الطّبخ السّهل

من أ إلى ي

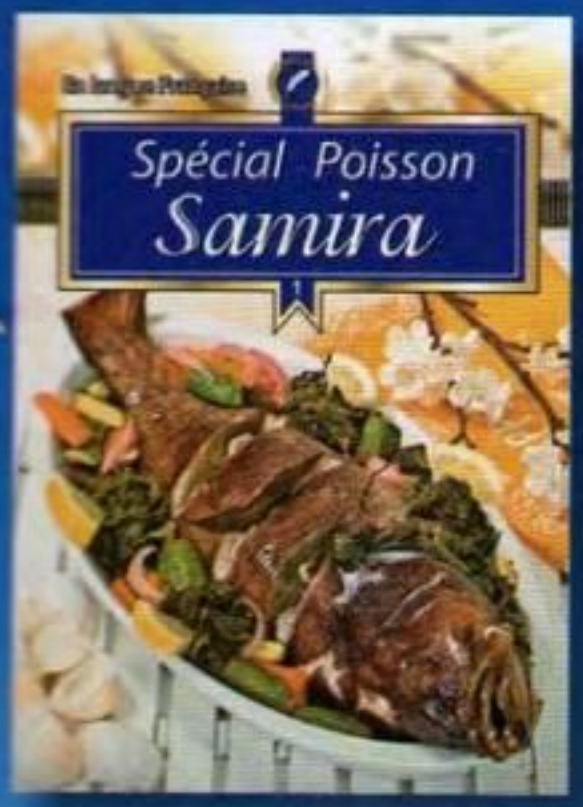
31 وصفة

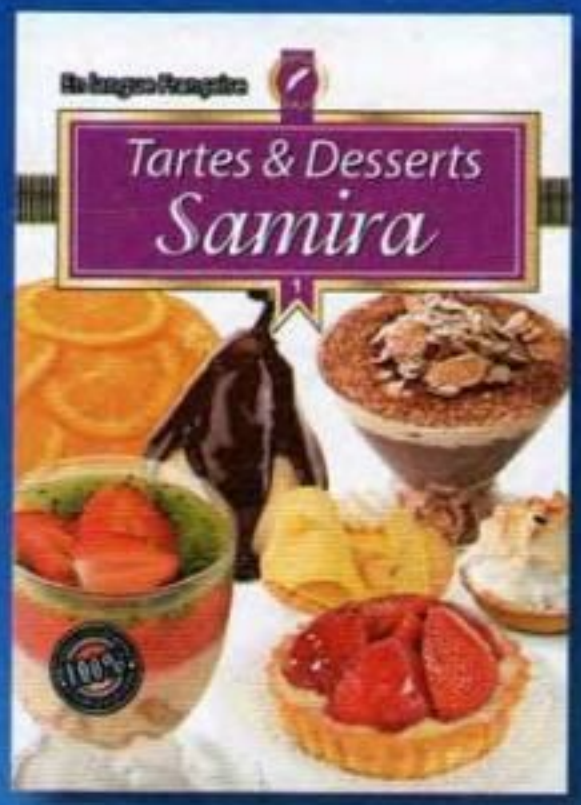
إستراحة القهوة

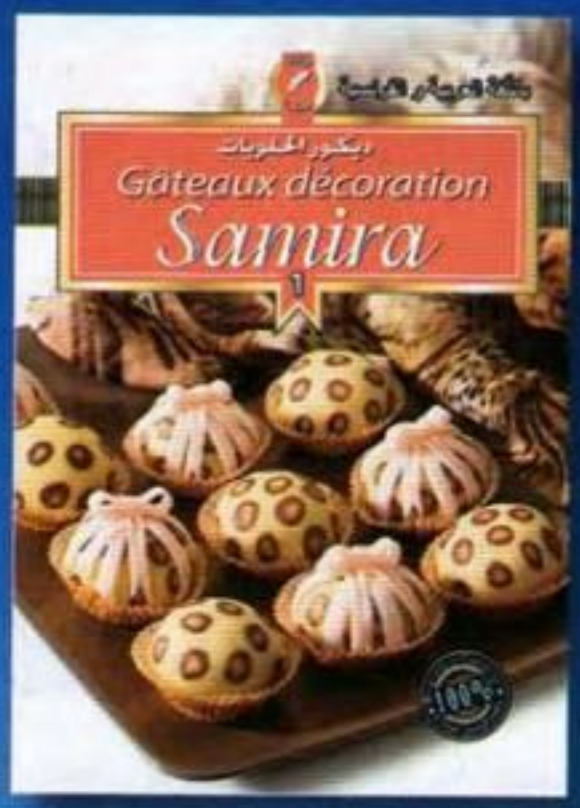
بومعزة أسماء

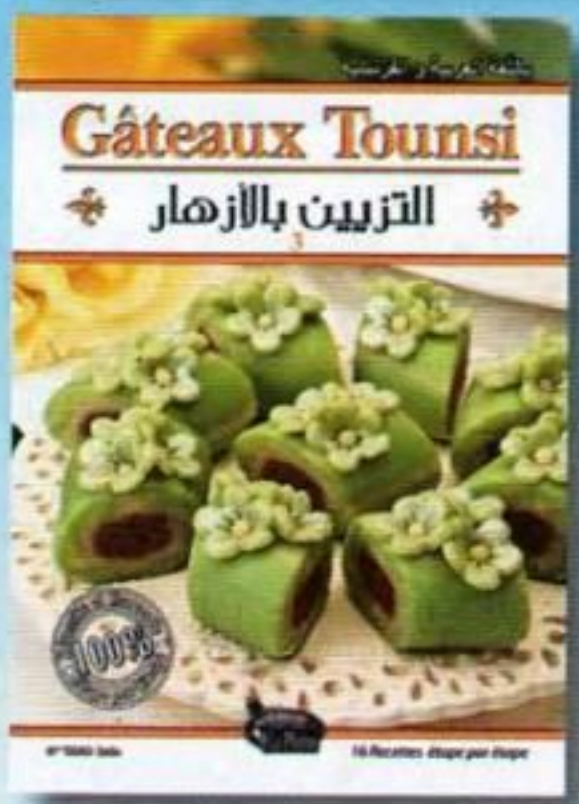
Edition La Plume

www.Cuisine4aRabe.Com









Copyright © EDITION LA PLUME
31, Rue Ouazène Mohamed - Bordj El Kiffan - Alger - Algerie
Tél/fax: 021 21 11 03 - 021 20 33 99

Tous droits de traduction d'adaptation et de reproduction par tous procédés, réservés pour tous pays.
Ce livre ne peut être reproduit à des fins commerciales sans l'autorisation de l'auteur.

www.Cuisine4aRabe.Com

الفهرس

2

حلوى بكريمة التحلية
Gâteau à la crème dessert

4

فطائر بالبرتقال
Beignets à l'orange

6

كعك رخامي
Cake marbré

8

كعك بالجزر
Cake aux carottes

18

حلوة اللمبوط بالجلجلان
Halwat lambout
aux graines de sésame

20

حلوى بالكبريس
Muffins aux caprices

22

لملون
Le coloré

24

بسبوسة بجوز الهند
Gâteau à la noix de coco

34

حلوى بالبيض المغلي
Carrés aux œufs durs

36

الشامية
Chamiya

38

المعسلة
Le mielleux

40

كعكة أندلسية بالأناناس
Gâteau andalou à l'ananas

50

مادلين إسباني
Les madeleines espagnoles

52

تارتولات بالحليب المركز المحلّى
Tartelettes au lait
concentré sucré

54

كعك بالحليب غبرة
Gâteau au lait en poudre

56

مربع بالبرتقال
Carré à l'orange

www.Cuisine4aRabe.Com

SOMMAIRE

10 سندو
Sendou

12 فطائر بالمربى
Beignets à la confiture

14 تيراميسو
Tiramisu

16 خبز بالتوابل
Pain d'épice

26 لمشفشف
Beignets à la pâte à choux

28 القطيفة
Le velours

30 كريات بالقطايف
Boules aux qu'tayef

32 مادلين
Les madeleines

42 نجيمات
Petites étoiles

44 لمبربش
Gâteau miettes

46 البريوش
Les brioches

48 ندى المعجون
Confiture en gouttes

58 كعكة بالبرتقال
Gâteau à l'orange

60 تارتة بالليمون
Tarte citron meringuée

62 قلب بالشكلاطة
Cœu

www.Cuisine4aRabe.Com

حلوة بكريمة التحلية

المقادير

- 4 بيض
- 2 علب «كريمة التحلية» بذوق الكاراميل
- (1 علبة = 1 كيلة كريمة التحلية)
- 1 كيلة زيت
- 1 كيلة و نصف و ½ سكر مسحوق
- 2 كيلة فرينة
- 1 كيلة مايزينة
- 2 ملعقة كبيرة لوز مسحوق
- 1 كيس خميرة كيميائية
- سكر ناعم للتزيين

حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.

www.Cuisine4aRabe.Com

Gâteau à la crème dessert

INGRÉDIENTS

- 4 œufs
- 2 pots de crème de dessert goût caramel
- (1 pot = 1 mesure)
- 1 mesure d'huile
- 1 mesure et ½ de sucre cristallisé
- 2 mesures de farine
- 1 mesure de maïzena
- 2 c. à s. d'amandes en poudre
- 1 paquet de levure chimique
- Sucre glace pour la décoration

اخفقي البيض مع السكر، اسكبي الزيت وواصلي الخفق.

