pistaches pour la décoration

- 275 غ فرينة
- 50 غ سكر ناعم
- 220 غ مارغرين
- 3 صفار بيض

المورينق :

- 3 بياض بيض
- 250 غ سكر مسحوق
- فستق للتزيين

1 حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.

2 في وعاء، ضعي الفرينة و السكر الناعم، أضيفي المارغرين و أعملي جيدا.

Dans un récipient, mettre la farine et le sucre glace, incorporer la margarine et bien travailler.

3 أضيفي صفار البيض و أجمعي حتى الحصول على عجينة ملساء و سهلة الإستعمال. أتركيها ترتاح في الثلاجة مدة 30 دقيقة.

Ajouter les jaunes d'œufs et ramasser jusqu'à obtention d'une pâte lisse et maniable. Laisser reposer au frais pendant 30 mn.

4 أبسطي العجينة على سمك 2مم ثم قطعي دوائر.

Abaisser la pâte sur une épaisseur de 2 mm puis découper des ronds.

5 حضري المورينغ : في وعاء، ضعي السكر و بياض البيض. من جهة أخرى غلي الماء في قدر.

Préparer la meringue : dans un saladier, mettre le sucre et les blancs d'œufs. D'autre part faire bouillir l'eau dans une casserole.

6 ضعي الوعاء على القدر و أخفقي بواسطة خفاق كهربائي.

Poser le saladier sur la casserole et fouetter avec un batteur électrique.

7 إنزعي الوعاء حينما تعقد المورينغ.

Retirer le saladier dès que la meringue soit épaisse.

8 ضعي الدوائر على صفيحة، إملئي كيس حلواني بالمورينغ و أديريها حول الحلوى. أدخليها الفرن من 10 إلى 15 دقيقة على 150°.

Poser les ronds sur la plaque, remplir une poche à douille de meringue et la mettre tout autour du rond. Enfourner de 10 à 15 mn à 150°.

9 بعد الطهي، زيني المركز بالفستق المكسر.

Après cuisson, décorer le centre avec des pistaches concassées.

www.cuisine4arabe.com

Le tournesol

- 1 œuf
- 50 g de sucre glace
- 100 g de margarine
- 1 c.à.c de vanille
- 100 g de maïzena
- 200 g de farine
- Colorants alimentaires jaune et marron
- Blanc d'œuf

دوار الشمس

- 1 بيض
- 50 غ سكر ناعم
- 100 غ مارغرين
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 100 غ مايزينة
- 200 غ فرينة
- ملون غذائي أصفر و بني
- بياض بيضة

حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.

في وعاء، أعملي المارغرين و السكر الناعم على شكل مرهم ثم أضيفي البيض.

Dans un saladier, travailler la margarine et le sucre glace en pommade puis incorporer l'œuf.

أضيفي الفانيليا، المايزينة ثم الفرينة.

Ajouter la vanille, la maïzena puis la farine.

أجمعي حتى تتحصلي على عجينة متماسكة.

Ramasser jusqu'à obtention d'une pâte ferme.

أقسمي العجينة إلى ثلاثة : أتركي واحدة بيضاء، لوني الثانية بإضافة الملون الأصفر و خذي كرية صغيرة لتلوينها بالبني. أتركيها ترتاح مدة 30 دقيقة.

Partager la pâte en trois parties : laisser une blanche, colorer l'autre en ajoutant le colorant jaune et prendre une petite boule pour la colorer en marron. Laisser reposer pendant 30 mn.

أبسطي العجينة البيضاء، و قطعي دوائر.

Abaisser la pâte blanche et découper des ronds.

قطعي العجينة الصفراء، بواسطة قطاعة على شكل دوار الشمس.

Découper la pâte jaune avec un emporte pièce en forme de tournesol.

أطلي الدوائر ببياض البيض و ألصقي دوار الشمس عليها.

Badigeonner les ronds avec le blanc d'œuf et coller le tournesol dessus.

شكلي قلب دوار الشمس بالعجينة البنية، أطلي الوسط ببياض البيض ثم ألصقي الكرية. أدخليها الفرن على 150° من 10 إلى 15 دقيقة.

