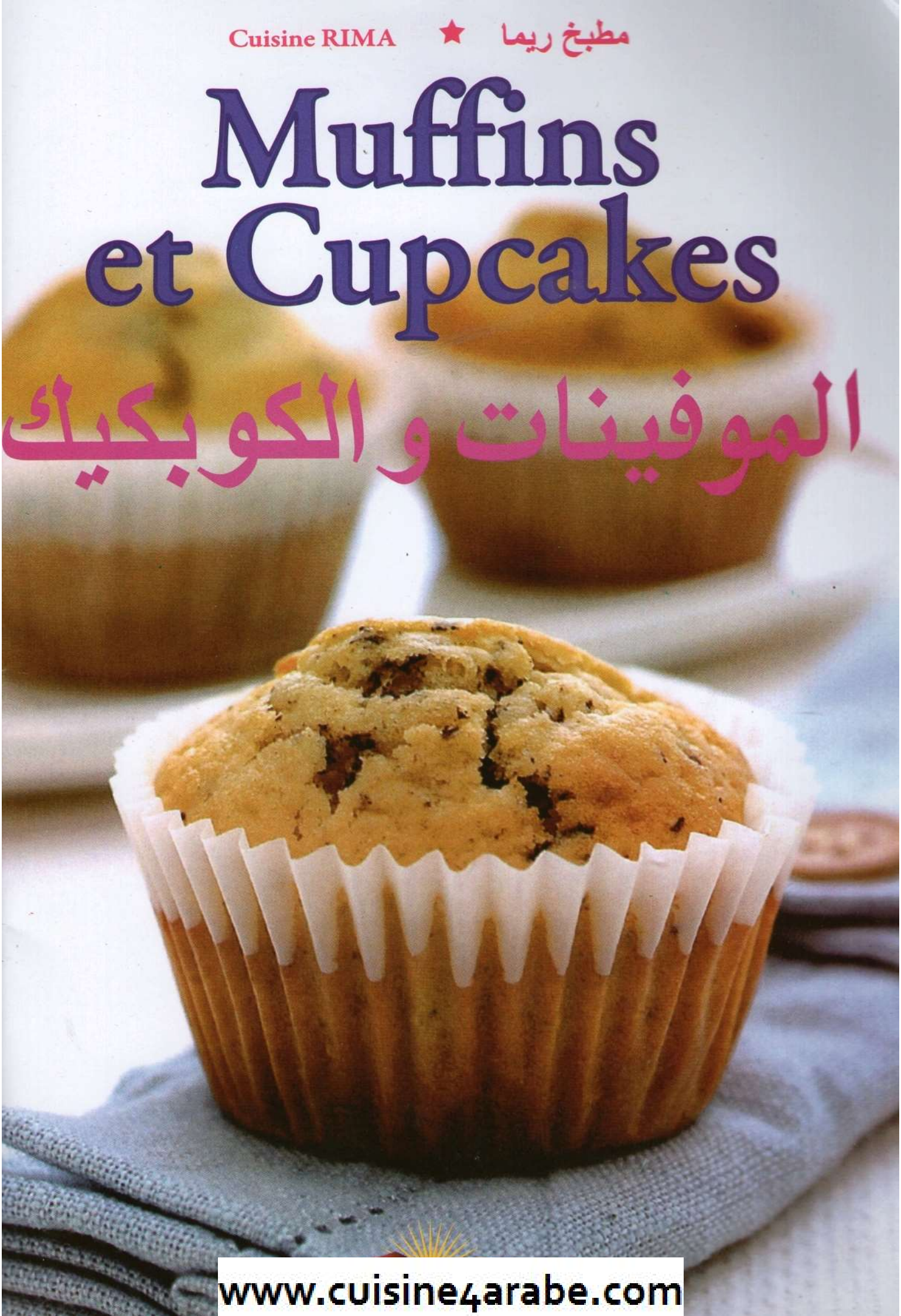
Cuisine RIMA ★ مطبخ ريما

Muffins et Cupcakes

الموفينات والكوبكيك



www.cuisine4arabe.com

Table des matières فهرس الكيفيات

Recette de base pour tous les muffins	2-3	الكيفية القاعدية لكل أنواع الموفينات
Muffins aux abricots secs	4	موفينات بالمشمش المجفف
Muffins aux raisins secs	4	موفينات بالزبيب
Muffins aux pruneaux	4	موفينات بالعينة
Muffins au chocolat	6	موفينات بالشوكولاطة
Muffins aux agrumes	8	موفينات بالحوامض
Muffins aux fraises et à la crème	10	موفينات بالفريزة والكريمة
Muffins de naissance	12	موفينات الميلاد
Muffins de fêtes	14	موفينات الحفلات
Muffins à l'orange et aux amandes	16	موفينات بالبرتقال واللوز
Muffins chocolat-orange	18	موفينات شوكولاطة-برتقال
Muffins tout chocolat	20	موفينات كلها شوكولاطة
Muffins aux oranges, noix et romarins	22	موفينات بالبرتقال والجوز والآكليل
Muffins aux abricots et à la banane	24	موفينات بالمشمش والموز
Muffins aux amandes	26	موفينات باللوز
Muffins épicés au yaourt	28	موفينات متبلة بالياغورت
Muffins aux noix et à la cannelle	29	موفينات بالجوز والقرفة
Muffins aux ananas et à la crème	30	موفينات بالأناناس والكريمة
Les Cupcakes	31	كوب كايك
Cupcakes à la vanille et les variantes	32	الكوبكيك بالفنيلاّ و أشكالها
Les crèmes, les glaçages et les saveurs	33	الكريمات والطليات والمذاق

www.cuisine4arabe.com

Muffins & Cupcakes

الموفينات والكوبكيك

www.cuisine4arabe.com

Recette de Base pour tous les muffins présentés dans cet ouvrage

Ingrédients pour12 muffins

** De l'huile ou du beurre fondu, pour graisser;*
** 280 g de farine ordinaire;*
** 1 cuil. à soupe de levure chimique;*
** 1 pincée de sel;*
** 140 g de sucre blanc;*
** 2 gros œufs;*
** 250 ml de lait(peut être remplacé, par du babeurre(petit lait artisanal "lben") ,du yaourt, de la crème fraîche, ou du jus de fruit);*
** 6 cuil. à soupe d'huile de tournesol ou de beurre fondu;*
** 1 cuil. à café de vanille;*
** 1/2 cuil à café de bicarbonate (avec yaourt).*

الكيفية القاعدية لكل أنواع الموفينات صالحة لكل الكيفيات المقدمة في هذا الكتاب

المقادير اللازمة لـ 12 موفينة

* زيت أو زبدة ذائبة للدهن.
* 280غ فرينة عادية.
* ملعقة أكل خميرة كيميائية.
* قرصة ملح.
* 140غ سكر أبيض.
* بيضتان كبيرتان.
* 250 ملل حليب (يمكن استبداله باللبن)، ياغورت، كريمة طازجة، أو عصير فواكه.
* 6 ملاعق أكل زيت دوار الشمس أو زبدة ذائبة.
* ½ ملعقة قهوة بيكاربونات (مع الياغورت).

Notez toutefois que la quantité d'ingrédients de base peut varier d'une recette à l'autre: soyez attentifs !

يمكن لكمية هذه المواد أن تختلف من كيفية لأخرى فتنبهي !

Exécution pour 12 muffins

Préchauffer le four à 200 °C (th. 6-7)

Graisser 2 moules à muffins à 6 alvéoles sinon 12 moules séparés; les graisser ou les chemiser de caissettes en papier.

Tamiser la farine, la levure et le sel dans une grande jatte. Incorporer le sucre et éventuellement les ingrédients secs suivant la recette.

طريقة تحضير 12 موفينة

سخني الفرن مسبقا على200°م (د.6-7).

ادهني قالبي موفينات بـ 6 تجويفات أو 12 قالب منفصل: ادهنيها أو غلفيها بصحينات ورقية.

غربلي الفرينة والخميرة والملح في وعاء كبير. أدمجي السكر والمواد الجافة حسب الكيفية.

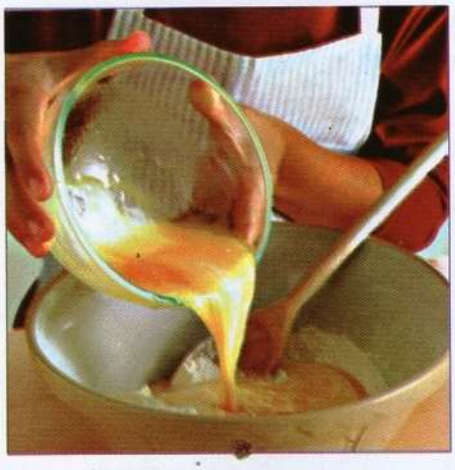
www.cuisine4arabe.com

Battre légèrement les œufs dans un grand pichet ou un bol et incorporer le lait, l'huile et l'extrait de vanille.

اخفقي البيض قليـلا في قدح وأدمجي الحليب والزيت وخلاصة الفانيلا.

Creuser un puits au centre des ingrédients secs et y verser les ingrédients liquides.

اصنعي حفرة وســـــط المواد الجافة وأفرغي فيها المواد السائلة.



Remuer délicatement et brièvement. Veiller à ne pas trop mélanger. Il peut rester des grumeaux.

حركي بعناية ولـمدة قليلة. لا تخلطي كثيرا. يمكن أن تتبقى حبيبات.

Répartir la pâte dans le ou les moules à muffins.

وزعي العجينة في قـــــالب أو قوالب الموفينات.

Cuire au four préchauffé 20 minutes, jusqu'à ce que les muffins aient levé et soient dorés et fermes

اطهيها في فرن مســخن مسبقا مدة 20 دقيقة حتى تنتفخ وتتذهب وتتصلب.

Laisser les refroidir dans le moule pendant 5 mn puis démoulez les muffins et laissez-les refroidir complètement sur un grille

دعيها تبرد في القـــالب مـــدة 5 دقائق ودعيها تبرد تماما على شبكة.

www.cuisine4arabe.com

Muffins aux abricots secs

100g d'abricots secs, grossièrement hachés, 3 cuil. à s. d'eau de fleur d'oranger, huile ou beurre fondu, pour graisser (si nécessaire), 280 g de farine, 1 cuil. à s. de levure chimique, 1pincée de sel, 115g de sucre, 2 gros œufs, 175 ml de lait, 6 cuil. à s. d'huile de tournesol ou de beurre fondu et refroidi.

Mettre les abricots hachés dans un bol, ajouter l'eau de fleurs d'oranger et laisser tremper 1 heure. Graisser le moule à muffins ou le chemiser de caissettes en papier.
Préchauffer le four à 200 °C (th. 6-7). Mettre les abricots trempés et l'eau de fleur d'oranger dans un robot de cuisine et réduire en purée épaisse.
Tamiser la farine, la levure et le sel dans une grande jatte. Incorporer le sucre.
Battre légèrement les œufs dans un bol, incorporer la purée d'abricots, le lait et l'huile. Creuser un puits au centre des ingrédients secs et y verser les ingrédients liquides. Remuer délicatement et brièvement. Veiller à ne pas trop mélanger.
Répartir la pâte dans le moule à muffins. Cuire au four préchauffé 20 minutes, jusqu'à ce que les muffins aient levé et soient dorés et fermes au toucher.
Laisser les muffins tiédir 5 minutes dans le moule et servir chaud ou transférer sur une grille et laisser refroidir complètement.