Battre les œufs avec le sucre, verser l'huile et battre encore.

أضيفي المايزينة و الياغورت مع الخفق بواسطة خفاقة يدوية أو خلاط كهربائي.

Incorporer la maïzena et les pots de crème de dessert en travaillant toujours au fouet ou au batteur électrique.

أضيفي اللوز واخفقي.

Ajouter les amandes en fouettant.

أضيفي الفرينة و الخميرة الكيميائية و اخلطي.

Incorporer la farine, la levure chimique et mélanger.

اسكبي الخليط في مول مدهون بالزبدة و مرشوش بالفرينة.
اطهيه في الفرن مدة 30 دقيقة.
قدمي الحلوى مرشوشة بالسكر الناعم.

Verser la préparation dans un moule beurré et enfariné puis enfourner pendant 30 minute. Servir le gâteau saupoudré de sucre glace.

www.Cuisine4aRabe.Com

فطائر بالبرتقال

المقادير

- 1 كغ فرينة
- 3 بيض
- 1 ملعقة كبيرة خميرة الخبز
- ½ كأس سكر مسحوق
- ½ كأس زيت
- 1 كأس عصير البرتقال
- بشر برتقالة
- 1 كيس خميرة كيميائية

حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.

ذوبي خميرة الخبز في نصف كأس ماء دافىء.

Diluer la levure de boulanger dans un demi-verre de l'eau tiède.

في وعاء، اخلطي الفرينة و الخميرة الكيميائية.

Dans une terrine, mélanger la farine et la levure chimique.

أضيفي السكر و البيض.

Ajouter le sucre et les œufs.

اسكبي الزيت، شيئا فشيئا، أضيفي بشر و عصير البرتقال، الخميرة المذابة في الماء.
اخلطي جيدا حتى تحصلي على عجينة ملساء.

Verser l'huile petit à petit, ajouter le zeste et le jus d'orange avec la levure diluée. Travailler jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.

www.Cuisine4aRabe.Com

Beignets à l'orange

عند التقديم ذري عليها السكر المسحوق.

Au moment de servir, saupoudrer de sucre cristallisé.

اثقبي الدوائر في الوسط، غطيها و اتركيها تتخمر. اقليها في زيت ساخن.

Trouer les ronds au centre, couvrir et laisser lever. Faire frire dans l'huile chaude.

INGRÉDIENTS

- 1 kg de farine
- 3 œufs
- 1 c. à s. de levure de boulanger
- ½ verre de sucre cristallisé
- ½ verre d'huile
- 1 verre de jus d'orange
- Le zeste d'une orange
- 1 paquet de levure chimique

اتركيها تتخمر في مكان مغطى حتى يتضاعف حجمها، ابسطي العجينة بالخلال بسمك 1 سم، و قطعي دوائر بواسطة المول.

Laisser lever dans un endroit abrité jusqu'à ce qu'elle double de volume, aplatir la pâte au rouleau à 1 cm d'épaisseur, et à l'aide d'un emporte pièce découper des ronds.

www.Cuisine4aRabe.Com

كعك رخامي

المقادير

- 3 بيض
- 9 ملاعق كبيرة سكر مسحوق
- 9 ملاعق كبيرة زيت
- 9 ملاعق كبيرة حليب
- 12 ملعقة كبيرة فرينة
- بشر ليمونة
- 2 ملاعق كبيرة كاكاو
- 1 كيس خميرة كيميائية

INGRÉDIENTS

- 3 œufs
- 9 c. à s. de sucre cristallisé
- 9 c. à s. d'huile
- 9 c. à s. du lait
- 12 c. à s. de farine
- Zeste d'un citron
- 2 c. à s. de cacao
- 1 paquet de levure chimique

حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.

اخفقي البيض جيدا مع السكر.

Bien battre les œufs avec le sucre.

أضيفي الزيت و بشر الليمون.

Ajouter l'huile et le zeste de

أسكبي الحليب شيئا فشيئا.

Verser le lait petit à petit.

أضيفي الفرينة و الخميرة مع خلط المقادير جيدا.

Ajouter la farine et la levure en mélangeant les ingrédients.

www.Cuisine4aRabe.Com

Cake marbré

قسمي العجينة إلى نصفين، أضيفي الكاكاو إلى النصف الأول ثم أخلطي جيدا .اسكبي الخليط في مول مدهون بالزبدة و مرشوش بالفرينة.
ثم فوقه خليط الكاكاو.

Partager la pâte en deux, ajouter le cacao à la première partie, bien mélanger . Verser le mélange dans un moule beurré et enfariné, puis verser le mélange de cacao.

بواسطة ملعقة، أعطي شكل رخامي للكعك.
ثم اطهيه في فرن درجة حرارته 180° لمدة 45 دقيقة.

Avec une cuillère à soupe, donner un effet marbré au cake. Puis enfourner à 180° pendant 45 mn.

www.Cuisine4aRabe.Com

كعك بالجزر

المقادير

- 200 غ فرينة
- 200 غ سكر مسحوق
- 14 سل زيت
- 3 بيض
- 1 ملعقة صغيرة بيكاربونات الصودا
- 1 ملعقة صغيرة قرفة
- 1 ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- 100 غ كومبوت التفاح
- 200 غ جزر مبشور
- 200 غ جوز مرحي خشن
- 50 غ عنب جاف (زبيب)
- 100 غ جوز للتزيين

- **الطلاء :**
- 50 غ جبن للطلي
- 25 غ زبدة طرية
- 60 غ سكر ناعم
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا سائلة
- عصير نصف ليمونة

حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.

اخلطي المقادير الجافة: فرينة، خميرة كيميائية، بيكاربونات الصودا ، ملح ثم شكلي حفرة.

Mélanger les ingrédients secs : farine, levure chimique, bicarbonate, sel puis faire un

في وعاء اخفقي البيض جيدا.

Dans un saladier, bien fouetter les œufs.

www.Cuisine4aRabe.Com

Cake aux carottes

INGRÉDIENTS

- 200 g de farine
- 200 g de sucre
- 14 cl d'huile
- 3 œufs
- 1 c. à c. de bicarbonate de soude
- 1 c. à c. de cannelle
- 1 c. à c. de levure chimique
- 1 c. à c. de sel
- 100 g de compote de pomme
- 200 g de carottes râpées
- 200 g de noix grossièrement moulues
- 50 g de raisins secs
- 100 g de noix pour la décoration

- **Glaçage :**
- 50 g de fromage à tartiner
- 25 g de beurre ramolli
- 60 g de sucre glace
- 1 c. à c. de vanille en liquide
- Le jus d'un demi-citron

ضيفي السكر و اخفقي حتى الحصول على خليط كالكريمة.

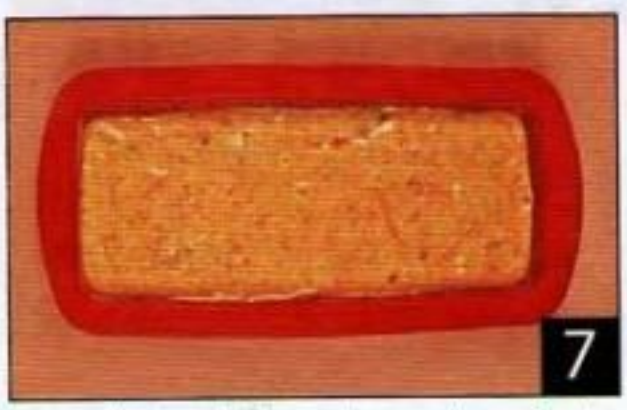
Ajouter le sucre et battre jusqu'à l'obtention d'une consistance crémeuse.