Former le cœur du tournesol avec la pâte marron, badigeonner le milieu avec le blanc d'œuf puis coller la boule. Enfourner à 150° de 10 à 15 mn.

www.cuisine4arabe.com

Sablés aux noix

- 100 g de margarine
- 80 g de noix
- 1 œuf
- 50 g de sucre glace
- 1 c.à.c de vanille
- 1 c.à.c de levure chimique
- 230 g de farine

Décoration :

- Chocolat noir fondu
- Cerneaux de noix

صابلي بالجوز

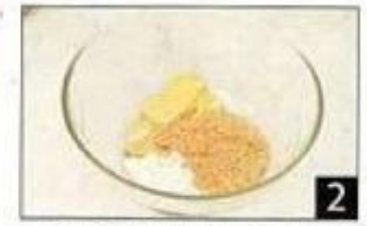
- 100 غ مارغرين
- 80 غ جوز
- 1 بيض
- 50 غ سكر ناعم
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 1 ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- 230 غ فرينة

التزيين :

- شكلاطة سوداء ذائبة
- جوز

1 حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.



2 في وعاء، ضعي المارغرين، السكر الناعم و الجوز المرحي. أعملي الكل على شكل مرهم.

Dans un récipient, mettre la margarine, le sucre glace et les noix moulues, travailler le tout en pommade.

3 أضيفي البيضة.

Incorporer l'œuf.

4 أضيفي الخميرة الكيميائية و الفانيليا.

Ajouter la levure chimique et la vanille.

5 أضيفي الفرينة و أجمعي العجينة. أتركيها ترتاح مدة 30 دقيقة.

Ajouter la farine et ramasser la pâte. Laisser reposer pendant 30 mn.

6 أبسطي العجينة و قطعي نجمات بواسطة قطاعة. أدخليها الفرن على 150° من 10 إلى 15 دقيقة.

Abaisser la pâte et découper des étoiles à l'aide d'un emporte-pièce. Enfourner à 150° pendant 10 à 15 mn.

7 زيني نصف الحلويات بالشكلاطة.

Décorer les gâteaux à moitié avec le chocolat.

8 قطريها على مشبك.

Egoutter sur une grille.

9 ضعي حبة جوز في الوسط و أتركيها تجف.

Mettre un cerneau de noix au milieu et laisser sécher.

Sablés au citron

- 150 g de margarine
- 1 c.à.s de jus de citron
- 1 c.à.s de zeste de citron
- 60 g de sucre glace
- 320 g de farine
- ½ c.à.c de levure chimique
- 2 œufs

Glaçage et décoration :

- ½ verre de lait
- Sucre glace
- Jus de citron
- Colorant alimentaire jaune
- Chocolat noir
- Perles alimentaires argentées

صابلي بالليمون

- 150 غ مارغرين
- 1 ملعقة كبيرة عصير الليمون
- 1 ملعقة كبيرة بشر الليمون
- 60 غ سكر ناعم
- 320 غ فرينة
- ½ ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- 2 بيض

للطلاء و التزيين :

- ½ كأس حليب
- سكر ناعم
- عصير الليمون
- ملون غذائي أصفر
- شكلاطة سوداء
- عقاش غذائي فضي

حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.

في وعاء، إعملي السكر الناعم و المارغرين على شكل مرهم، أضيفي البيض، بشر و عصير الليمون و أعملي مرة أخرى.

Dans un récipient travailler le sucre glace et la margarine en pommade. Ajouter les œufs, le zeste et le jus de citron et travailler encore.

أضيفي الخميرة الكيميائية و الفرينة و أجمعي على شكل عجينة ملساء و سهلة الإستعمال.

Ajouter la levure chimique et la farine et ramasser jusqu'à obtention d'une pâte lisse et maniable.

أبسطي العجينة ثم قطعي نجمات بواسطة قطاعة. أدخليها الفرن 10 إلى 15 دقيقة على 180° و أتركيها تبرد.

Abaisser la pâte puis découper des étoiles avec un emporte-pièce. Mettre au four pendant 10 à 15 mn à 180° et laisser refroidir.

حضري الطلاء : في صحن صغير ضعي الحليب و عصير الليمون، أضيفي الملون الغذائي الأصفر و أخلطي مع السكر الناعم حتى تتحصلي على طلاء.