Muffins aux raisins secs

Remplacer les abricots sec par 200gr de raisins secs, trempés dans l'eau de fleurs d'oranger et les utilisés sans les broyer.

Muffins aux pruneaux

Remplacer les abricots et les raisins secs par par 150g de pruneaux sec dénoyautés hachés.

موفينات بالمشمش المجفف

100غ مشمش مجفف مقطع خشنا، ملاعق أكل ماء زهر البرتقال، زيت أو زبدة للدهن (إذا اقتضى الأمر)، 280غ فرينة، ملعقة أكل خط، قرصة ملح، 115غ سكر، بيضتان كبيرتان، 175 ملل حليب، 6 ملاعق أكل زيت دوار الشمس أو زبدة ذائبة ومبردة.

ضعي المشمش المجفف في قدح، أضيفي ماء زهر البرتقال ودعيه ينقع ساعة. ادهني قالب الموفينات أو غلفيها بالصحينات الورقية.

سخني الفرن مسبقا على 200°م (د. 6-7). ضعي المشمش الذي نقع مع ماء زهر البرتقال في الروبو وحوليه إلى عصيدة.

غربلي الفرينة والخميرة والملح في وعاء كبير. أدمجي السكر.

اخفقي البيض قليلا وأدمجي عصيدة المشمش والحليب والزيت.

– اصنعي حفرة وسط المواد وأفرغي المواد السائلة. حركي قليلا بعناية. لا تخلطي كثيرا.

وزعي العجينة على قوالب الموفينات. اطهيها في الفرن المسخن مسبقا 20 دقيقة، حتى تنتفخ وتتذهب وتصبح صلبة عند لمسها.

دعيها تفتر 5 دقائق في القالب وقدميها ساخنة أو انقليها إلى شبكة ودعيها تبرد تماما.

موفينات بالزبيب

استبدلي المشمش المجفف بـ200غ زبيب، منقوع في ماء زهر البرتقال واستعمليه دون رحيه.

موفينات بالعينة

استبدلي المشمش المجفف بـ150غ عينة منزوعة النوى ومرحية.

www.cuisine4arabe.com

www.cuisine4arabe.com

موفينات بالشوكولاطة المرحية

زيت أو زبدة ذائبة للدهن (إذا اقتضى الأمر)، 280غ فرينة، ملعقة أكل خميرة كيميائية، قرصة ملح، 115غ سكر، 175غ شوكولاطة مرحية (أو قطع صغيرة)، بيضتان كبيرتان، 250 ملل حليب، 6 ملاعق أكل زيت دوار الشمس أو زبدة ذائبة مبردة، ملعقة قهوة فانيلا.

سخني الفرن مسبقا على 200°م (د. 6-7). ادهني قالب الموفينات أو غلفيه بالصحينات الورقية. غربلي الفرينة والخميرة والملح في وعاء كبير. أدمجي السكر وقطع الشوكولاطة.

اخفقي البيض قليلا في قدح كبير وأدمجي الحليب والزيت وخلاصة الفانيلا.

اصنعي حفرة وسط المواد الجافة وأفرغي فيها المواد السائلة. حركي بعناية ولمدة قصيرة. لا تحركي كثيرا.

وزعي العجينة في قالب الموفينات. اطهيها في فرن مسخن مسبقا 20 دقيقة، حتى تنتفخ وتتذهب وتصبح صلبة عند اللمس.

دعي الموفينات تفتر 5 دقائق في القالب وقدميها ساخنة أو انقليها على شبكة ودعيها تبرد تماما.

نصائح: لما نضيف الياغورت، نعيد التوازن بين الحموضة والأساسية بدمج البيكاربونات.

أخرجي البيض من الثلاجة قبل الاستعمال قليلا. استعمليها في درجة حرارة المحيط، هذا يمنع الخليط من التخثر.

Muffins aux chocolat hachés

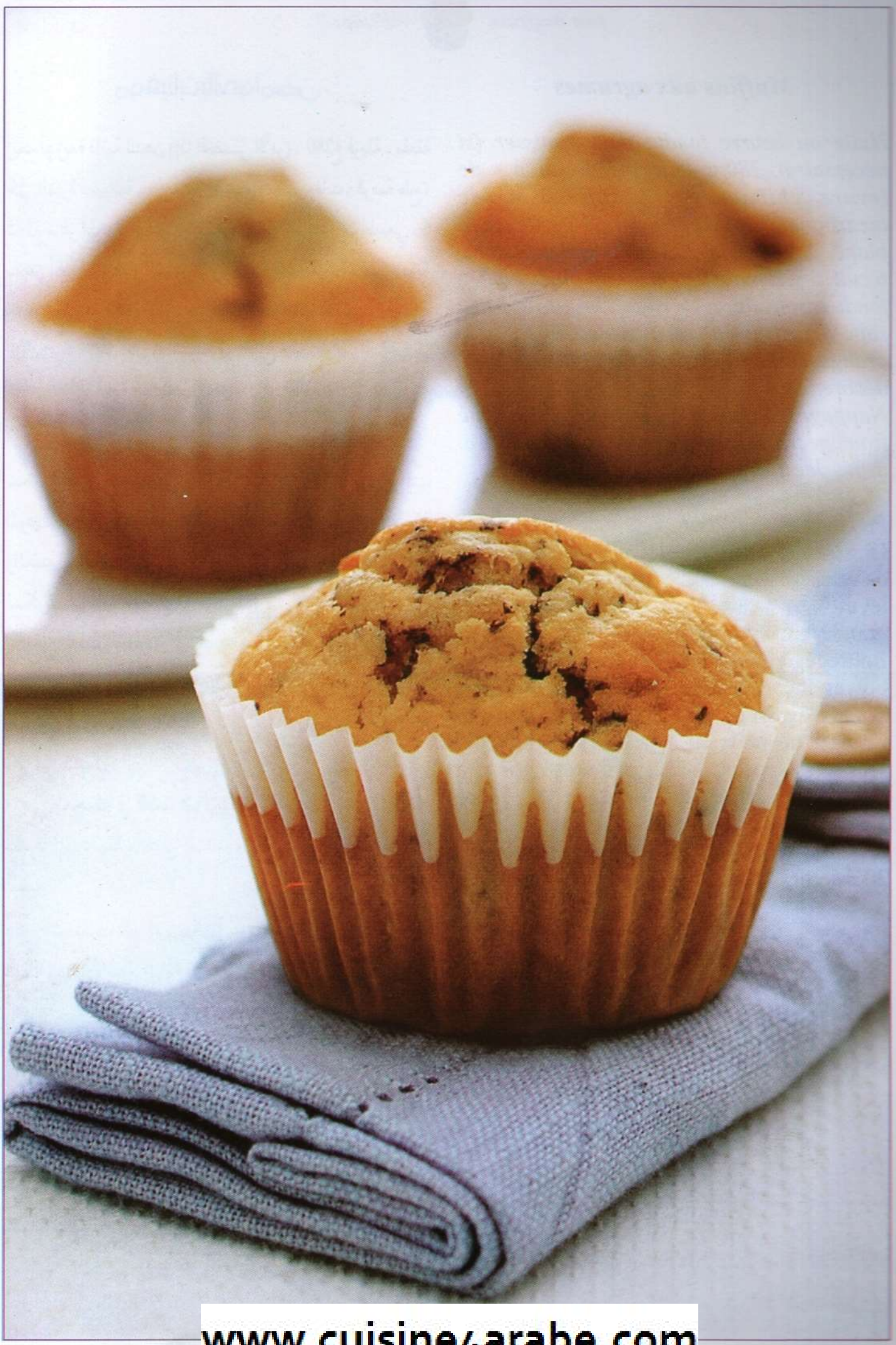
huile ou beurre fondu, pour graisser (si nécessaire), 280 g de farine, 1 cuil. à s. de levure chimique, 1pincée de sel, 115g de sucre, 175 g de chocolat hachés (ou pépites), 2 gros œufs, 250 ml de lait, 6 cuil. à s. d'huile de tournesol ou de beurre fondu et refroidi, 1 cuil. à c. de vanille.

Préchauffer le four à 200 °C (th. 6.7)
Graisser le moule à muffins ou le chemiser de caissettes en papier.
Tamiser la farine, la levure et le sel dans une grande jatte. Incorporer le sucre et les morceaux de chocolat.
Battre légèrement les œufs dans un grand un bol et incorporer le lait, l'huile et l'extrait de vanille.
Creuser un puits au centre des ingrédients secs et y verser les ingrédients liquides. Remuer délicatement et brièvement. Veiller à ne pas trop mélanger.
Répartir la pâte dans le moule à muffins. Cuire au four préchauffé 20 minutes, jusqu'à ce que les muffins aient levé et soient dorés et fermes au toucher. Laisser les muffins tiédir 5 mn dans le moule et servir chaud ou transférer sur une grille et laisser refroidir complètement.

Conseils

- *Lorsque l'on y ajoute du yaourt, rétablir l'équilibre entre acidité et base en incorporant du bicarbonate.*
- *Sortez-les oeufs du réfrigérateur un peu avant utilisation. Les utiliser à température ambiante, ce qui empêchera le mélange de coaguler.*

www.cuisine4arabe.com



www.cuisine4arabe.com

Muffins aux agrumes

Huile ou beurre fondu, pour graisser (si nécessaire), 280 g de farine, 1 cuil. à s. de levure chimique, 1/2 cuil. à c. de bicarbonate, 1pincée de sel, 115 g de sucre blanc, 2 gros œufs, 250 ml de yaourt nature, 6 cuil. à s. d'huile de tournesol ou de beurre fondu et refroidi, zeste râpé d'un citron, zeste râpé d'un citron vert, zeste râpé d'une orange, lanières de zestes d'agrumes, pour décorer.

Nappage: *2 cuil. à s. de beurre, 100g de fromage frais, 150g de sucre glace, 1cuil. à c. de jus de citron ou d'orange.*

Préchauffer le four à 200°C (th. 6-7). Graisser les moules à muffins ou le chemiser de caissettes en papier. Tamiser la farine, la levure, le bicarbonate et le sel dans une grande jatte. Incorporer le sucre.

Battre légèrement les œufs dans un grand un bol et incorporer le yaourt, l'huile et les zestes d'agrumes.

Creuser un puits au centre des ingrédients secs et y verser les ingrédients liquides. Remuer délicatement et brièvement. Veiller à ne pas trop mélanger. Répartir la pâte dans le moule à muffins. Cuire au four préchauffé 20 minutes, jusqu'à ce que les muffins aient levé et soient dorés et fermes au toucher.

Laisser les muffins refroidir 5 minutes dans le moule, transférer sur une grille et laisser refroidir complètement.

Pour le nappage, mettre le beurre et le fromage frais dans une grande jatte et battre à l'aide d'un batteur électrique jusqu'à obtention d'une consistance homogène. Tamiser le sucre glace dans la jatte et battre de nouveau. Incorporer assez de jus d'agrume pour obtenir une consistance de pâte à tartiner. Garnir les muffins de nappage et décorer de lanières de zestes d'agrumes. Réserver au réfrigérateur avant de servir.

موفينات بالحوامض

زيت أو زبدة ذائبة للدهن (إذا اقتضى الأمر)، 280غ فرينة، ملعقة أكل خميرة كيميائية، ½ ملعقة قهوة بيكاربونات، قرصة ملح، 115غ سكر أبيض، بيضتان كبيرتان، 250غ ياغورت طبيعي، 6 ملاعق أكل زيت دوار الشمس أو زبدة ذائبة مبردة، قشر ليمونة مبشور، قشر برتقالة مبشور، شرائط قشر حوامض للتزيين.