اسكبي الزيت شيئا فشيئا ثم أضيفي كومبوت التفاح.

Verser l'huile en filet et ajouter les compotes de pomme.

أضيفي الجزر المبشور، الجوز،ثم أضيفي هذا الخليط إلى خليط المقادير الجافة و اخلطي حتى الحصول على عجينة متجانسة.

Ajouter les carottes râpées, les noix, puis ajouter ce mélange au mélange des ingredients secs travailler en une pâte homogène.



اسكبي العجينة في المول و اطهيها مدة 55 دقيقة.

Verser la pâte dans un moule

الطلاء :

اخلطي الجبن مع الزبدة الطرية حتى الحصول على مزيج أملس، أضيفي السكر، الفانيليا و عصير الليمون. غطيه بغشاء شفاف و اتركيه في الثلاجة مدة ساعة على الأقل.

Le glaçage :

Mélanger le fromage avec le beurre ramolli pour obtenir un mélange lisse, ajouter le sucre, la vanille et le jus de citron. Couvrir de film transparent et mettre au réfrigérateur pendant 1 heure au minimum.

اطلي الكعك بالطلاء، و زينيه بالجوز.

Étaler le gâteau de glaçage et garnir avec les noix.

www.Cuisine4aRabe.Com

سندو

المقادير

- 1 بيضة كاملة
- 2 صفار بيض
- 250 غ مرغرين طرية
- 1 ملعقة كبيرة مايزينة
- 1 ملعقة صغيرة قهوة سريعة الذوبان
- 1 ملعقة صغيرة كاكاو
- 1 كيس خميرة كيميائية
- فرينة

- **التزيين :**
- 150 غ حلوة الترك
- عسل
- قطايف محمصة أو لوز منسل

حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.

في وعاء، اخلطي المرغرين و السكر للحصول على خليط كالكريمة.

Dans une terrine, travailler la margarine et le sucre pour obtenir une consistance crémeuse.

أضيفي البيضة ، صفار البيض، القهوة و اخلطي.

Ajouter l'œuf entier et les jaunes d'œufs, le café et melanger.

أضيفي المايزينة.

Ajouter la maïzena.

ثم أضيفي الكاكاو و اخلطي جيدا.

Puis ajouter le cacao et bien mélanger.

أضيفي الفرينة و الخميرة الكيميائية و اخلطي حتى الحصول على عجينة متجانسة.

Incorporer la farine et la levure. Travailler en une pâte homogène.

www.Cuisine4aRabe.Com

سندو

المقادير

- 1 بيضة كاملة
- 2 صفار بيض
- 250 غ مرغرين طرية
- 1 ملعقة كبيرة مايزينة
- 1 ملعقة صغيرة قهوة سريعة الذوبان
- 1 ملعقة صغيرة كاكاو
- 1 كيس خميرة كيميائية
- فرينة

- **التزيين :**
- 150 غ حلوة الترك
- عسل
- قطايف محمصة أو لوز منسل

حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.

في وعاء، اخلطي المرغرين و السكر للحصول على خليط كالكريمة.

Dans une terrine, travailler la margarine et le sucre pour obtenir une consistance crémeuse.

أضيفي البيضة ، صفار البيض، القهوة و اخلطي.

Ajouter l'œuf entier et les jaunes d'œufs, le café et melanger.

أضيفي المايزينة.

Ajouter la maïzena.

ثم أضيفي الكاكاو و اخلطي جيدا.

Puis ajouter le cacao et bien mélanger.

أضيفي الفرينة و الخميرة الكيميائية و اخلطي حتى الحصول على عجينة متجانسة.

Incorporer la farine et la levure. Travailler en une pâte homogène.

www.Cuisine4aRabe.Com

Sendou

INGRÉDIENTS

- 1 œuf entier
- 2 jaunes d'œufs
- 250 g de margarine ramollie
- 1 c. à s. de maïzena
- 1 c. à c. de café soluble
- 1 c. à c. de cacao
- 1 paquet de levure chimique
- Farine

- **Décoration :**
- 150 g de halwat atork
- Miel
- Q'tayef grillées ou amandes effilées

على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة، بسطي العجينة و قطعيها بواسطة القالب ثم اطهيها بدرجة 160° لمدة 25 دقيقة.

Sur un plan de travail enfariné, étaler la pâte et la découper avec un emporte pièce. Puis enfourner à 160°c pendant 25 mn.

اخلطي حلوة الترك مع العسل للحصول على عجينة طرية.

Mélanger halwat atork avec du miel pour obtenir une pâte molle.

الصقي الحلوى مثني مثنى و زينيها بالقطايف المحمصة أو اللوز المنسّل.

Coller les gâteaux deux par deux et décorer avec des q'tayef grillées ou des amandes effilées.

www.Cuisine4aRabe.Com

Beignets à la confiture

فطائر بالمربى

المقادير

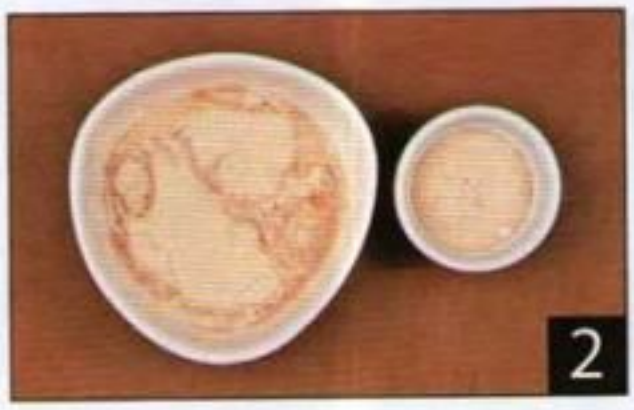
- 500 غ فرينة
- 2 ملاعق كبيرة سكر مسحوق
- ½ كأس زيت
- 2 بيض
- 1 ملعقة كبيرة خميرة الخبز
- قرصة ملح
- مربى حسب الذوق

INGRÉDIENTS

- 500g de farine
- 2 c. à s. de sucre cristallisé
- ½ verre d'huile
- 2 œufs
- 1 c. à s. de levure de boulanger
- 1 pincée de sel
- Confiture aux choix

حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.



ذوبي خميرة الخبز في نصف كأس ماء دافئ .

Diluer la levure de boulanger dans ½ verre d'eau tiède.

اخلطي الفرينة مع البيض.

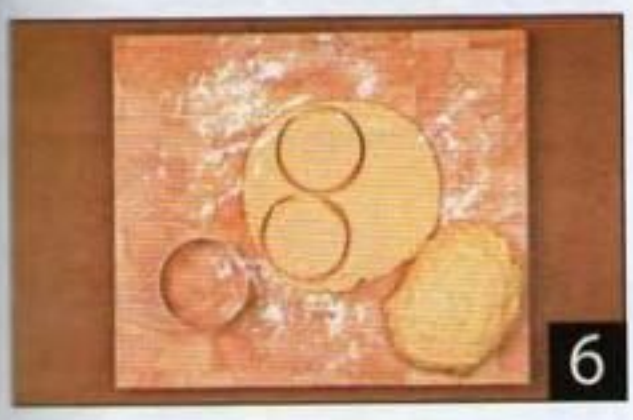
Mélanger la farine avec les œufs.

أضيفي السكر، الزيت مع خلط المقادير.

Ajouter le sucre et l'huile en

اسكبي خميرة الخبز، اخلطي و أضيفي الملح. غطي العجينة، اتركيها تتخمر حوالي 1 ساعة.

Verser la levure de boulanger, mélanger et ajouter le sel. Couvrir la pâte, laisser lever environ 1 heure.



ابسطيها ثم قطعيها دوائر، ثم اتركيها ترتاح مرة ثانية من ½ ساعة حتى 1 ساعة.

Aplatir la pâte et découper des ronds. Laisser reposer encore ½ heure jusqu'à 1 heure.

www.Cuisine4aRabe.Com

ضعي كمية من المربى في وسط كل واحدة غطيها بدائرة أخرى، ثبتيها بالماء واضغط على الأطراف بواسطة الأصابع.

Mettre une noix de confiture au centre de chaque rond. Recouvrir d'un autre rond, souder les bords avec un peu d'eau en piquant le pourtour avec les doigts.

اقليها في زيت ساخن.

Faire frire dans l'huile chaude.

قدمي الفطائر مرشوشة بالسكر الناعم.