Préparer le glaçage : dans un bol mettre le lait et le jus de citron, ajouter le colorant alimentaire jaune et mélanger avec le sucre glace jusqu'à obtention d'un glaçage.

أطلي الحلوى و أتركيها تجف على مشبك.

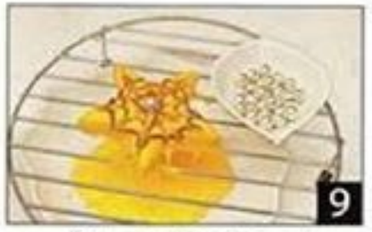
Glacer les gâteaux et laisser sécher sur une grille.

ذوبي الشكلاطة السوداء و أرسمي لوليبات على الحلوى بواسطة كيس حلواني.

Faire fondre le chocolat noir et dessiner des spirales sur la gâteau à l'aide d'une poche à douille.

شكلي خطوط بواسطة سكين.

Dessiner des traits avec un couteau.



ضعي عقاش غذائي في المركز.

Mettre une perle argentée au centre.

Sablés à la confiture

- 120 g de margarine
- 250 g de farine
- 45 g de sucre glace
- 1 œuf
- 1 c.à.c de vanille

Décoration :

- Sucre glace
- Confiture
- Colorants alimentaires jaune où rouge

صابلي بالمربى

- 120 غ مارغرين
- 250 غ فرينة
- 45 غ سكر ناعم
- 1 بيضة
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا

التزيين :

- سكر ناعم
- مربى
- ملون غذائي أحمر أو أصفر

حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.

أضيفي البيض و أجمعي العجينة، أتركيها ترتاح.

Incorporer l'œuf et ramasser la pâte, laissez-la reposer.

ذري الحلوى المثقوبة بالسكر الناعم.

Saupoudrer les gâteaux troués de sucre glace.

إعملي المارغرين، السكر الناعم و الفانيليا.

Travailler la margarine, le sucre glace et la vanille.

أبسطي العجينة بواسطة حلال و قطعي دوائر بواسطة قطاعة.

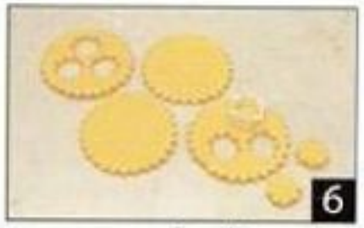
Abaisser la pâte à l'aide d'un rouleau et découper des ronds à l'aide d'un emporte-pièce.

ألصقيها مثنى مثنى (واحدة كاملة و الأخرى مثقوبة) بالمربى الملون.

Coller deux à deux (un complet et l'autre troué) avec la confiture colorée.

أضيفي الفرينة.

Incorporer la farine.



بواسطة قطاعة أصغر أثقبي دوائر العجينة. أطهيها 10 إلى 15 دقيقة على 180°.

À l'aide d'un moule plus petit trouer les ronds de la pâte. Faire cuire 10 à 15 mn à 180°.

إملئي الفراغ بالمربى.

Remplir le vide avec la confiture.

Eventails farcis aux amandes

مراوح محشية باللوز

- 120 g de margarine
- 50 g de sucre glace
- 1 œuf
- 250 g de farine

Farce :

- 75 g d'amandes
- 30 g de sucre cristallisé
- 1 c.à.c de cannelle
- Eau de fleurs d'oranger
- Sucre glace
- Blancs d'œufs

- 120 غ مارغرين
- 50 غ سكر ناعم
- 1 بيض
- 250 غ فرينة

الحشو:

- 75 غ لوز
- 30 غ سكر مسحوق
- 1 ملعقة صغيرة قرفة
- ماء زهر البرتقال
- سكر ناعم
- بياض بيض

حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.

أعملي على شكل مرهم المارغرين، السكر الناعم و البيض. أضيفي الفرينة و أجمعي العجينة.

Travailler en pommade la margarine, le sucre glace et l'œuf, incorporer la farine et ramasser la pâte.

حضري الحشو : أخلطي اللوز المرحي، السكر المسحوق، القرفة و أضيفي ماء زهر البرتقال.