الطلية: 2 ملاعق أكل زبدة، 100غ جبن طري، 150غ سكر تسكير، ملعقة قهوة من عصير الليمون أو البرتقال.

سخني الفرن مسبقا على 200°م (د. 6-7). ادهني قوالب الموفينات أو غلفيها بالصحينات الورقية. غربلي الفرينة والخميرة والبيكاربونات والملح في وعاء كبير. أدمجي السكر.

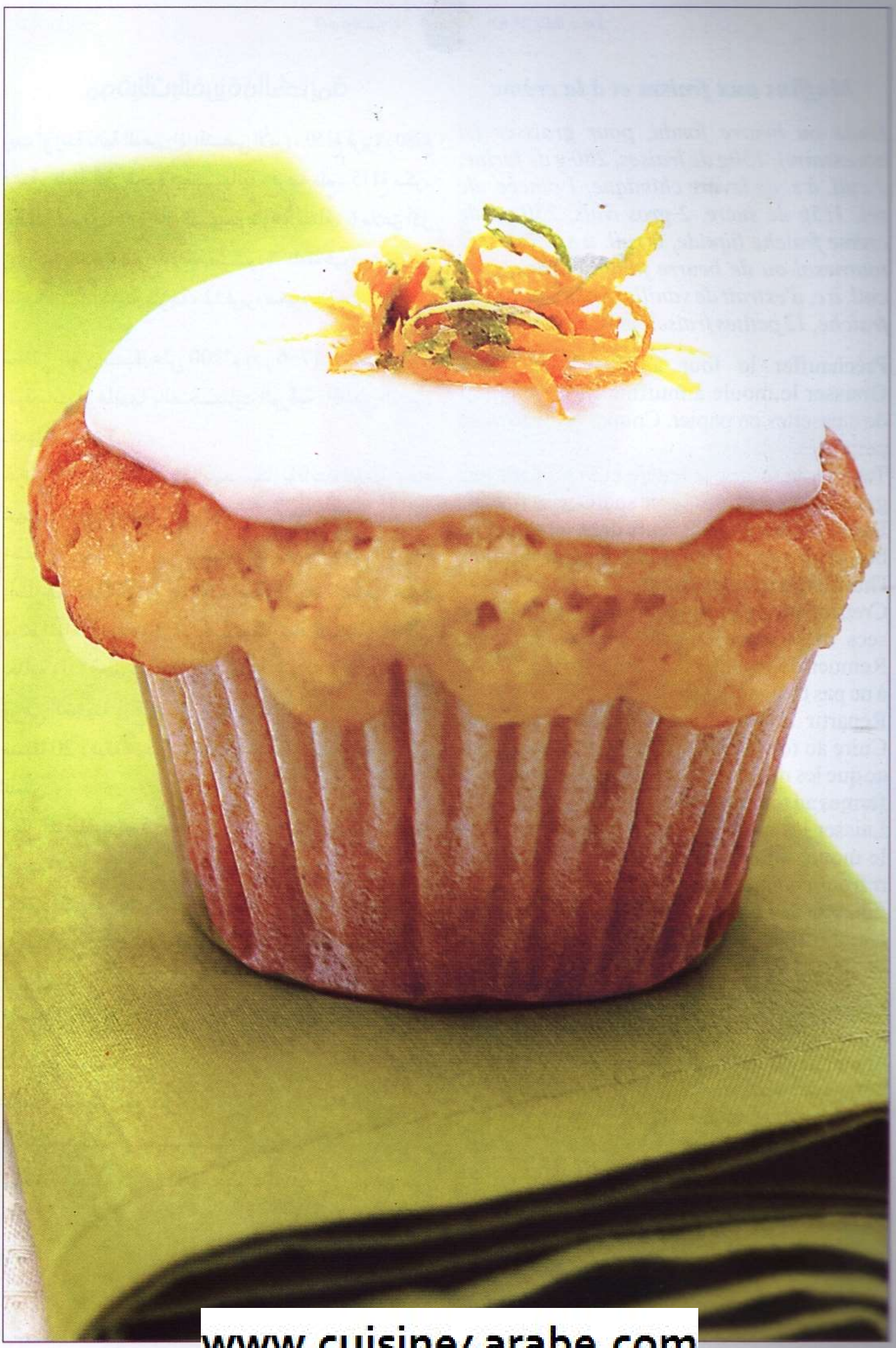
اخفقي البيض قليلا في قدح كبير وأدمجي الياغورت والزيت وقشر الحوامض. اصنعي حفرة وسط المواد الجافة وأفرغي فيها المواد السائلة. حركي بعناية ولمدة قصيرة. لا تحركي كثيرا.

وزعي العجينة في قالب الموفينات. اطهيها في فرن مسخن مسبقا 20 دقيقة، حتى تنتفخ وتتذهب وتصبح صلبة عند اللمس.

دعي الموفينات تبرد 5 دقائق في القالب، انقليها إلى شبكة ودعيها تبرد تماما.

للطلية، ضعي الزبدة والجبن الطازج في وعاء كبير واخفقي بالمخفقة الكهربائية (باتور) حتى الحصول على شكل متجانس. غربلي سكر التسكير في الوعاء واخفقي من جديد. أدمجي ما يكفي من عصير الحوامض للحصول على شكل عجينة للطلي. اطلي بها الموفينات وزينيها بشرائط قشر الحوامض. ضعيها في الثلاجة قبل التقديم.

www.cuisine4arabe.com



www.cuisine4arabe.com

Muffins aux fraises et à la crème

Huile ou beurre fondu, pour graisser (si nécessaire), 150g de fraises, 280 g de farine, 1 cuil. à s. de levure chimique, 1 pincée de sel, 115g de sucre, 2 gros œufs, 250 ml de crème fraîche liquide, 6 cuil. à s. d'huile de tournesol ou de beurre fondu et refroidi, 1 cuil. à c. d'extrait de vanille, 125 ml de crème fraîche, 12 petites fraises, pour décorer.

Préchauffer le four à 200°C (th. 6-7). Graisser le moule à muffins ou le chemiser de caissettes en papier. Couper les fraises en petits dés.

Tamiser la farine, la levure et le sel dans une grande jatte. Incorporer le sucre et les fraises.

Battre légèrement les œufs dans un grand un bol et incorporer la crème fraîche liquide, l'huile et l'extrait de vanille.

Creuser un puits au centre des ingrédients secs et y verser les ingrédients liquides. Remuer délicatement et brièvement. Veiller à ne pas trop mélanger.

Répartir la pâte dans le moule à muffins. Cuire au four préchauffé 20 minutes, jusqu'à ce que les muffins aient levé et soient dorés et fermes au toucher.

Laisser les muffins refroidir 5 minutes dans le moule, transférer sur une grille et laisser refroidir complètement.

Fouetter la crème fraîche épaisse, en garnir les muffins et décorer de petites fraises entières. Réserver au frais avant de servir.

موفينات بالفريزة والكريمة

زيت أو زبدة ذائبة للدهن (إذا اقتضى الأمر)، 150غ فريزة، 280غ فرينة، ملعقة أكل خميرة كيميائية، قرصة ملح، 115غ سكر، بيضتان كبيرتان، 250 ملل كريمة طازجة سائلة، 6 ملاعق أكل زيت دوار الشمس أو زبدة ذائبة مبردة، ملعقة قهوة من خلاصة الفانيلا، 125غ كريمة طازجة، 12 فريزة صغيرة للتزيين.

سخني الفرن مسبقا على 200°م (د. 6-7). ادهني قوالب الموفينات أو غلفيها بالصحينات الورقية. اقطعي الفريزة مكعبات صغيرة.

غربلي الفرينة والخميرة والبيكاربونات والملح في وعاء كبير. أدمجي السكر والفريزة.

اخفقي البيض قليلا في قدح كبير وأدمجي الكريمة الطازجة السائلة والزيت وخلاصة الفانيلا. اصنعي حفرة وسط المواد الجافة وأفرغي فيها المواد السائلة. حركي بعناية ولمدة قصيرة. لا تحركي كثيرا.

وزعي العجينة في قالب الموفينات. اطهيها في فرن مسخن مسبقا 20 دقيقة، حتى تنتفخ وتتذهب وتصبح صلبة عند اللمس.

دعي الموفينات تبرد 5 دقائق في القالب انقليها إلى شبكة ودعيها تبرد تماما.

اخفقي الكريمة الطازجة الثخينة، واطلي بها الموفينات وزينيها بحبات الفراولة كاملة. ضعيها في الثلاجة قبل التقديم.

Conseils

Ne faites pas trop cuire vos muffins, sinon ils seront secs. L'idéal est de les consommer à peine sortis du four.

Sinon, conservez les muffins dans une boîte hermétique. Pour les servir chauds, réchauffez-les pendant 5 à 10 minutes au four à 150°C (th.5) ou encore 20 à 30 secondes au four à micro-ondes à pleine puissance.

نصائح:

لا تطهي الموفينات كثيرا، حتى لا تصبح جافة.

الأفضل استهلاكها بعد خروجها من الفرن مباشرة.

وإلا، احفظيها في علبة محكمة الإغلاق. لتقديمها ساخنة، سخنيها 5-10 دقائق في فرن مسخن على 150°م (د. 5) أو 20 إلى 30 ثانية في المايكروويف بأقصى قوة.

www.cuisine4arabe.com

www.cuisine4arabe.com

Muffins de naissance

Huile ou beurre fondu, pour graisser (si nécessaire), 280 g de farine, 1 cuil. à s. de levure chimique, 1pincée de sel, 115g de sucre, 2 gros œufs, 250 ml de lait, 6 cuil. à s. d'huile de tournesol ou de beurre fondu et refroidi, zeste finement râpé d'un citron, 12 dragées rosés ou bleues, pour décorer.

Glaçage : *175g de sucre glace, 3 à 4 cuil. à c. d'eau chaude, 1 à 2 gouttes de colorant rouge ou bleu.*

Préchauffer le four à 200°C (th.6-7). Graisser un moule à muffins ; ou le chemiser de caissettes en papier. Tamiser la farine, la levure et le sel dans une grande jatte. Incorporer le sucre.

Battre légèrement les œufs dans un grand un bol et incorporer le lait, l'huile et le zeste de citron.

Creuser un puits au centre des ingrédients secs et y verser les ingrédients liquides. Remuer délicatement et brièvement. Veiller à ne pas trop mélanger.

Répartir la pâte dans le moule à muffins. Cuire 20 minutes au four préchauffé, jusqu'à ce que les muffins aient levé et soient dorés et souples au toucher.

Laisser les muffins reposer dans le moule 5 minutes, démouler sur une grille et laisser refroidir complètement.

Pour faire le glaçage, tamiser le sucre glace dans une jatte, ajouter l'eau et mélanger jusqu'à obtention d'une consistance qui nappe la cuillère. Ajouter une ou deux gouttes de colorant de façon à obtenir une couleur rose pâle ou bleue.

Garnir chaque muffin de glaçage, décorer d'une dragée et laisser prendre 30 minutes avant de servir.

موفينات الميلاد

زيت أو زبدة ذائبة للدهن (إذا اقتضى الأمر)، 280غ فرينة، ملعقة أكل خميرة كيميائية، قرصة ملح، 115غ سكر، بيضتان كبيرتان، 250 ملل حليب، 6 ملاعق أكل زيت دوار الشمس أو زبدة ذائبة مبردة، قشر ليمونة مبشور رقيقا، 12 حلوة دراجيه وردية اللون للتزيين.