Servir ces beignets saupoudrés de sucre glace.

www.Cuisine4aRabe.Com

تيراميسو

المقادير

- 4 بيض
- 60 غ سكر
- 4 علب جبن الحمية
- 300 غ بسكويت الملعقة (1علبة)
- 200 مل قهوة مركزة
- 2 ملاعق كبيرة كاكاو

INGRÉDIENTS

- 4 œufs
- 60 g de sucre
- 4 tablettes de fromage régime
- 300 g de biscuits à la cuillère (1 paquet)
- 200 ml de café fort
- 2 c. à s. de cacao

حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.

اخفقي صفار البيض مع السكر حتى يبيض الخليط.

Battre les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

أضيفي جبن الحمية و اخفقي للحصول على خليط رغوي.

Ajouter le fromage et fouetter pour obtenir un mélange mousseux.

اخفقي بياض البيض على شكل ثلج ليس جدّ متماسك.

Monter les blancs en neige

أضيفي البياض إلى التحضير مع مواصلة الخلط.

Incorporer les blancs en neige à la préparation en travaillant la crème.

اغطسي البسكويت الواحد تلو الآخر في القهوة و اسحبيهم بسرعة.

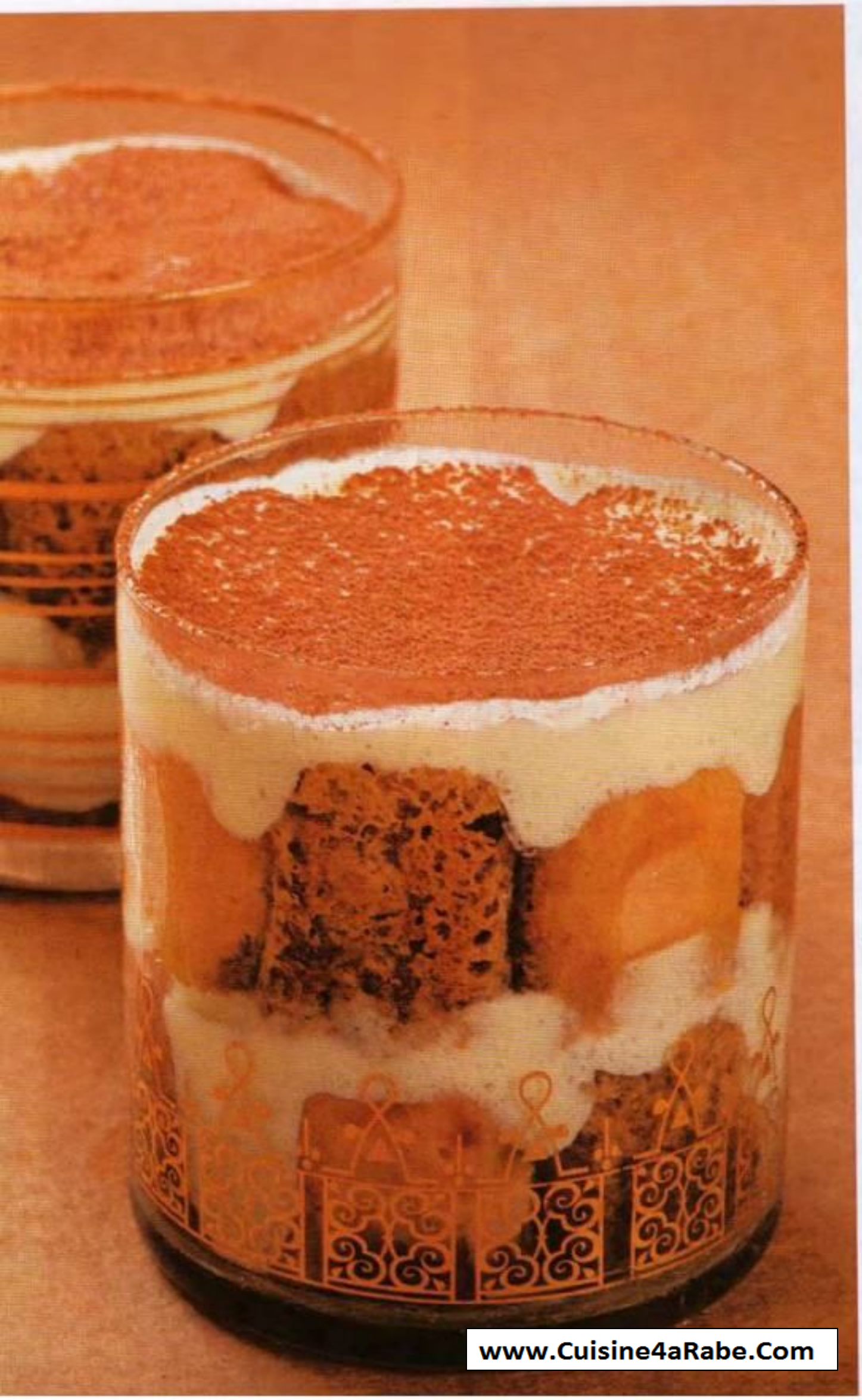
Tremper les biscuits un par un dans le café en les retirant très rapidement.

في كأس شفاف، افرشي القاع بالبسكويت.

Dans une verrine (verre rond transparent), tapisser le fond de Biscuits.

www.Cuisine4aRabe.Com

Tiramisu



ضعيه بطبقة من الكريمة، ثم بطبقة من البسكويت و أخرى بالكريمة.

Recouvrir d'une fine couche de crème, alterner une couche de biscuit et une couche de crème.

ضعيه 6 ساعات على الأقل في الثلاجة. عند التقديم ذري عليه الكاكاو المغربل بواسطة مصفاة صغيرة.

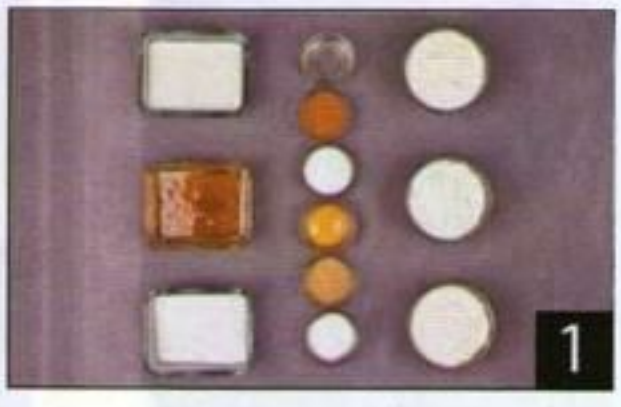
Réserver 6 heure au minimum au réfrigérateur. Au moment de servir, saupoudrer le tiramisu de cacao à l'aide d'une petite passoire.

www.Cuisine4aRabe.Com

خبز بالتوابل

المقادير

- 1 كأس عسيلة
- 1 كأس سكر مسحوق
- 1 كأس حليب
- 3 كأس فرينة
- 1 كيس خميرة كيميائية
- 1 ملعقة كبيرة زيت
- 1 بيضة
- 1 ملعقة صغيرة بيكاربونات الصودا
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- 1 ملعقة صغيرة قرفة
- 1 ملعقة صغيرة حبة حلاوة
- 1 كأس عسل للتشريب



حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.

في وعاء كبير، اخلطي البيضة مع السكر.

Dans un grand récipient, mélanger l'œuf et le sucre .

أضيفي الزيت و الحليب.

Ajouter l'huile et le lait.

www.Cuisine4aRabe.Com

Pain d'épices

INGRÉDIENTS

- 1 verre du miel
- 1 verre de sucre cristallisé
- 1 verre de lait
- 3 verres de farine
- 1 paquet de levure chimique
- 1 c. à s. d'huile
- 1 œuf
- 1 c. à c. de bicarbonate de soude
- 1 c. à c. de sel
- 1 c. à c. de cannelle
- 1 c. à c. de grains d'anis
- 1 verre du miel pour arroser

أضيفي إلى هذا الخليط، المقادير الجافة (الفرينة و التوابل...)

Ajouter à ce mélange, les ingrédients secs (la farine et les épices...).

اسكبي العسيلة مع الخلط باستمرار.

Verser le miel en mélangeant sans cesse.

اخلطي حتى الحصول على عجينة متجانسة.

Mélanger jusqu'à ce que la pâte soit homogène.

اسكبي العجينة في مول الكعك، و اطهيها في الفرن بدرجة 180°م مدة 50 إلى 55 د.

Verser la pâte dans moule à cake. Enfourner à 180°c pendant 50 à 55 minutes.

بعد الطهي، اسكبي العسيلة الساخنة على الكعكة.