Préparer la farce : mélanger les amandes moulues, le sucre cristallisé, la cannelle et ajouter l'eau de fleurs d'oranger.

أبسطي العجينة و قطعي دوائر بواسطة قطاعة.

Abaisser la pâte et découper des ronds avec un emporte-pièce.

ضعي الحشو في مركز الدائرة و أطلي الحواف ببياض البيض.

Mettre la farce au centre du cercle et badigeonner le tour de blanc d'œuf.

غطيها بدائرة أخرى من العجينة.

couvrir avec un autre cercle de pâte.

ثبتيها جيدا بواسطة قطاعة.

Bien fixer à l'aide d'un emporte-pièce.

بواسطة نقاش زيتي الحلوى. أطهيها في الفرن 10 إلى 15 دقائق على 180°.

Pincer le tour du gâteau à l'aide d'un naquache. Cuire au four de 10 à 15 mn à 180°.

ذري السكر الناعم عند إخراجها من الفرن.

Saupoudrer de sucre glace dès la sortie du four.

Cœurs à la noix de coco

قلوب بجوز الهند

- 120 g de margarine
- 80 g de noix de coco
- 70 g de sucre glace
- 1 c.à.c de levure chimique
- 220 g de farine
- 2 œufs

Décoration :

- Pâte d'amandes (du commerce)
- Gelée
- Perles alimentaires argentées

- 120 غ مارغرين
- 80 غ جوز الهند
- 70 غ سكر ناعم
- 1 ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- 220 غ قرينة
- 2 بيض

التزيين :

- عجينة اللوز (تباع في الأسواق)
- جولي
- عقاش غذائي فضي

1 حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.

2 في وعاء، ضعي المارغرين، السكر الناعم و البيض.

Dans une terrine mettre la margarine, le sucre glace et les œufs.

3 أخلطي جيدا و أضيفي جوز الهند.

Bien mélanger et ajouter la noix de coco.

4 أضيفي الخميرة الكيميائية.

Ajouter la levure chimique.

5 أضيفي القرينة و أجمعي العجينة.

Incorporer la farine et ramasser la pâte.

6 أبسطي العجينة بواسطة حلال و قطعي القلوب. أطهيها 10 إلى 15 دقيقة.

Abaisser la pâte à l'aide d'un rouleau et découper des cœurs. Faire cuire 10 à 15 mn.

7 أتركيها تبرد ثم أطليها بالجولي.

Laisser refroidir puis badigeonner de gelée.

8 رمديها بجوز الهند.

Enrober de noix de coco.

9 أبسطي عجينة اللوز و قطعي أزهار صغيرة بواسطة مول و ألصقيها بواسطة الجولي حول القلب. ضعي زهرة على سطح الحلوى و زينيها بالعقاش الغذائي الفضي.

Etaler la pâte d'amande et couper des petites fleurs à l'aide d'un moule et les coller avec la gelée tout autour du coeur. Mettre une fleur sur la surface du gâteau et décorer avec les perles alimentaires argentées.

www.cuisine4arabe.com

Couronnes en poudre de cacao

تيجان بغبرة الكاكاو

- 200 g de farine
- 75 g de sucre glace
- 100 g de maïzena
- 1 œuf
- 70 g de margarine
- 70 g d'huile
- 1 c.à.c de levure chimique
- 1 c.à.s de lait ou d'eau de fleurs d'oranger

Décoration :

- Cacao
- Chocolat blanc fondu
- Perles alimentaires argentées
- Confiture

- 200 غ فرينة
- 75 غ سكر ناعم
- 100 غ مايزينة
- 1 بيض
- 70 غ مارغرين
- 70 غ زيت
- 1 ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- 1 ملعقة كبيرة حليب أو ماء زهر البرتقال

التزيين :

- كاكاو
- شكلاطة بيضاء ذائبة
- عقاش غذائي فضي
- مربى

1

حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.

2

في وعاء، أخلطي المارغرين، الزيت و السكر الناعم ثم أضيفي البيض.

Dans une terrine mélanger la margarine, l'huile et le sucre glace puis ajouter l'œuf.

3

أعملي الكل على شكل مرهم و أضيفي ماء زهر البرتقال.

Travailler le tout en pommade et ajouter l'eau de fleurs d'oranger.