الطلية: 175غ سكر تسكير، 3-4 ملاعق قهوة ماء ساخن، 1-2 قطرات ملون أحمر أو أزرق.

سخني الفرن مسبقا على 200°م (د. 6-7). ادهني قالب الموفينات أو غلفيه بالصحينات الورقية. غربلي الفرينة والخميرة والملح في وعاء كبير. أدمجي السكر.

اخفقي البيض قليلا في قدح كبير وأدمجي الحليب والزيت وقشر الليمون.

اصنعي حفرة وسط المواد الجافة وأفرغي فيها المواد السائلة. حركي بعناية ولمدة قصيرة. لا تحركي كثيرا.

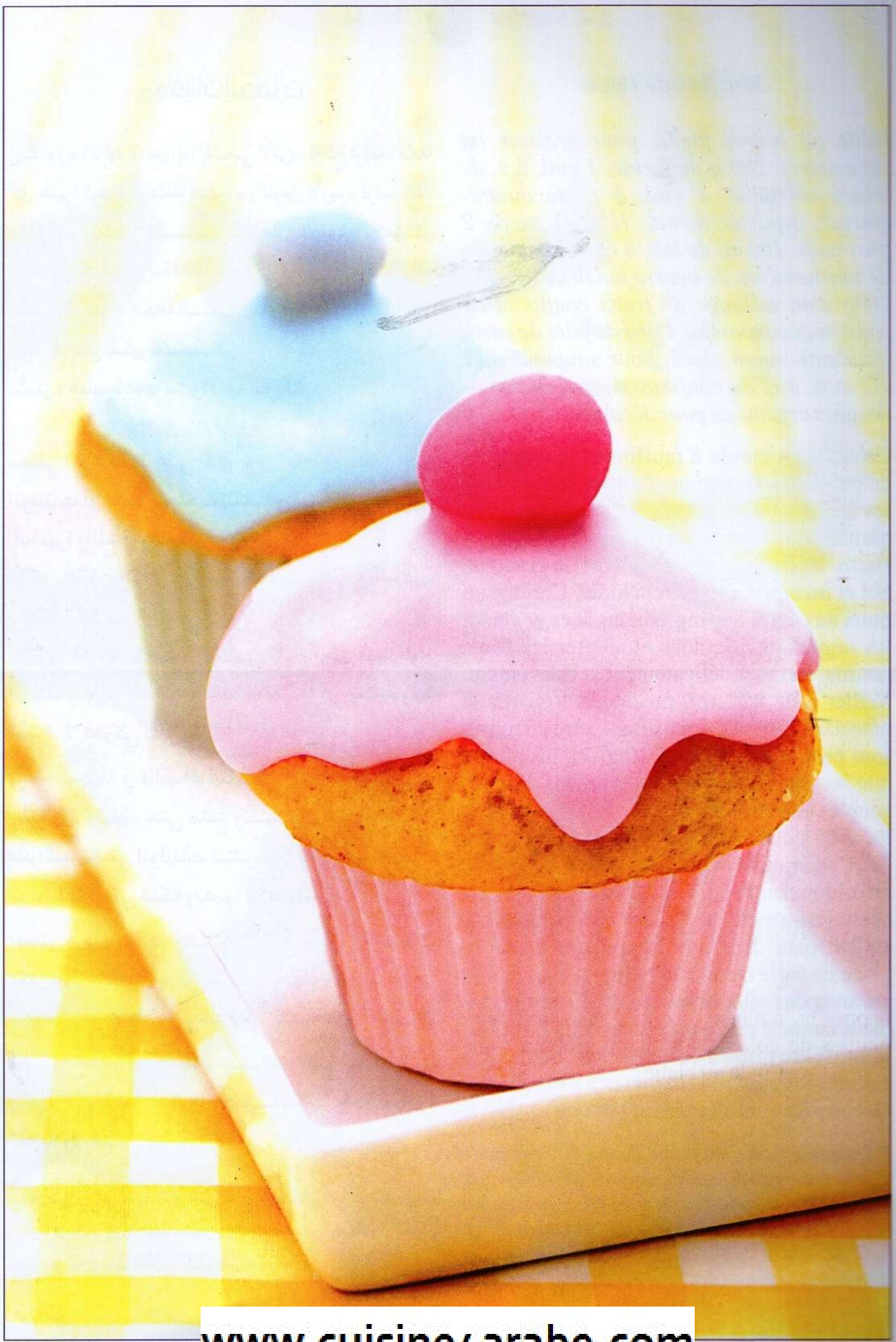
وزعي العجينة في قالب الموفينات. اطهيها في فرن مسخن مسبقا 20 دقيقة، حتى تنتفخ وتتذهب وتصبح صلبة عند اللمس.

دعي الموفينات تستريح 5 دقائق في القالب، انزعيها من القالب على شبكة ودعيها تبرد تماما.

للطلية، غربلي سكر التسكير في وعاء، أضيفي الماء واخلطي حتى الحصول على شكل شريط في الملعقة. أضيفي قطرة أو قطرتين من الملون للحصول على لون وردي باهت أو أزرق.

زيني كل موفينة بحبة دراجيه ودعيها تأخذ 30 دقيقة قبل التقديم.

www.cuisine4arabe.com



www.cuisine4arabe.com

Muffins de fêtes

Huile ou beurre fondu, pour graisser (si nécessaire), 280 g de farine, 1 cuil. à s. de levure chimique, 1 cuil. à c. de quatre-épices, 1/pincée de sel, 115g de sucre, 2 gros œufs, 100 ml de lait, 6 cuil. à s. d'huile de tournesol ou de beurre fondu et refroidi, 200g d'un mélange dé fruits confits et de fruits secs concassés, 450 g de pâte de sucre (fondant), sucre glace, pour saupoudrer, 2 1/2 cuil. à c. de confiture d'abricots, mini-dragées argentées, pour décorer.*

Graisser un moule à muffins et le chemiser de caissettes en papier. Tamiser la farine, la levure, le quatre-épices* et le sel dans une grande jatte. Incorporer le sucre.
Battre légèrement les œufs dans un grand un bol et incorporer le lait et l'huile. Creuser un puits au centre des ingrédients secs, y verser les ingrédients liquides et ajouter les fruits confits. Remuer délicatement et brièvement. Veiller à ne pas trop mélanger. Répartir la pâte dans le moule à muffins. Cuire 20 mn au four préchauffé à 200°C (th.6-7), jusqu'à ce que les muffins aient levé et soient dorés et souples au toucher.
Laisser les muffins reposer dans le moule 5mn, démouler sur une grille et laisser refroidir complètement. Pétrir la pâte de sucre jusqu'à ce qu'elle soit souple, abaisser sur un plan de travail saupoudré de sucre glace de sorte qu'elle ait 5 mm d'épaisseur et prélever des «flocons» à l'aide d'un emporte-pièce cannelé de 7 cm de diamètre. Chauffer la confiture jusqu'à ce qu'elle soit liquide, en enduire les muffins et ajouter les «flocons». Décorer de mini-dragées argentées.

** **Quatre-épices :** mélange de noix de muscade râpée, poivre noir moulu, clous de girofle broyés et cannelle en poudre on y ajoute parfois (ou remplacement du poivre) du gingembre en poudre*

موفينات الحفلات

زيت أو زبدة ذائبة للدهن (إذا اقتضى الأمر)، 280غ فرينة، ملعقة أكل خميرة كيميائية، ملعقة قهوة من التوابل الأربع، قرصة ملح، 115غ سكر، بيضتان كبيرتان، 100 ملل حليب، 6 ملاعق أكل زيت دوار الشمس أو زبدة ذائبة مبردة، 200غ من خليط من الفواكه المحفوظة والفواكه الجافة المفتتة، 450غ من عجينة السكر (ذائب)، سكر تسكير للنثر، 2 و½ ملاعق قهوة من معجون المشمش، حبات دراجيه صغيرة فضية اللون للتزيين.

سخني الفرن مسبقا على 200°م (د. 6-7). ادهني قالب الموفينات أو غلفيه بالصحينات الورقية. غربلي الفرينة والخميرة والملح في وعاء كبير. أدمجي السكر.
.اخفقي البيض قليلا في قدح كبير وأدمجي الحليب والزيت وخلاصة الفانيلا.
اصنعي حفرة وسط المواد الجافة وأفرغي فيها المواد السائلة وأضيفي الفواكه المحفوظة. حركي بعناية ولمدة قصيرة. لا تحركي كثيرا.

وزعي العجينة في قالب الموفينات. اطهيها في فرن مسخن مسبقا 20 دقيقة، حتى تنتفخ وتتذهب وتصبح صلبة عند اللمس. دعي الموفينات تستريح 5 دقائق في القالب، انزعيها منه على شبكة ودعيها تبرد تماما.

اعجني عجينة السكر حتى تصبح مرنة، ابسطيها في مكان عمل مرشوش بسكر التسكير بحيث يكون سمكها 5 ملم وخذي "رقائق" باستعمال قالب مسنن قطره 7 سم.

سخني المعجون حتى يصبح سائلا، اطلي به الموفينات وأضيفي "الرقائق". زينيها بحبات الدراجيه الصغيرة الفضية وقدميها.

* التوابل الأربع: خليط متكون من جوزة الطيب المبشورة و فلفل أكحل و عود قرنفل و قرفة،الكل مطحون وممزوج، أحيانا يضاف الزنجبيل الجاف أو يكون بديل للفلفل الأكحل هدا حسب الدوق

www.cuisine4arabe.com

www.cuisine4arabe.com

موفينات بالبرتقال واللوز

زيت أو زبدة ذائبة للدهن (إذا اقتضى الأمر)، برتقالتان، 100 ملل حليب، 225غ فرينة، ملعقة أكل خميرة كيميائية، قرصة ملح، 115غ سكر، 55غ من غبرة اللوز، بيضتان كبيرتان، 6 ملاعق أكل زيت دوار الشمس أو زبدة ذائبة مبردة، ½ ملعقة قهوة من خلاصة الفانيلا (اختياري)، 3 ملاعق أكل سكر.

سخني الفرن مسبقا على 200°م (د. 6-7). ادهني قالب الموفينات أو غلفيه بالصحينات الورقية. ابشري قشر البرتقال رقيقا واعصري العصير. أضيفي ما يكفي من عصير البرتقال إلى الحليب للحصول على 250غ ملل وأدمجي القشر.

غربلي الفرينة والخميرة والملح في وعاء كبير. أدمجي السكر وغبرة اللوز.

اخفقي البيض قليلا في قدح كبير وأدمجي الخليط المكون أساسا من الحليب والزيت وخلاصة الفانيلا (اختياري).

اصنعي حفرة وسط المواد الجافة وأفرغي فيها المواد السائلة. حركي بعناية ولمدة قصيرة. لا تحركي كثيرا.

وزعي العجينة في قالب الموفينات وانثري السكر. اطهيها في فرن مسخن مسبقا 20 دقيقة، حتى تنتفخ وتتذهب وتصبح صلبة عند اللمس.

دعي الموفينات تفتر 5 دقائق، ثم انزعيها من القالب وضعيها في شبكة ودعيها تبرد تماما.

نصائح: لما تحضري الموفينات، لا تحركي العجينة كثيرا، وإلا ستصبح الموفينات منضغطة. فقط بللي المواد الجافة: يجب أن تكون العجينة محببة وفيها بعض آثار العجينة.