Après cuisson, verser du miel chauffé sur le gâteau.

www.Cuisine4aRabe.Com

Pain d'épices

INGRÉDIENTS

- 1 verre du miel
- 1 verre de sucre cristallisé
- 1 verre de lait
- 3 verres de farine
- 1 paquet de levure chimique
- 1 c. à s. d'huile
- 1 œuf
- 1 c. à c. de bicarbonate de soude
- 1 c. à c. de sel
- 1 c. à c. de cannelle
- 1 c. à c. de grains d'anis
- 1 verre du miel pour arroser

أضيفي إلى هذا الخليط، المقادير الجافة (الفرينة و التوابل...)

Ajouter à ce mélange, les ingrédients secs (la farine et les épices...).

اسكبي العسيلة مع الخلط باستمرار.

Verser le miel en mélangeant sans cesse.

اخلطي حتى الحصول على عجينة متجانسة.

Mélanger jusqu'à ce que la pâte soit homogène.

اسكبي العجينة في مول الكعك، و اطهيها في الفرن بدرجة 180°م مدة 50 إلى 55 د.

Verser la pâte dans moule à cake. Enfourner à 180°c pendant 50 à 55 minutes.

بعد الطهي، اسكبي العسيلة الساخنة على الكعكة.

Après cuisson, verser du miel chauffé sur le gâteau.

www.Cuisine4aRabe.Com

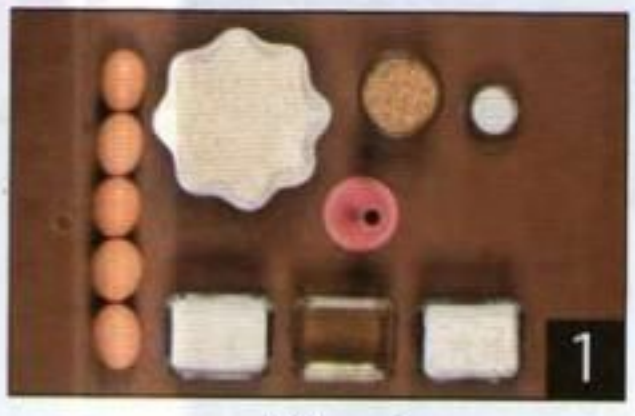
حلوة اللمبوط بالجلجلان

المقادير

- 5 بيض
- ½ كأس زيت
- 500 غ سكر مسحوق
- 500 غ مايزينة
- 1 كأس جلجلان محمص
- 1 كيس خميرة كيميائية
- فرينة

INGRÉDIENTS

- 5 œufs
- ½ verre d'huile
- 500g de sucre cristallisé
- 500g de maïzena
- 1 verre de graines de sésame grillées
- 1 paquet de levure chimique
- Farine



حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.

في وعاء، اخلطي السكر مع الزيت حتى الحصول على خليط أملس.

Dans une terrine, travailler le sucre et l'huile jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse.

أضيفي البيض مع الخلط باستمرار.

Ajouter les œufs tout en travaillant.

اسكبي الجلجلان.

Ajouter les graines de sésame.

أضيفي المايزينة، الفرينة و الخميرة مع الخلط جيدا حتى الحصول على عجينة طرية.

Incorporer la maïzena, la farine et la levure en bien mélangeant jusqu'à l'obtention d'une pâte molle.

شكلي كرية كبيرة بالعجينة.

Former une boule avec la pâte.

أدخلي كريات صغيرة في اللمبوط و شكلي الحلوى حسب الرغبة وأدخليها الفرن .

Prendre des petites boules, passer- les dans le lambout pour former les gâteaux à votre choix et enfourner.

www.Cuisine4aRabe.Com

Halwat lambout aux graines de sésame

www.Cuisine4aRabe.Com

موفان بالكبريس

المقادير

- 3 بيض
- 150 غ سكر مسحوق
- 150 غ فرينة
- 1 كيس خميرة كيميائية
- 150 غ مرغرين
- 10 سل حليب
- 30 كبريس

INGRÉDIENTS

- 3 œufs
- 150 g de sucre en poudre
- 150 g de farine
- 1 paquet de levure chimique
- 150 g de margarine
- 10 cl de lait
- 30 caprices

حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.

في قدر صغيرة، ذوبي حلوة الكبريس.

Dans une casserole, faire fondre les caprices.

أضيفي المرغرين المقطعة و الحليب و حركي جيدا باستمرار على نار هادئة حتى تحصلي على سائل.

Ajouter la margarine en morceaux et le lait. Remuer sans cesse sur feu doux jusqu'à l'obtention d'un liquide.

في وعاء، اخلطي البيض مع السكر.

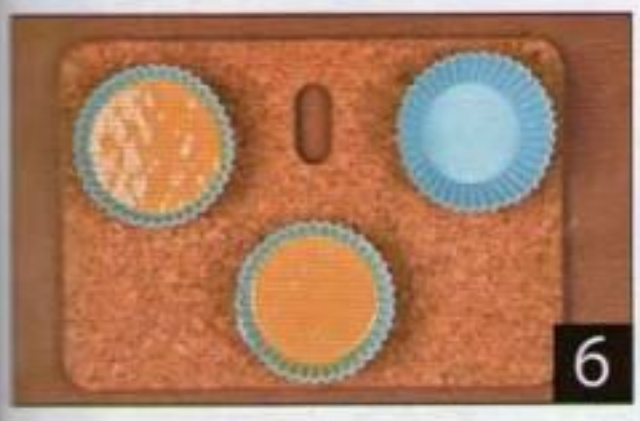
Dans un saladier, mélanger les

أضيفي الفرينة و الخميرة مع خلط المقادير.

Ajouter la farine en pluie et la levure tout en mélangeant les ingrédients.

اسكبي السائل في الوعاء و اخلطي برفق.

Verser le liquide dans le saladier et remuer délicatement.

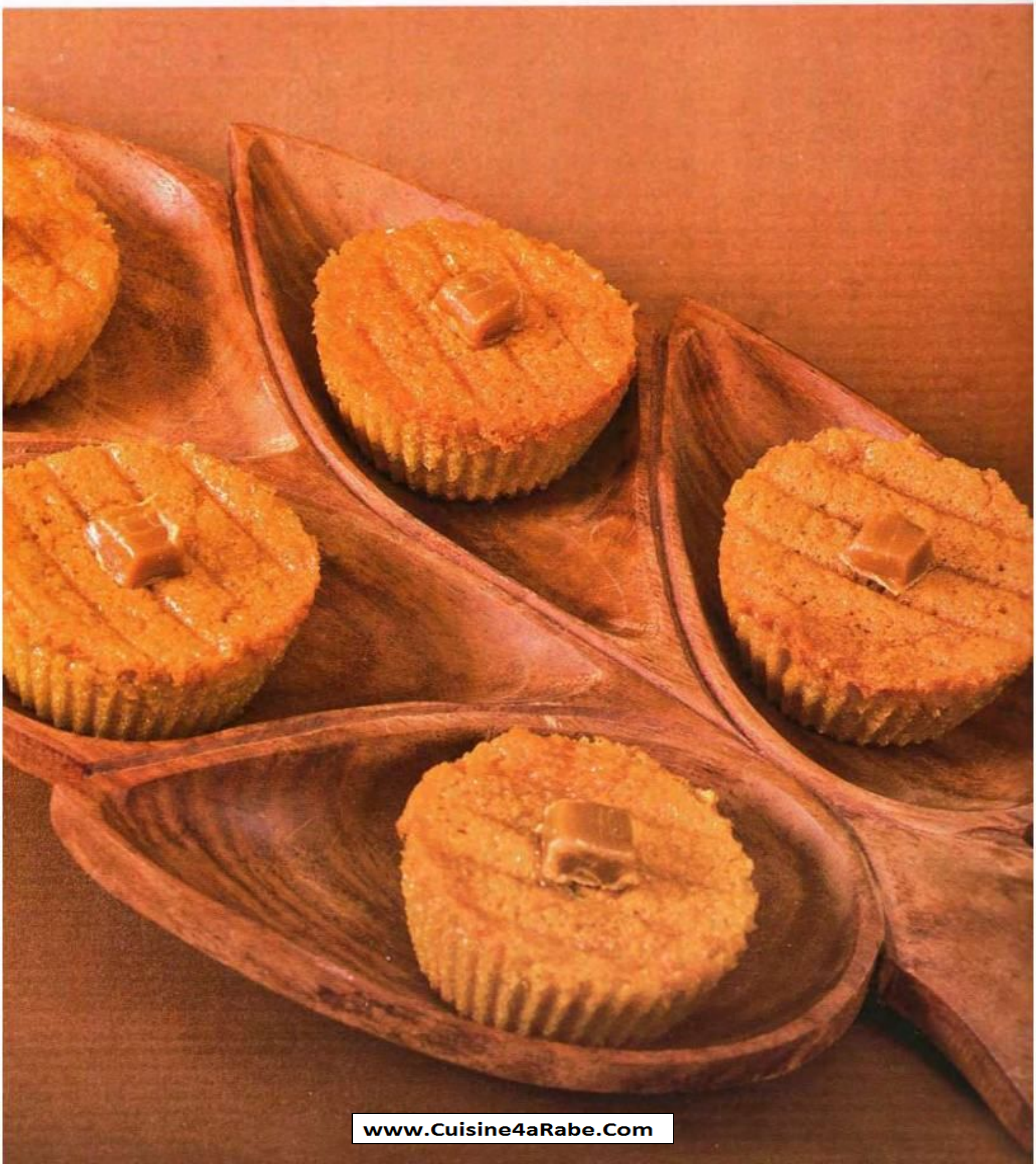


بواسطة ملعقة ضعي العجينة في حاويات و اطهيها مدة 25 إلى 30 د بدرجة 180°.