4

أضيفي المايزينة، الخميرة الكيميائية و الفرينة.

Incorporer la maïzena, la levure chimique et la farine.

5

أجمعيها على شكل عجينة سهلة الإستعمال.

Ramasser en une pâte maniable.

6

ضعي العجينة في مولات دائرية من السيليكون. أطهيها 15 إلى 20 دقيقة على 180°.

Mettre la pâte dans des moules ronds en silicone. Faire cuire 15 à 20 mn à 180°.

7

بعد الطهي رمدي الحلوى في الكاكاو.

Après la cuisson enrober les gâteaux de cacao.

8

بواسطة كيس حلواني زيني حواف الحلوى بالشكلاطة البيضاء المذابة.

À l'aide d'une poche à douille décorer le tour des gâteaux avec le chocolat blanc fondu.

9

إملئي المركز بالمربى و ذري العقاش الغذائي الفضي.

Remplir le centre de confiture et saupoudrer de perles argentées.

Arayèche en pâte

عرايش بالعجينة

- 1 verre d'huile
- 1 verre de sucre cristallisé
- 1 c.à.c de bicarbonate de soude
- 2 œufs
- 1 c.à.c de vanille
- 325 g de farine

- 1 كأس زيت
- 1 كأس سكر مسحوق
- 1 ملعقة صغيرة بيكاربونات الصودا
- 2 بيض
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 325 غ فرينة

Glaçage :

- ½ verre de lait
- Sucre glace
- Colorant rouge
- Pâte d'amandes rose (du commerce)
- Perles alimentaires argentées

الطلاء:

- ½ كأس حليب
- سكر ناعم
- ملون غذائي أحمر
- عجينة لوز وردية (تباع في الأسواق)
- عقاش غذائي فضي

1

حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.

2

في وعاء، أعملي السكر المسحوق، الزيت، البيض ثم أضيفي الفانيليا. أخفقي جيدا.

Dans une terrine mélanger le sucre cristallisé, l'huile, les œufs puis ajouter la vanille. Bien battre.

3

أضيفي البيكاربونات ثم الفرينة لتحصلي على عجينة سهلة الإستعمال.

Incorporer le bicarbonate puis la farine pour obtenir une pâte maniable.

4

أبسطي العجينة بواسطة حلال ثم قطعي بواسطة مول خاص بالعرايش. أدخليها الفرن.

Abaisser la pâte avec un rouleau puis découper avec un moule spécial arayèche. Cuire au four.

5

حضري الطلاء : حللي الملون الغذائي مع القليل من الحليب.

Préparer le glaçage : délayé le colorant alimentaire avec un peu de lait.

6

أفرغيه على خليط الحليب و السكر ناعم.

Le verser sur le mélange lait et sucre glace.

7

أغطسي الحلوى في الطلاء و أتركيها تجف على مشبك.

Tremper les gâteaux dans le glaçage et laisser sécher sur une grille.

8

بواسطة كيس حلواني زيني الحلوى بواسطة الطلاء.

À l'aide d'une poche à douille décorer les gâteaux avec le glaçage.

9

أبسطي عجينة اللوز الوردية و قطعي أزهار بواسطة مول الزهرة.

Abaisser la pâte d'amande rose et découper des fleurs à l'aide d'un emporte-pièce.

10

بواسطة كيس حلواني ضعي القليل من الطلاء في مركز كل زهرة.

À l'aide d'une poche à douille mettre un peu de glaçage au centre de chaque fleur.

11

ألصقي الزهرة على الحلوى.

Coller la fleur sur le gâteau.

12

زينيها بالعقاش الغذائي الفضي.

Décorer avec les perles alimentaires argentées.

www.cuisine4arabe.com

Sablés à la pâte d'amandes

صابلي بعجينة اللوز

- 120 g de margarine
- 1 jaune d'œuf
- 170 g de farine
- 40 g de sucre glace

Décoration :

- Pâte d'amandes blanche
- Perles alimentaires argentées
- Confiture ou bien la gelée

- 120 غ مارغرين
- 1 صفار بيض
- 170 غ فرينة
- 40 غ سكر ناعم

التزيين :

- عجينة لوز بيضاء
- عقاش غذائي فضي
- مربى أو جولي

1

حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.