بمجرد إتمام تحضير العجينة، اطهيها مباشرة.

Muffins à l'orange et aux amandes

Huile ou beurre fondu, pour graisser (si nécessaire), 2 oranges, 100ml de lait, 225 g de farine, cuil. à s. de levure chimique, 1pincée de sel, 115g de sucre, 55 g de poudre d'amandes, 2 gros œufs, 6 cuil. à s. d'huile de tournesol ou de beurre fondu et refroidi, 1/2 cuil. à c. d'extrait d'amande (facultatif), 3 cuil. à s. de sucre.

Préchauffer le four à 200°C (th.6-7). Graisser un moule à muffins ou le chemiser de caissettes en papier. Râper finement le zeste des oranges et en presser le jus. Ajouter assez de jus d'orange au lait pour obtenir 250 ml et incorporer le zeste.

Tamiser la farine, la levure et le sel dans une grande jatte. Incorporer le sucre et la poudre d'amandes.

Battre légèrement les œufs dans un grand un bol et incorporer le mélange à base de lait, l'huile et l'extrait d'amande (facultatif). Creuser un puits au centre des ingrédients secs et y verser les ingrédients liquides. Remuer délicatement et brièvement. Veiller à ne pas trop mélanger.

Répartir la pâte dans le moule à muffins et saupoudrer de sucre. Cuire au four préchauffé 20 minutes, jusqu'à ce que les muffins aient levé et soient dorés et fermes au toucher. Laisser les muffins tiédir 5 minutes avant de les démouler sur une grille et laisser refroidir complètement.

***Conseils** : quand vous préparez vos muffins, ne remuez pas trop la pâte, sinon vos muffins seront compacts.*

Contentez-vous d'humidifier les ingrédients secs: la pâte doit être grumeleuse et présenter quelques traces de farine.

Une fois la pâte prête, faites-la cuire immédiatement

www.cuisine4arabe.com

www.cuisine4arabe.com

Muffins chocolat-orange

Huile ou beurre fondu, pour graisser (si nécessaire), 2 oranges, 125 ml de lait, 225g de farine, 55g de cacao en poudre, 1 cuil. à s. de levure chimique, 1pincée de sel, 115g de sucre, 150g de chocolat noir hachée (ou pépites), 2 gros œufs, 6 cuil. à s. d'huile de tournesol ou de beurre fondu et refroidi, lanières de zeste d'orange, pour décorer.

Pour le nappage :*55g de chocolat noir, 2 cuil. à s. de beurre, eau, 175g de sucre glace.*

Préchauffer le four à 200°C (th.6-7). Graisser un moule à muffins à 12 alvéoles ou le chemiser de caissettes en papier. Râper finement le zeste des deux oranges et en presser le jus. Ajouter assez de jus d'orange au lait pour obtenir 250 ml et incorporer le zeste.

Tamiser la farine, le cacao, la levure et le sel dans une grande jatte. Incorporer le sucre roux et le chocolat. haché(ou pépites)

Battre légèrement les œufs dans un grand un bol et incorporer le mélange à base de lait et l'huile.

Creuser un puits au centre des ingrédients secs et y verser les ingrédients liquides. Remuer délicatement et brièvement. Veiller à ne pas trop mélanger. Répartir la pâte dans le moule à muffins. Cuire au four préchauffé 20 minutes, jusqu'à ce que les muffins aient levé et soient fermes au toucher.

Laisser les muffins tiédir 5 minutes dans le moule, transférer sur une grille et laisser refroidir complètement.

Pour le nappage: briser le chocolat dans une jatte, ajouter le beurre et 2cuillerées à soupe d'eau. Placer la jatte sur une casserole d'eau frémissante (bain marie). Chauffer jusqu'à ce que le tout ait fondu, retirer du feu et incorporer le sucre glace. Napper les muffins et décorer de zeste d'orange.

موفينات شوكولاطة برتقال

زيت أو زبدة ذائبة للدهن (إذا اقتضى الأمر)، برتقالتان، 100 ملل حليب، 225غ فرينة، 55غ كاكاو غبرة، ملعقة أكل خميرة كيميائية، قرصة ملح، 115غ سكر، 150غ شوكولاطة سوداء مرحية أو (قطع صغيرة)، بيضتان كبيرتان، 6 ملاعق أكل زيت دوار الشمس أو زبدة ذائبة مبردة، شرائط من قشر البرتقال للتزيين.

للطلية : 55غ شوكولاطة سوداء، 2 ملاعق أكل زبدة، 2 ملاعق أكل ماء، 175غ سكر تسكير.

سخني الفرن مسبقا على 200°م (د. 6-7). ادهني قالب موفينات ذي 12 تجويفة، أو غلفيه بالصحينات الورقية. ابشري قشر البرتقال رقيقا واعصري العصير. أضيفي ما يكفي من عصير البرتقال للحصول على 250 ملل وأدمجي القشر.

غربلي الفرينة والخميرة والملح في وعاء كبير. أدمجي السكر الأشقر والشوكولاطة المرحية (أو قطع صغيرة).

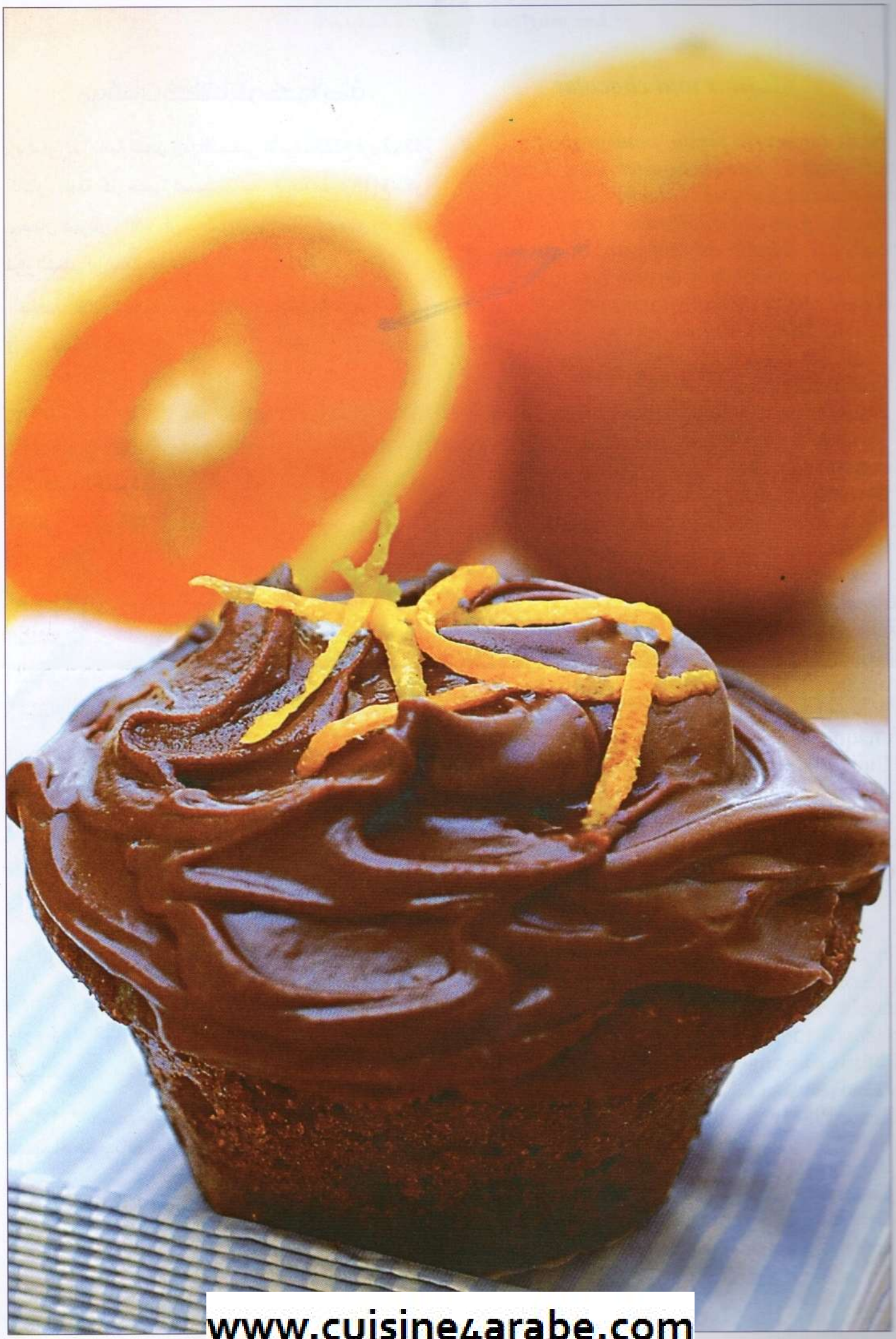
اخفقي البيض قليلا في قدح كبير وأدمجي الخليط المحضر من الحليب والزيت. اصنعي حفرة وسط المواد الجافة وأفرغي فيها المواد السائلة. حركي بعناية ولمدة قصيرة. لا تحركي كثيرا.

وزعي العجينة في قالب الموفينات. اطهيها في فرن مسخن مسبقا 20 دقيقة، حتى تنتفخ وتتذهب وتصبح صلبة عند اللمس.

دعي الموفينات تفتر 5 دقائق في القالب، انقليها إلى شبكة ودعيها تبرد تماما.

للطلية : اكسري الشوكولاطة في وعاء، أضيفي الزبدة والماء، وضعي الوعاء داخل طنجرة ماء يهتز (حمام مائي). سخني حتى يذوب الكل، انزعيها من النار وأدمجي سكر التسكير. اطلي الموفينات وزينيها بقشر البرتقال.

www.cuisine4arabe.com



www.cuisine4arabe.com

Muffins tout chocolat

Huile ou beurre fondu, pour graisser, 225 g de farine, 55 g de cacao en poudre, 1 cuil. à s. de levure chimique, 1pincée de sel, 115g de sucre, 2 gros œufs, 250 ml de crème fraîche, 6 cuil. à s. d'huile de tournesol ou de beurre fondu et refroidi, 85 g de chocolat noir.
***Sauce :** 200 g de chocolat noir, 2 cuil. à s. de beurre, 50 ml de crème fraîche liquide.*

Préchauffer le four à 200°C (th.6-7). Graisser un moule à muffins et le chemiser. Tamiser la farine, le cacao, la levure et le sel dans une grande jatte. Incorporer le sucre.
Battre légèrement les œufs dans un grand un bol et incorporer la crème fraîche et l'huile. Creuser un puits au centre des ingrédients secs et y verser les ingrédients liquides. Remuer délicatement et brièvement. Veiller à ne pas trop mélanger.
Briser le chocolat en 12 carrés. Répartir la moitié de la pâte dans le moule à muffins, déposer un carré de chocolat au centre de chaque alvéole et ajouter la pâte restante. Cuire 20 minutes au four préchauffé, jusqu'à ce que les muffins aient levé et soient fermes au toucher.
Laisser les muffins reposer dans le moule 5 minutes avant de les démouler.
Pendant ce temps, **préparer la sauce.** Faire fondre le chocolat avec le beurre dans une jatte placée sur une casserole d'eau frémissante (Bain marie).
Mélanger et incorporer la crème fraîche. Retirer du feu et mélanger jusqu'à obtention d'une consistance homogène.
Déposer les muffins sur des assiettes à dessert. Servir chaud nappé de sauce.