Verser la pâte avec une cuillère dans des moules et enfourner à 180°pendant 25 à 30 mn.

www.Cuisine4aRabe.Com

Muffins aux caprices



www.Cuisine4aRabe.Com

لملون

المقادير

- 8 حبات مورينغ
- 1 علبة بسكوي «كاسكروت»
- 1 ملعقة كبيرة شكلاطة غبرة
- 125 غ زبدة طرية
- 1 بياض بيضة
- 4 ملاعق كبيرة سكر ناعم
- 2 ملاعق صغيرة قرفة

حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.

كسري حبات المورينغ في وعاء.

Concasser les meringues dans un saladier.

فتتي البسكوي.

Emietter les biscuits.

أخلطي المورينغ مع البسكوي و أضيفي الشكلاطة.

Mélanger les meringues avec le biscuit et ajouter le chocolat en poudre.

أضيفي السكر الناعم و القرفة.

Ajouter le sucre glace et

اجمعي الخليط بالزبدة حتى تتحصلي على عجينة ملساء.

Ramasser le mélange avec le beurre jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.

ابسطي العجينة على طاولة عمل وأعطيها شكل حربوش. طوله حوالي 15 سم.

Transvaser cette pâte sur un plan de travail et lui donner une forme de cylindre (boudin), d'environ 15 cm de longueur.

www.Cuisine4aRabe.Com

Le coloré

غلفيه بغشاء شفاف و ضعيه 1سا 30 د على الأقل في الثلاجة. ضعيه على لوحة و قطعيه شرائح رقيقة.

Envelopper le cylindre dans un film transparent, mettre au réfrigérateur pendant 1 h 30 minimum puis le poser sur une planche et découper en tranches très fines.

بواسطة فرشاة ، ادهني الحربوش ببياض البيض.

Avec un pinceau, badigeonner le cylindre avec le blanc d'œuf.

INGRÉDIENTS

- 8 petites meringues
- 1 paquet de biscuits « casse croûte »
- 1 c. à s. de chocolat en poudre
- 125 g de beurre ramolli
- 1 blanc d'œuf
- 4 c. à s. de sucre glace
- 2 c. à c. de cannelle

www.Cuisine4aRabe.Com

بسبوسة بجوز الهند

المقادير

- 1 كأس جوز الهند
- 1 كأس خبز يابس مرحي
- 1 كأس سكر
- 1 كأس بيض
- 1 كأس شاي زيت
- بشر ليمونة
- 1 كيس خميرة كيميائية
- **الشراب :**
- 1 كيلة سكر
- 2 كيلة ماء

حضري المقادير.

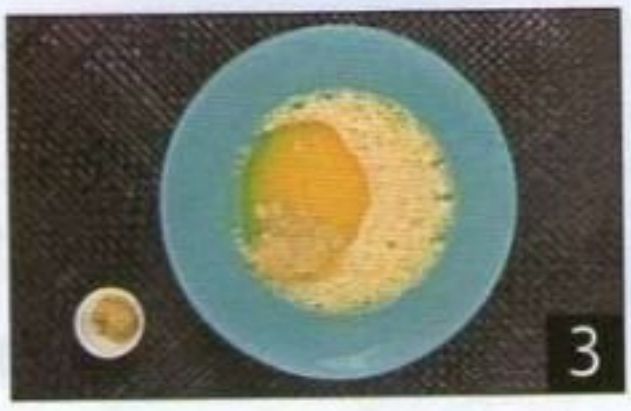
Préparer les ingrédients.

إخفقي البيض مع السكر لتحصلي على خليط رغوي.

Battre les œufs avec le sucre en une mousse.

أضيفي جوز الهند.

Ajouter la noix de coco.

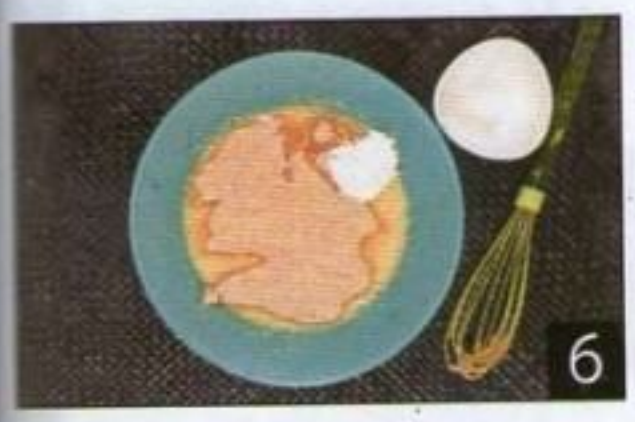


أضيفي الزيت و بشر الليمون.

Ajouter l'huile et le zeste de citron.

ثم أضيفي الخبز اليابس المرحي و الخميرة الكيميائية.

Ensuite, ajouter la chapelure et la levure chimique.



اخلطي المقادير لتحصلي على عجينة متجانسة.

Mélanger les ingrédients pour obtenir une pâte homogène.

اسكبي التحضير في مول مدهون بالزبدة.

Verser la préparation dans un moule beurré.

www.Cuisine4aRabe.Com

Gâteau à la noix de coco

عند إخراج الحلوى من الفرن، اسكبي عليها الشراب المحضر.

A la sortie du four, arroser le gâteau avec le sirop préparé .

حضري الشراب في قدر صغيرة و على نار هادئة، ضعي الماء مع السكر، اتركيه يطهى حوالي 20د.

Préparer un sirop dans une casserole sur feu doux, mettre l'eau et le sucre, laisser cuire 20mn environ .

INGRÉDIENTS

- 1 verre de noix de coco
- 1 verre de chapelure
- 1 verre de sucre
- 1 verre d'œufs
- 1 verre à thé d'huile
- Zeste d'un citron
- 1 paquet de levure chimique

- **Sirop :**
- 1mesure de sucre
- 2 mesures d'eau

www.Cuisine4aRabe.Com

لمشفشف

Beignets à la pâte à choux

المقادير

- 4 بيض
- 1 كأس فرينة
- ½ كأس زيت
- ¾ كأس ماء
- 1 كيس خميرة كيميائية
- كاراميل للتزيين
- قرصة ملح

INGRÉDIENTS

- 4 œufs
- 1 verre de farine
- ½ verre d'huile
- ¾ de verre d'eau
- 1 paquet de levure chimique
- Du caramel pour décorer
- 1 pincée de sel

حضري المقادير.

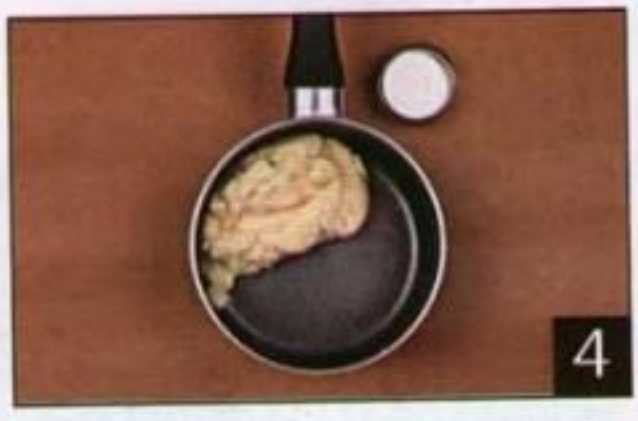
Préparer les ingrédients.