2

في وعاء، أخلطي الفرينة، السكر الناعم و المارغرين حكيها بين اليدين على شكل صابليه.

Dans une terrine mélanger la farine, le sucre glace et la margarine. Frotter entre les mains.

3

أضيفي البيض و أجمعي العجينة، أتركيها ترتاح مدة 30 دقيقة.

Ajouter l'œuf et ramasser la pâte laissez-la reposer 30 mn.

4

أبسطي العجينة و قطعي دوائر مثقوبة بواسطة قطاعة. أطهيها في الفرن حتى تكتسب اللون الذهبي.

Abaisser la pâte et découper des cerdles troués à l'aide d'un emporte-pièce. Cuire au four jusqu'à dorure.

5

ألصقيها مثنى مثنى بالمربى و اطلي السطح. أبسطي عجينة اللوز البيضاء و قطعي أزهار بواسطة مول.

Coller deux à deux avec la confiture et badigeonner la surface. Abaisser la pâte d'amande blanche et découper des fleurs avec un moule.

6

ألصقي الأزهار على الصابليه و زيني مركز كل واحدة بعقاش غذائي فضي.

Coller les fleurs sur les sablés et décorer le centre de chacune avec une perle argentée.

www.cuisine4arabe.com

Feuilles à la confiture

أوراق بالمربى

- 120 g de margarine
- 40 g de sucre glace
- 1 jaune d'œuf
- 170 g de farine

Décoration :

- Confiture
- Colorants alimentaires rouge et vert
- Chocolat noir fondu
- Perles alimentaires argentées

- 120 غ مارغرين
- 40 غ سكر ناعم
- 1 صفار بيض
- 170 غ فرينة

التزيين :

- مربى
- ملون غذائي أحمر و أخضر
- شكلاطة سوداء ذائبة
- عقاش غذائي فضي

1

حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.

3

أجمعي العجينة بصفار البيض و أتركيها ترتاح مدة 30 دقيقة.

Ramasser la pâte avec le jaune d'œuf et laissez-la reposer 30 mn.

5

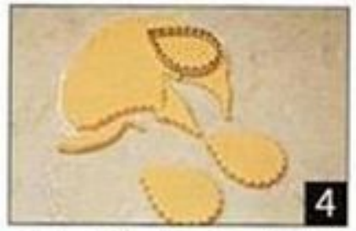
أديري محيط الصابليه و الوسط بواسطة الشكلاطة المذابة.

Tracer le tour des sablés et le milieu avec le chocolat fondu.

2

في وعاء، أخلطي الفرينة، السكر الناعم و المارغرين.

Dans une terrine mélanger la farine, le sucre glace et la margarine.



4

أبسطي العجينة و قطعي أوراق بواسطة قطاعة ثم أدخليها الفرن. أتركيها تبرد.

Abaisser la pâte et découper des feuilles à l'aide d'un emporte-pièce puis faire cuire au four. Laisser refroidir.

6

أفرغي المربى الملون و زينيها بالعقاش الفضي.

Verser la confiture colorée et décorer avec une perle argentée.

Sablés aux sésames

صابلي بالجلجلان

- 130 g de margarine
- 50 g de sucre glace
- 180 g de farine
- 1 jaune d'œuf
- 1 c.à.c de vanille

Décoration :

- Grains de sésames
- Confiture

- 130 غ مارغرين
- 50 غ سكر ناعم
- 180 غ فرينة
- 1 صفار بيض
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا

التزيين :

- جلجلان
- مربى

حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.

في وعاء، أخلطي الفرينة، الفانيليا، السكر الناعم و المارغرين.

Dans une terrine mélanger la farine, la vanille, le sucre glace et la margarine.

أجمعي العجينة بصفار البيض و أتركيها ترتاح.

Ramasser la pâte avec le jaune d'œuf et laissez-la reposer.

أبسطي العجينة و قطعي مربعات بواسطة قطاعة (واحدة مثقوبة و الأخرى كاملة) ثم أطهيها في الفرن.

Abaisser la pâte et découper des carrés à l'aide d'un emporte-pièce (un complet et l'autre troué) puis faire cuire au four.