موفينات كلها شوكولاطة

زيت أو زبدة ذائبة للدهن (إذا اقتضى الأمر)، 225غ فرينة، 55غ كاكاو، ملعقة أكل خميرة كيميائية، قرصة ملح، 115غ سكر، بيضتان كبيرتان، 250 ملل كريمة طازجة، 6 ملاعق أكل زيت دوار الشمس أو زبدة ذائبة مبردة، 85غ شوكولاطة.

الصلصة: 200غ شوكولاطة سوداء، 2 ملاعق أكل زبدة، 50 ملل كريمة طازجة سائلة.

سخني الفرن مسبقا على 200°م (د. 6-7). ادهني قالب الموفينات وغلفيه بالصحينات الورقية. غربلي الفرينة والكاكاو والخميرة والملح في وعاء كبير. أدمجي السكر.
اخفقي البيض قليلا في قدح كبير وأدمجي الكريمة الطازجة والزيت.
اصنعي حفرة وسط المواد الجافة وأفرغي فيها المواد السائلة. حركي بعناية ولمدة قصيرة. لا تحركي كثيرا.
اكسري الشوكولاطة على 12 مربعا.
وزعي نصف كمية العجينة في قالب الموفينات. وضعي مربع شوكولاطة وسط كل تجويفة وأضيفي العجينة المتبقاة. اطهيها في فرن مسخن مسبقا 20 دقيقة، حتى تنتفخ وتتذهب وتصبح صلبة عند اللمس. دعي الموفينات تستريح في القالب 5 دقائق.
خلال هذا الوقت، **حضري الصلصة**. أذيبي الشوكولاطة مع الزبدة في وعاء موضوع داخل طنجرة فيها ماء يهتز (حمام مائي). اخلطي وأدمجي الكريمة الطازجة. انزعيها من النار واخلطي حتى الحصول على شكل متجانس.
انزعيها من القالب وضعيها في صحون المرطبات. قدميها مطلية بالصلصة.

Conseils
Préchauffez toujours le four et résistez à la tentation de l'ouvrir en cours de cuisson.

نصائح: دائما سخني الفرن مسبقا، وقاومي الرغبة في فتحه أثناء الطهو.

www.cuisine4arabe.com

www.cuisine4arabe.com

Muffins aux oranges, noix et romarin

Huile ou beurre fondu, pour graisser (si nécessaire), 280 g de farine, 1 cuil. à s. de levure chimique, 1/2 cuil. à c. de bicarbonate, 1pincée de sel, 115g de sucre, 70 g de cerneaux de noix concassés, 2 gros œufs, 250 ml de yaourt nature, 6 cuil. à s. d'huile de tournesol ou de beurre fondu et refroidi, zeste râpé de 2 oranges, 1 cuil. à s. de romarin frais haché, plus quelques brins pour décorer.

***Nappage :** 175g de sucre glace, zeste râpé d'une demi-orange, 3 à 4 cuil. à c. de jus d'orange frais.*

Préchauffer le four à 200°C (th.6-7). Graisser un moule à muffins ou le chemiser de caissettes en papier. Tamiser la farine, la levure, le bicarbonate et le sel dans une grande jatte. Incorporer le sucre et les noix.

Battre légèrement les œufs dans un grand un bol et incorporer le yaourt, l'huile, le zeste d'orange et les feuilles de romarin hachées. Creuser un puits au centre des ingrédients secs et y verser les ingrédients liquides. Remuer délicatement et brièvement. Veiller à ne pas trop mélanger.

Répartir la pâte dans le moule à muffins. Cuire au four préchauffé 20 minutes, jusqu'à ce que les muffins aient levé et soient dorés et fermes au toucher.

Laisser les muffins refroidir 5 minutes dans le moule, transférer sur une grille et laisser refroidir complètement.

Pour le nappage, tamiser le sucre glace dans une jatte, ajouter le jus et le zeste d'orange, et mélanger jusqu'à obtention d'une consistance qui nappe la cuillère.

Garnir les muffins de nappage, décorer de brins de romarin et laisser reposer 30 minutes avant de servir.

موفينات بالبرتقال والجوز والآكليل

زيت أو زبدة ذائبة للدهن (إذا اقتضى الأمر)، 280غ فرينة، ملعقة أكل خميرة كيميائية، ½ بيكاربونات، قرصة ملح، 115غ سكر، 70غ من قطع الجوز المفتت، بيضتان كبيرتان، 250 ملل ياغورت طبيعي، 6 ملاعق أكل زيت دوار الشمس أو زبدة ذائبة مبردة، قشر برتقالتين مبشور، ملعقة أكل آكليل طري مقطع مع بضع الأغصان للتزيين.

الطلية: 175غ سكر تسكير، قشر نصف برتقالة مبشور، 3-4 ملاعق قهوة من عصير البرتقال الطازج.

سخني الفرن مسبقا على 200°م (د. 6-7). ادهني قالب الموفينات أو غلفيه بالصحينات الورقية. غربلي الفرينة والخميرة والبيكاربونات والملح في وعاء كبير. أدمجي السكر والجوز.

اخفقي البيض قليلا في قدح كبير وأدمجي الياغورت والزيت وقشر الليمون وأوراق الآكليل المقطعة.

اصنعي حفرة وسط المواد الجافة وأفرغي فيها المواد السائلة. حركي بعناية ولمدة قصيرة. لا تحركي كثيرا.

وزعي العجينة في قالب الموفينات. اطهيها في فرن مسخن مسبقا 20 دقيقة، حتى تنتفخ وتتذهب وتصبح صلبة عند اللمس.

دعي الموفينات تبرد 5 دقائق في القالب، انقليها إلى شبكة ودعيها تبرد تماما.

للطلي، غربلي سكر التسكير في وعاء، أضيفي عصير وقشر البرتقال، واخلطي حتى الحصول على شكل شريط في الملعقة.

طلي الموفينات بالطلية، زينيها بأغصان الآكليل ودعيها تستريح 30 دقيقة قبل التقديم.

www.cuisine4arabe.com

www.cuisine4arabe.com

Muffins aux abricots et aux bananes

Huile ou beurre fondu, pour graisser (si nécessaire), 280 g de farine, 1 cuil. à s. de levure chimique, 1/pincée de sel, 115g de sucre, 55 g d'abricots secs, finement hachés, 2 bananes, 150 ml de lait, 2 gros œufs, 6 cuil. à s. d'huile de tournesol ou de beurre fondu et refroidi.

Préchauffer le four à 200°C (th.6-7). Graisser un moule à muffins ou le chemiser de caissettes en papier. Tamiser la farine, la levure et le sel dans une grande jatte. Incorporer le sucre et les abricots secs.

Réduire les bananes en purée, transférer dans un verre doseur et ajouter assez de lait pour obtenir 250 ml.

Battre légèrement les œufs dans un grand un bol et incorporer le mélange à base de lait et l'huile.

Creuser un puits au centre des ingrédients secs et y verser les ingrédients liquides. Remuer délicatement et brièvement. Veiller à ne pas trop mélanger. Répartir la pâte dans le moule à muffins. Cuire au four préchauffé 20 minutes, jusqu'à ce que les muffins aient levé et soient dorés et fermes au toucher. Laisser les muffins tiédir 5 minutes, démouler sur une grille et laisser refroidir complètement.

موفينات بالمشمش والموز

زيت أو زبدة ذائبة للدهن (إذا اقتضى الأمر)، 280غ فرينة، ملعقة أكل خميرة كيميائية، قرصة ملح، 115غ سكر، 55غ مشمش مجفف مقطع رقيقا، موزتان، 150 ملل حليب، بيضتان كبيرتان، 6 ملاعق أكل زيت دوار الشمس أو زبدة ذائبة مبردة.

سخني الفرن مسبقا على 200°م (د. 6-7). ادهني قالب الموفينات أو غلفيه بالصحينات الورقية. غربلي الفرينة والخميرة والملح في وعاء كبير. أدمجي السكر والمشمش المجفف.

حولي الموز إلى عصيدة، انقليه إلى كأس مقياس وأضيفي ما يكفي من الحليب للحصول على 250 ملل.

اخفقي البيض قليلا في قدح كبير وأدمجي الخليط بالحليب والزيت. اصنعي حفرة وسط المواد الجافة وأفرغي فيها المواد السائلة. حركي بعناية ولمدة قصيرة. لا تحركي كثيرا.

وزعي العجينة في قالب الموفينات. اطهيها في فرن مسخن مسبقا 20 دقيقة، حتى تنتفخ وتتذهب وتصبح صلبة عند اللمس.

دعي الموفينات تفتر 5 دقائق في القالب، انزعيها في الشبكة ودعيها تبرد تماما.

Conseils:

Vous avez le choix entre l'huile et le beurre. Le beurre donne de meilleurs résultats en termes de saveur et de texture, tandis que l'huile rend les muffins plus souples.

La recette de base prévoit 4 cuil. à s. d'huile ou 85 g de beurre, mais vous avez une marge de manœuvre, depuis 4 cuil. à s. d'huile ou 55 g de beurre jusqu'à 8 cuil. à s. d'huile ou 115 g de beurre. Plus le muffin est riche en matière grasse, plus il se conservera longtemps. Inversement, si vous préparez des muffins légers, mangez-les vite.

نصائح:

يمكنك الاختيار بين الزيت والزبدة. الزبدة تعطي نتائج أفضل من ناحية الذوق والشكل، والزيت تجعل الموفينات أكثر مرونة.

الكيفية القاعدية تحتاج إلى 4 ملاعق أكل من الزيت أو 85غ من الزبدة، ولكن هناك هامش للتغيير، ابتداء من 4 ملاعق أكل زيت أو 55غ زبدة. كلما كانت الموفينات غنية بالمادة الدسمة كلما أمكن حفظها لمدة أطول. وبالعكس، إذا حضرت موفينات خفيفة، استهلكيها بسرعة.

www.cuisine4arabe.com

www.cuisine4arabe.com

Muffins aux amandes

Huile ou beurre fondu, pour graisser (si nécessaire), 175g de pâte d'amande, 280 g de farine, 1 cuil. à s. de levure chimique, 1 pincée de sel, 115 g de sucre blanc, 2 gros œufs, 200 ml de lait, 6 cuil. à s. d'huile de tournesol ou de beurre fondu et refroidi, 1 cuil. à c. d'extrait d'amande, 12 amandes entières mondées.

Graisser un moule à muffins à 12 alvéoles ou le chemiser de caissettes en papier. Couper la pâte d'amande en 12 morceaux, les rouler en boules et les aplatir avec la paume des mains, en veillant à ce qu'ils ne soient pas plus larges que les alvéoles du moule.
Tamiser la farine, la levure et le sel dans une grande jatte. Incorporer le sucre.
Battre légèrement les œufs dans un grand un bol et incorporer le lait, l'huile et l'extrait d'amande.
Creuser un puits au centre des ingrédients secs et y verser les ingrédients liquides. Remuer délicatement et brièvement. Veiller à ne pas trop mélanger. Répartir la moitié de la pâte dans le moule à muffins. Déposer une boule de pâte d'amande au centre de chaque alvéole et ajouter la pâte restante. Garnir chaque muffin d'une amande et cuire au four préchauffé à 200°C (th.6-7), 20 mn, jusqu'à ce que les muffins aient levé et soient dorés et fermes au toucher. Laisser les muffins tiédir 5 mn dans le moule et servir chaud ou transférer sur une grille et laisser refroidir complètement.