في قدر صغيرة، غلي الزيت و الماء.

Dans une casserole, faire bouillir l'huile avec l'eau.

عند الغليان، اسكبي الفرينة، الملح و الخميرة الكيميائية مرة واحدة.

Dés ébullition, verser d'un seul coup la farine , le sel et la levure chimique.



على نار هادئة حركي بسرعة حتى تنفصل العجينة على قاع و جوانب القدر.

Sur feu doux, tourner à la spatule jusqu'à ce que la pâte se décolle du fond et des parois.

انزعيه من على النار، أضيفي البيض الواحدة تلو الأخرى و اخلطي بسرعة.

Hors du feu, ajouter les œufs, un par un et mixer le mélange rapidement.

بواسطة ملعقة، اقلي العجينة في زيت ساخن.

Prélever avec une cuillère la pâte et la faire tomber dans l'huile chaude.

قدمي لمشفشف مزين بالكاراميل.

Servir ces beignets décorés de caramel.

www.Cuisine4aRabe.Com

www.Cuisine4aRabe.Com

القطيفة

المقادير

- **العجينة :**
- 500 غ مرغرين
- 1 كأس سكر ناعم
- 1 كأس زيت
- 100 غ مايزينة
- 1 كيس خميرة كيميائية
- فرينة

- **الطلاء :**
- مربى حسب الذوق
- 1 كأس سكر مسحوق
- 1 كأس كاكاو
- 1 كأس جوز الهند

INGRÉDIENTS

- **Pâte :**
- 500 g de margarine
- 1 verre de sucre glace
- 1 verre d'huile
- 100 g de maïzena
- 1 paquet de levure chimique
- Farine

- **Glaçage :**
- Confiture au choix
- 1 verre de sucre cristallisé
- 1 verre de cacao
- 1 verre de noix de coco

حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.

أخلطي السكر مع المرغرين حتى تحصلي على خليط كالمرهم.

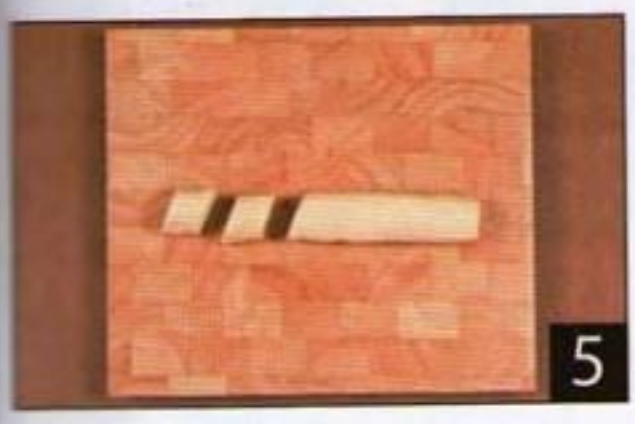
Mélanger la margarine en pommade avec le sucre.

أضيفي الزيت وواصلي خلط المقادير.

Ajouter l'huile à ce mélange et

أضيفي المايزينة، الخميرة الكيميائية، الفرينة و اخلطي حتى تحصلي على عجينة جدّ طرية.

Joindre la maïzena , la levure et la farine, mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte assez molle.



شكلي حربوش و قطعي معينات. ضعيها في صينية و أدخليها الفرن.

Former un boudin et couper des losanges. Mettre dans une plaque et enfourner .

www.Cuisine4aRabe.Com

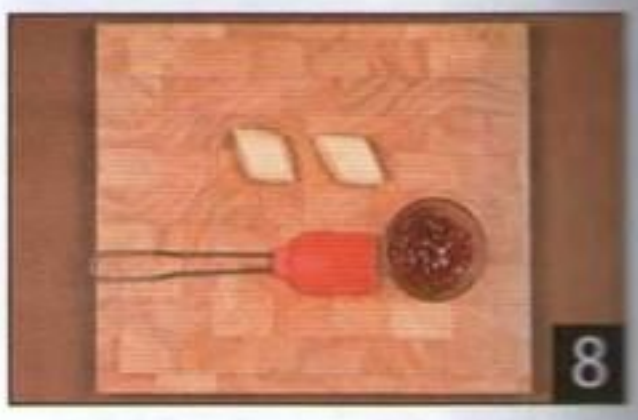
Le velours

في مقلاة و على نار هادئة ،ضعي الكاكاو جوز الهند و السكر .

Dans une poêle et à petit feu, mélanger le cacao , la noix de coco et le sucre .

حركي باستمرار حتى تحصلي على خليط أسود .

Remuer sans cesse jusqu'à ce que le mélange soit bien noir.



بعد الطهي، ادهني المعينات بالمربى.

Après cuisson, badigeonner les losanges de confiture.

لفيهم في خليط (الكاكاو- السكر- جوز الهند).

Rouler -les dans le mélange

www.Cuisine4aRabe.Com

كريات بالقطايف

المقادير

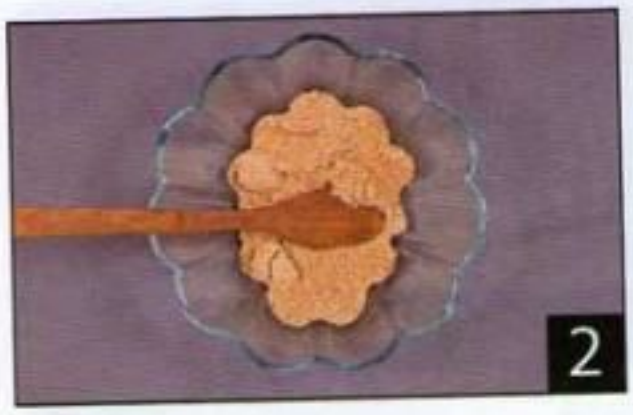
- 1 علبة بسكوي مرحي
- 2 كأس كاوكاو مرحي
- 2 ملاعق كبيرة مرغرين ذائبة
- 6 ملاعق كبيرة عسيلة
- 1 ملعقة صغيرة ماء زهر البرتقال
- قطايف

INGRÉDIENTS

- 1 paquet de biscuits moulu
- 2 verres de cacahouètes moulues
- 2 c. à s. de margarine fondue
- 6 c. à s. de miel
- 1 c. à s. d'eau de fleur d'oranger
- Qu'tayef

حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.



في وعاء ،اخلطي البسكويت المرحي مع الكاوكاو.

Mélanger dans un récipient, les biscuits moulus avec les cacahouètes

اجمعي بالمرغرين الذائبة.

Ramasser avec la margarine fondue.

أضيفي العسيلة شيئا فشيئاو اخلطي حتى تصبح العجينة متجانسة.

Ajouter le miel petit à petit et mélanger jusqu'à ce que la

عطري الخليط بقليل من ماء زهر البرتقال.

Parfumer le mélange avec un peu d'eau de fleur d'oranger.

شكلي كريات من العجينة.

Façonner des boules.

في قدر صغيرة و على نار هادئة، حمصي القطايف حتى تأخذ اللون الذهبي.

Dans une casserole et à feu doux, griller les qu'tayef jusqu'à ce qu'elles deviennent dorées.

www.Cuisine4aRabe.Com

Boules aux qu'tayef

واسطة ملعقة خشبية كسري القطايف.

Avec une cuillère en bois concasser les qu'tayef.

غلفي الكريات بالقطايف المحمصة.

Enrober les boules de qu'tayef

www.Cuisine4aRabe.Com

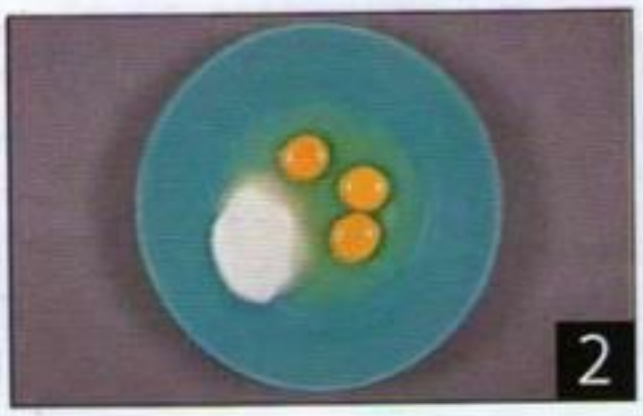
مادلين

المقادير

- ½ كأس سكر مسحوق
- 3 بيض
- ½ كأس زيت
- 1 كأس فرينة
- 1 كيس خميرة كيميائية
- بشر ليمونة.
- بشر برتقالة
- حاويات خاصة بالمادلين

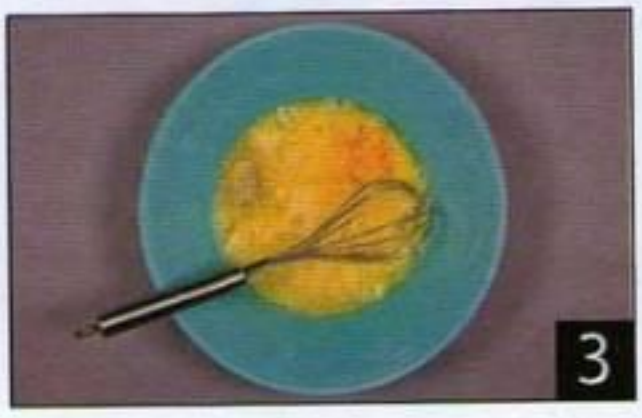
حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.