أطلي سطح الحلوى المثقوبة بالمربى ثم رمديها في الجلجلان.

Badigeonner la surface des gâteaux troués avec la confiture puis les enrober de grains de sésame.

ألصقيها مثنى مثنى بواسطة المربى (واحدة مثقوبة و الأخرى كاملة). إملئي الفراغ بالمربى.

Coller deux à deux avec la confiture (un complet et l'autre troué). Remplir le trou avec la confiture.

Gâteaux aux cacahuètes

حلوى بالكاوكاو

- 50 g de sucre glace
- 2 œufs
- 280 g de farine
- 50 g de cacahuètes grillées et moulues
- 100 g de margarine
- ½ c.à.c de levure chimique

Décoration :

- Sucre glace
- Poudre de cacao

- 50 غ سكر ناعم
- 2 بيض
- 280 غ فرينة
- 50 غ كاوكاو محمص و مرحي
- 100 غ مارغرين
- ½ ملعقة صغيرة خميرة كيميائية

التزيين :

- سكر ناعم
- كاكاو غبرة

حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.

في وعاء، أخفقي البيض، المارغرين و السكر الناعم ثم أضيفي الكاوكاو.

Dans une terrine battre les œufs, la margarine et le sucre glace puis ajouter les cacahuètes.

أضيفي الخميرة الكيميائية، الفرينة و أجمعي العجينة.

Incorporer la levure chimique, la farine et ramasser la pâte.

قطعي العجينة بواسطة مول بيضوي و اطهيها على 180° مدة 10 إلى 20 دقائق.

Découper la pâte à l'aide d'un moule ovale et faire cuire à 180° pendant 10 à 20 mn.

أتركيها تبرد ثم رمدي الحلوى في السكر الناعم و غبرة الكاكاو.

Laisser refroidir puis enrober le gâteau dans le sucre glace puis dans la poudre de cacao.

بواسطة قطعة على شكل زهرة زيني الحلوى بالسكر الناعم.

Avec une pièce en forme de fleur décorer les gâteaux de sucre glace.

www.cuisine4arabe.com

Gâteaux farcis aux dattes et sésames

- 2 œufs
- 200 g de farine
- 150 g de maïzena
- ½ c.à.c de levure chimique
- 120 g de margarine
- 50 g de sucre glace

Farce :

- 50 g grains de sésames
- 20 g de sucre cristallisé
- ½ verre d'eau de fleurs d'oranger
- 100 g de dattes dénoyautées (ghars)

Décoration :

- Cerises confites
- Sucre glace

حلوى محشية بالتمر و الجلجلان

- 2 بيض
- 200 غ فرينة
- 150 غ مايزينة
- ½ ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- 120 غ مارغرين
- 50 غ سكر ناعم

الحشو:

- 50 غ جلجلان
- 20 غ سكر مسحوق
- ½ كأس شاي ماء زهر البرتقال
- 100 غ غرس

التزيين :

- كرز مشهر
- سكر ناعم

1 حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.

2 أعملي المارغرين و السكر الناعم على شكل مرهم ثم أضيفي البيض.

Travailler la margarine et le sucre glace en pommade puis ajouter l'œuf.

3 أضيفي المايزينة، الخميرة الكيميائية و الفرينة.

Incorporer la maïzena, la levure chimique et la farine.

4 حتى تتحصلي على عجينة.

jusqu'à obtention d'une pâte.

5 حضري الحشو : أخلطي الغرس مع الجلجلان، السكر و ماء زهر البرتقال لتمليس العجينة.

Préparer la farce : mélanger les dattes avec les grains de sésame, le sucre et l'eau de fleurs d'oranger pour lisser la pâte.

6 أفرشي مولات بالعجينة المحضرة.

Tapisser des moules avec la pâte préparée.

7 ضعي القليل من الحشو في الوسط و أغلقي العجينة.

Mettre un peu de farce au milieu et refermer la pâte

8 أطهيها من 15 إلى 20 دقيقة على 180°.

Faire cuire 15 à 20 mn à 180°.

9 بعد الطهي ذري السكر الناعم و زينيها بكرز مصبر.

Après la cuisson saupoudrer de sucre glace et décorer avec une cerise confite.