موفينات باللوز

زيت أو زبدة ذائبة للدهن (إذا اقتضى الأمر)، 175غ لوز، 280غ فرينة، ملعقة أكل خميرة كيميائية، قرصة ملح، 115غ سكر أبيض، بيضتان كبيرتان، 200 ملل حليب، 6 ملاعق أكل زيت دوار الشمس أو زبدة ذائبة مبردة، ملعقة قهوة من خلاصة اللوز، 12 لوزة كاملة مقشرة.

سخني الفرن مسبقا على 200°م (د. 6-7). ادهني قالب موفينات بـ 12 تجويفة أو غلفيه بالصحينات الورقية.
اقطعي عجينة اللوز على 12 قطعة، لفيها على شكل كريات ثم سطحيها براحة اليد، مع الحرص على أن لا تكون أوسع من تجويفات القالب.
غربلي الفرينة والخميرة والملح في وعاء كبير. أدمجي السكر.
اخفقي البيض قليلا في قدح كبير وأدمجي الحليب والزيت وخلاصة اللوز.
اصنعي حفرة وسط المواد الجافة وأفرغي فيها المواد السائلة. حركي بعناية ولمدة قصيرة. لا تحركي كثيرا.
وزعي نصف كمية العجينة في قالب الموفينات. ضعي كرة من عجينة اللوز وسط كل تجويفة وأضيفي العجينة المتبقاة.
زيني كل موفينة بحبة لوز واطهيها في فرن مسخن مسبقا 20 دقيقة، حتى تنتفخ وتتذهب وتصبح صلبة عند اللمس.

دعي الموفينات تفتر 5 دقائق في القالب، وقدميها ساخنة أو انقليها إلى شبكة ودعيها تبرد تماما.

Conseils : *Il est courant d'incorporer aux muffins des fruits frais ou secs. Vous pouvez aussi utiliser des fruits au sirop bien égouttés ou encore des fruits surgelés (attention, ne les décongelez pas!).*
Vous pouvez aussi agrémenter vos muffins de copeaux de chocolat, succès garanti ! Attention, si vous optez pour du cacao en poudre, réduisez la quantité de farine en conséquence

نصائح: من الشائع إدماج الفاكهة الطازجة أو المجففة في الموفينات. يمكنك كذلك استعمال فاكهة بالشراب مقطرة جيدا أو فواكه مجمدة (حذار، لا تزيلي تجميدها !).
يمكنك أيضا تزيين الموفينات بقطع الشوكولاطة : نجاح مضمون !
حذار، إذا اخترت الكاكاو غبرة، قللي كمية الفرينة المستعملة.

www.cuisine4arabe.com

www.cuisine4arabe.com

Muffins épicés au yaourt

Huile ou beurre fondu, pour graisser (si nécessaire), 280g de farine, 1 cuil. à s. de levure chimique, 1/2 cuil. à c. de bicarbonate, 4 cuil. à c. d'un mélange de cannelle et de noix muscade en poudre, 115g de sucre en poudre, 100g d'un mélange de fruits secs, 2 gros œufs, 250 ml de yaourt nature, 6 cuil. à s. d'huile de tournesol.

Graisser un moule à muffins ou le chemiser de caissettes en papier. Tamiser la farine, la levure, le bicarbonate et les épices dans une jatte. Incorporer le sucre et les fruits secs.
Battre légèrement les œufs dans un grande une jatte et incorporer le yaourt et l'huile. Creuser un puits au centre des ingrédients secs et y verser les ingrédients liquides. Remuer délicatement et brièvement. Veiller à ne pas trop mélanger. Répartir la pâte dans le moule à muffins. Cuire 20 mn au four préchauffé à 200°C (th.6-7), jusqu'à ce que les muffins aient levé et qu'ils soient dorés et souples au toucher. Laisser les muffins reposer dans le moule 5 mn et servir chaud ou transférer sur une grille et laisser refroidir.

موفينات متبلة بالياغورت

زيت أو زبدة ذائبة للدهن (إذا اقتضى الأمر)، 280غ فرينة، ملعقة أكل خميرة كيميائية، ½ ملعقة قهوة بيكاربونات، 4 ملاعق قهوة من خليط مكون من القرفة وجوز الطيب غبرة، 115غ سكر غبرة، 100غ من خليط من الفواكه المجففة، بيضتان كبيرتان، 250 ملل ياغورت طبيعي، 6 ملاعق أكل زيت دوار الشمس.

سخني الفرن مسبقا على 200°م (د. 6-7). ادهني قالب الموفينات أو غلفيه بالصحينات الورقية. غربلي الفرينة والخميرة والملح في وعاء كبير. أدمجي السكر والفواكه المجففة.

اخفقي البيض قليلا في قدح كبير وأدمجي الياغورت والزيت.

اصنعي حفرة وسط المواد الجافة وأفرغي فيها المواد السائلة. حركي بعناية ولمدة قصيرة. لا تحركي كثيرا.

وزعي العجينة في قالب الموفينات. اطهيها في فرن مسخن مسبقا 20 دقيقة، حتى تنتفخ وتتذهب وتصبح صلبة عند اللمس. دعي الموفينات تستريح 5 دقائق في القالب وقدميها ساخنة، أو انقليها إلى شبكة ودعيها تبرد تماما.

www.cuisine4arabe.com

Muffins aux noix et à la cannelle

Huile ou beurre fondu, pour graisser (si nécessaire), 280 g de farine, 1 cuil. à s. de levure chimique, 1 cuil. à c. de cannelle en poudre, 1pincéede sel, 115g de sucre, 100g de cerneaux de noix, concassés, 2 gros œufs 250 ml de lait, 6 cuil. à s. d'huile de tournesol ou de beurre fondu et refroidi, 1 cuil. à c. d'extrait de vanille.

Graisser un moule à muffins ou le chemiser de caissettes en papier. Tamiser la farine, la levure, la cannelle et le sel dans une grande jatte. Incorporer le sucre et les noix.
Battre légèrement les œufs dans un bol et incorporer le lait, l'huile et l'extrait de vanille.
Creuser un puits au centre des ingrédients secs et y verser les ingrédients liquides. Remuer délicatement et brièvement. Veiller à ne pas trop mélanger. Répartir la pâte dans le moule à muffins. Cuire au four préchauffé à 200°C (th.6-7). 20 mn, jusqu'à ce que les muffins aient levé et soient dorés et fermes au toucher. Laisser les muffins tiédir 5 mn, démouler sur une grille et laisser refroidir.

موفينات بالجوز والقرفة

زيت أو زبدة ذائبة للدهن (إذا اقتضى الأمر)، 280غ فرينة، ملعقة أكل خميرة كيميائية، ملعقة قهوة قرفة غبرة، قرصة ملح، 115غ سكر، 100غ من قطع الجوز المفتت، بيضتان كبيرتان، 250 ملل حليب، 6 ملاعق أكل زيت دوار الشمس أو زبدة ذائبة مبردة، ملعقة قهوة من خلاصة الفانيلا.

سخني الفرن مسبقا على 200°م (د. 6-7). ادهني قالب الموفينات أو غلفيه بالصحينات الورقية. غربلي الفرينة والخميرة والملح في وعاء كبير. أدمجي السكر والجوز.
اخفقي البيض قليلا في قدح كبير وأدمجي الحليب والزيت وخلاصة الفانيلا.
اصنعي حفرة وسط المواد الجافة وأفرغي فيها المواد السائلة. حركي بعناية ولمدة قصيرة. لا تحركي كثيرا.
وزعي العجينة في قالب الموفينات. اطهيها في فرن مسخن مسبقا 20 دقيقة، حتى تنتفخ وتتذهب وتصبح صلبة عند اللمس. دعي الموفينات تفتر 5 دقائق،
انزعيها من القالب وضعيها في شبكة ودعيها تبرد تماما.

www.cuisine4arabe.com

Muffins à l'ananas et à la crème

Huile ou beurre fondu, pour graisser (si nécessaire), 2 tranches d'ananas au jus, plus 2 cuil. à s. de jus, 280 g de farine, 1 cuil. à s. de levure chimique, 1pincée de sel, 115g de sucre, 2 gros œufs, 200 ml de crème, 6 cuil. à s. d'huile de tournesol ou de beurre fondu et refroidi, 1 cuil. à c. d'extrait de vanille.

Préchauffer le four à 200°C (th.6-7). Graisser un moule à muffins ou le chemiser de caissettes en papier. Égoutter et hacher finement les tranches d'ananas.

Tamiser la farine, la levure et le sel dans une grande jatte. Incorporer le sucre et l'ananas.

Battre légèrement les œufs dans un bol et incorporer la crème; l'huile, le jus d'ananas et l'extrait de vanille.

Creuser un puits au centre des ingrédients secs et y verser les ingrédients liquides. Remuer délicatement et brièvement. Veiller à ne pas trop mélanger. Répartir la pâte dans le moule à muffins. Cuire au four préchauffé 20 mn, jusqu'à ce que les muffins aient levé et soient dorés et fermes au toucher. Laisser les muffins tiédir 5 mn, démouler sur une grille et laisser refroidir complètement

موفينات بالأناناس والكريمة

زيت أو زبدة ذائبة للدهن (إذا اقتضى الأمر)، 2 شرائح أناناس بالعصير إضافة إلى 2 ملاعق أكل من العصير، 280غ فرينة، ملعقة أكل خميرة كيميائية، قرصة ملح، 115غ سكر، بيضتان كبيرتان، 200 ملل كريمة، 6 ملاعق أكل زيت دوار الشمس أو زبدة ذائبة مبردة، ملعقة قهوة من خلاصة الفانيلا.

سخني الفرن مسبقا على 200°م (د. 6-7). ادهني قالب الموفينات أو غلفيه بالصحينات الورقية. قطري واقطعي شرائح الأناناس رقيقا.

غربلي الفرينة والخميرة والملح في وعاء كبير. أدمجي السكر والأناناس.

اخفقي البيض قليلا في قدح كبير وأدمجي الكريمة والزيت وعصير الأناناس وخلاصة الفانيلا.

اصنعي حفرة وسط المواد الجافة وأفرغي فيها المواد السائلة. حركي بعناية ولمدة قصيرة. لا تحركي كثيرا.

وزعي العجينة في قالب الموفينات. اطهيها في فرن مسخن مسبقا 20 دقيقة، حتى تنتفخ وتتذهب وتصبح صلبة عند اللمس. دعي الموفينات تفتر 5 دقائق،

انزعيها من القالب، على شبكة ودعيها تبرد تماما.

www.cuisine4arabe.com

Les Cupcakes

Recette de base des cupcakes, à ne pas confondre avec les muffins, les ingrédients sont les mêmes mais ils diffèrent par leur quantité pour un même nombre de gâteaux.

Cupcakes à la vanille

210 g de beure ramolli,125 g de sucre, 1cuil. à thé de levure chimique, 1pincée de sel, 2 œufs moyens(à température ambiante), 1 cuil. à thé d'extrait de vanille.

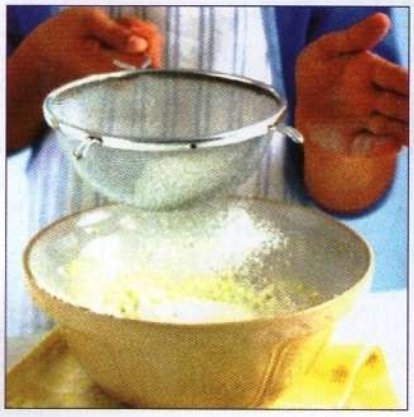
Préchauffer le four à 180°C. Placer des caissettes en papier dans un moule à muffins.

Battre le beurre et le sucre pour obtenir une texture légèrement floconneuse et crémeuse.

Tamiser la farine, la levure et le sel dans le mélange au beurre.

À l`aide d`un batteur, incorporer les œufs et la vanille au mélange.

Déposer une cuillère de pâte dans chaque caissette. Faire cuire pendant 18 à 20 minutes jusqu'à ce que les cakes soient fermes et dorés.



كوب كايك

كيفية قاعدية، ليست من الموفينات، نفس مواد التحضير ولكنها تختلف من حيث الكمية لنفس عدد الحلويات.

كوب كايك بالفانيلا

210غ زبدة ملينة، 125غ سكر، ملعقة شاي خميرة كيميائية، قرصة ملح، بيضتان متوسطتان (في حرارة المحيط)، ملعقة شاي من خلاصة الفانيلا.

سخني الفرن مسبقا على 180°م. ضعي الصحينات الورقية في قالب الموفينات.

اخفقي الزبدة والسكر للحصول على شكل ورقي نوعا ما وكريمي.

غربلي الفرينة والخميرة والملح في الخليط بالزبدة.

باستعمال الخلاط الكهربائي (باتور)، أدمجي البيض والفانيلا في الخليط.

ضعي ملعقة من العجينة في كل صحينة. اطهيها مدة 18 إلى 20 دقيقة حتى يصبح الكايك صلبا ومذهبا.

www.cuisine4arabe.com

Variantes

-Au chocolat Remplacer 80 g de farine par du cacao.

-Au citron réduire la quantité de vanille à 1/2 à thé et ajouter le zeste de citron.

On peut également les en fourrer : Creuser légèrement le cupcake et le remplir de confiture, de chocolat puis remettre le couvercle.

Recouvrir le cupcake de crème au beurre.

للتنويع

– **بالشوكولاطة** استبـــدلي 80غ فرينة بالكاكاو.

– **بالليمون** قللي كمـية الفانيلا إلى 1,2 ملعقة شاي وأضيفي قشر الليمون.

يمكننا كذلك حشـوها. احفري الكوب كايك قليلا واملـئـيه بالمعجون، أو الشوكولاطة ثم أعيـدي الغطاء. غطي الكوب كايك بكريمة بالزبدة.

Les Crèmes au Beurre

Crème au beurre nature

Fouetter 125 ml de beurre pour le rendre onctueux. Incorporer 180 ml de sucre glace, cuillère par cuillère, en continuant à battre le mélange.

Crème au beurre à la vanille

Ajouter 1/2 cuil. à thé de vanille en continuant à battre le mélange.

Crème au beurre au citron

Ajouter 1 cuil. à s. de jus de citron, petit à petit et goûter après chaque ajout.

Crème au beurre au chocolat

Ajouter 1/4 cuil. à thé de vanille, 60 g de chocolat au lait fondu et 2 cuil. à s. de cacao en poudre.

Avant de décorer laisser les cupcakes bien refroidir.

On peut également utiliser un glaçage maison Pour le colorer ajouter quelques gouttes de colorant, mélanger et garnir le gâteau.

كريمة الزبدة

كريمة الزبدة الطبيعية

اخفقي 125 ملل من الزبدة لجعلها دهنية. أدمجي 180غ من السكر التسكير، ملعقة ملعقة، مع الاستمرار في خفق الخليط.

كريمة الزبدة بالفانيلا

أضيفي ½ ملعقة شـاي فانـيلا مع الاستمرار في خفق الخليط.

كريمة الزبدة بالليمون

أضيفي ملعقة أكل من عصير الليمون بالتدريج وتذوقي بعد كل إضافة.

كريمة الزبدة بالشوكولاطة

أضيفي ¼ ملعقة شاي فانـيلا، 60غ شوكولاطة بالحليب مذابة و2 ملاعق أكل كاكاو غبرة. قبل التزيين دعي الكـوب كايك تبرد.

يمكننا كذلك استعمال تسكير منزلي. للتلـوين أضيفي بعض القطرات من الملون، اخلطي وزيني الحلوى.

www.cuisine4arabe.com

Les Glaçages et Les Saveurs

Fraise et chocolat: Préparer des cupcakes à la vanille. Les creuser et les remplir de confiture de fraises. Décorer avec un glaçage de crème au beurre au chocolat.

Au citron: Préparer des cupcakes au citron. Les creuser et les remplir de crème au citron. Décorer avec un glaçage de crème au beurre au citron.

Au caramel: Préparer des cupcakes à la vanille. Les creuser et les remplir de sauce au caramel. Décorer avec un glaçage de crème au beurre à la vanille et une rondelle de banane.

À la crème et au chocolat: Préparer des cupcakes au chocolat. Mélanger 80 ml=1/3 d'une tasse de «Petit suisse», 1 cuil. à thé d'extrait de vanille et 2 cuil. à s. de crème. Les creuser et les remplir de cette préparation. Glaçer de crème au chocolat.

التسكير والمذاق

فريزة بالشوكولاطة: حضري كوب كايك بالفانيلا. احفريها واملئيها بمعجون الفريزة. غطيها بكريمة الزبدة بالشوكولاطة.

بالليمون: حضري كوب كايك بالليمون. احفريها واملئيها بالكريمة بالليمون. زينيها بطليها بكريمة الزبدة بالليمون.

بالكاراميل: حضري كوب كايك بالفانيلا. احفريها واملئيها بصلصة كاراميل. زينيها بطليها بكريمة الزبدة بالفانيلا وحلقة موز.

بالكريمة والشوكولاطة: حضري كوب كايك بالشوكولاطة. اخلطي 80 ملل (ثلث طاس) "سويسري صغير" مع ملعقة شاي من خلاصة الفانيلا و2 ملاعق قهوة من الكريمة. احفريها واملئيها بهذا الخليط. زينيها بطلية كريمة بالشوكولاطة.

www.cuisine4arabe.com

Collection RIMA

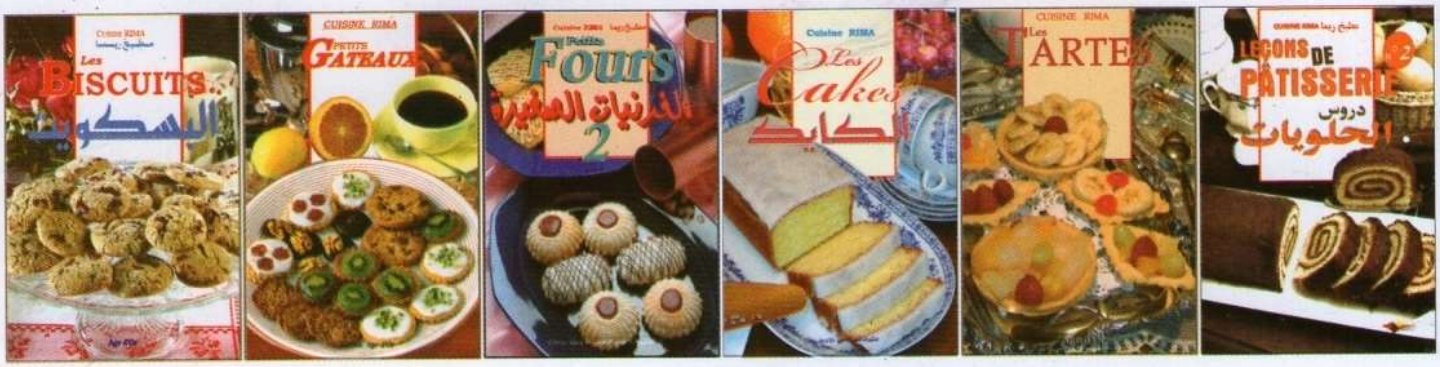
سلسلة الطبخ ريما

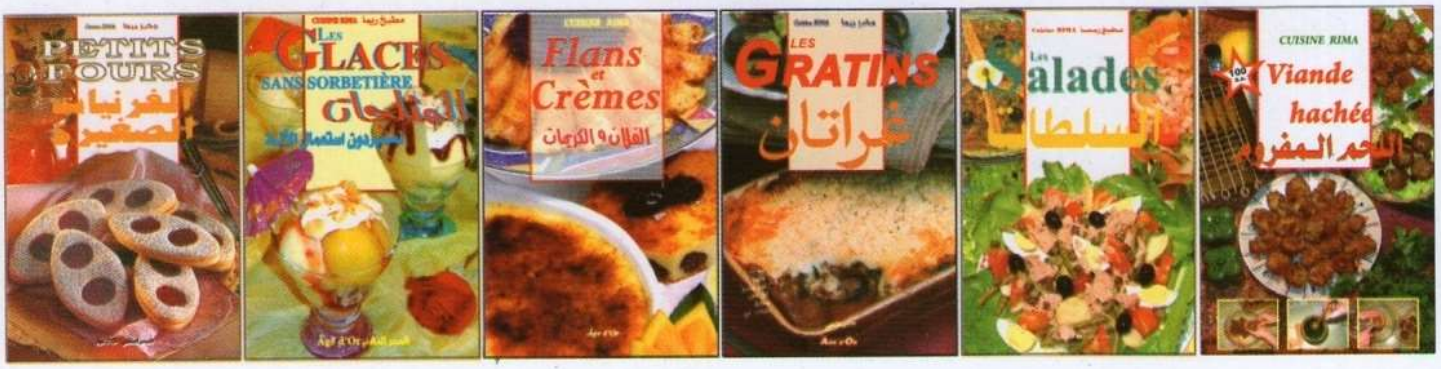
Pour une cuisine réussie

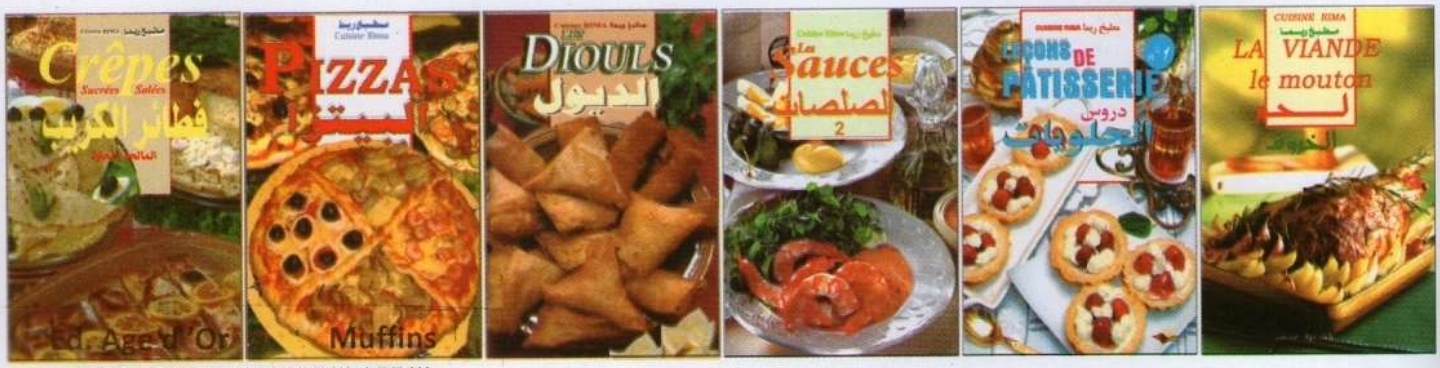
لطبخ ناجح

Une sélection de plus
de 30 recettes dans chaque livre

انتقاء أكثر من 30 كيفية
في كل كتاب







9 789961 82

Prix : 100 DA

www.cuisine4arabe.com