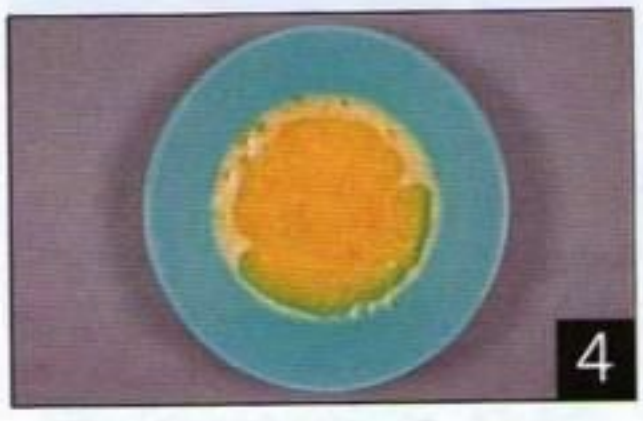
في وعاء، اخفقي البيض مع السكر حتى تحصلي على رغوة.

Dans un récipient, battre les œufs et le sucre jusqu'à obtention d'une mousse.



أضيفي بشر الليمون والبرتقال.

Ajouter le zeste de citron et d'orange.



أسكبي الزيت و أخلطي.

أضيفي الفرينة و الخميرة الكيميائية مع الخلط برفق.

Ajouter la farine et la levure tout en mélangeant délicatement.

ضعي الحاويات على صينية فرن و بواسطة ملعقة كبيرة املئي نصف الحاويات بالتحضير.

Poser les caissettes sur un plat allant au four et à l'aide d'une cuillère à soupe, remplir à moitié les caissettes avec la préparation.

www.Cuisine4aRabe.Com

Les madeleines

INGRÉDIENTS

- ½ verre de sucre cristallisé
- 3 œufs
- ½ verre d'huile
- 1 verre de farine
- 1 paquet de levure chimique
- Zeste d'un citron
- Zeste d'une orange
- Caissettes pour madeleines

ذري السكر المسحوق في وسط كل مادلين و أدخليها الفرن من 25 إلى 30د.

Saupoudrer le centre de chaque madeleine de sucre cristallisé et enfourner de 25 à 30mn.

www.Cuisine4aRabe.Com

حلوى بالبيض المغلي

المقادير

- 3 بيض مسلوق
- 250 غ مرغرين طرية
- 1 كأس سكر ناعم
- 1 كيس خميرة كيميائية
- فرينة
- **التزيين :**
- شكلاطة
- كورن فلاكس (رقائق القمح)
- مربى

INGRÉDIENTS

- 3 oeufs bouillis et bien durs
- 250 g de margarine ramollie
- 1 verre de sucre glace
- 1 paquet de levure chimique
- Farine
- **Garniture :**
- Chocolat
- corn flakes
- Confiture

حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.

أخلطي المرغرين الطرية مع السكر.

Mélanger la margarine ramollie avec le sucre.

أضيفي صفار البيض المهروس و اخلطي جيدا. أضيفي الفرينة و الخميرة الكيميائية و اخلطي حتى تحصلي على عجينة طرية.

Ajouter les jaunes d'œufs écrasés et bien mélanger. Incorporer la farine et la levure et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte molle

ابسطي العجينة و قطعي مربعات بواسطة المول، اطهيها في الفرن 20 د بدرجة 180°.

Aplatir la pâte et façonner des carrés avec un emporte pièce, enfourner pendant 20 mn à 180°.

بعد الطهي، الصقي الحلوى مثنى مثنى بالمربى

Après cuisson coller les gâteaux deux par deux avec de la confiture.

اغطسيها في الشكلاطة الذائبة و ذري نصفها برقائق القمح المفتتة.

Passer-les dans le chocolat fondu et saupoudrer à moitié de corn flakes émiettés.

www.Cuisine4aRabe.Com

Carrés aux œufs durs

www.Cuisine4aRabe.Com

الشامية

المقادير

- 250 غ مرغرين
- ½ كأس حليب
- 1 ملعقة صغيرة سكر ناعم
- 1 ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- 1 ملعقة كبيرة ماء زهر البرتقال
- فرينة
- **الحشو :**
- 1 علبة حلوة الحلقوم (عجينة الفواكه)
- 1 كمية كاوكاو محمص و مرحي خشن

INGRÉDIENTS

- 250g de margarine
- ½ verre du lait
- 1 c à c de sucre glace
- 1 c. à c. de levure chimique
- 1 c. à s. d'eau de fleur d'oranger
- Farine
- **Farce :**
- 1 boite de halwat el halkoum (pâte à fruit).
- 1 poignée de cacahuètes grillées et grossièrement moulues.

حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.

اخلطي المرغرين، السكر الناعم، ماء الزهر و الحليب.

Mélanger la margarine, le sucre glace, l'eau de fleur d'oranger et le lait.

أضيفي الخميرة و اجمعي الخليط بالفرينة. اتركيها ترتاح نصف ساعة على الأقل.

Ajouter la levure et ramasser la pâte avec la farine. Laisser reposer une demi-heure au minimum.

اخلطي جيدا حلوة الحلقوم مع الكاوكاو و شكلي حربوش.

Mélanger et bien travailler halwat el halkoum avec les cacahouètes puis former un cylindre.

على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة، ابسطي العجينة و ضعي الحربوش على طرف العجينة. لفي العجينة و قطعيها بواسطة الجرارة ثم قطعي معينات.
اطهيها في الفرن مدة 20 د بدرجة 180°.

Sur un plan de travail enfariné, étaler la pâte et placer le cylindre à l'extrémité. Rouler la pâte et la couper à l'aide d'une roulette puis couper des losanges. Enfourner pendant 20 mn à 180°.

www.Cuisine4aRabe.Com

Chamiya

بعد الطهي، ادهني الحلوى بالمربى و مرريها في الكاوكاو.

Après cuisson, badigeonner de confiture et enrober de cacahouètes.

www.Cuisine4aRabe.Com

المعسلة

المقادير

- 250 غ مرغرين
- 6 ملاعق كبيرة سكر ناعم
- 4 صفار بيض
- 1 كأس شاي جلجلان محمص و مرحي
- 1 كيس خميرة كيميائية
- بشر ليمونة
- فرينة
- **التزيين :**
- 4 بياض بيض
- جوز الهند
- عسيلة
- كرز مصبّر

حضري المقادير.

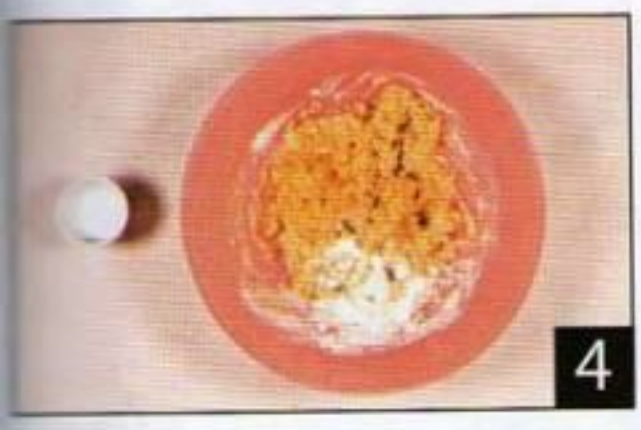
Préparer les ingrédients.

اخلطي جيدا المرغرين مع السكر الناعم و الجلجلان .

Bien travailler la margarine, le sucre glace et les graines de sésame.

أضيفي صفار البيض و بشر الليمون.

Ajouter les jaunes d'œufs et le



أضيفي الفرينة و الخميرة الكيميائية و اخلطي لتحصلي على عجينة طرية.

Ajouter la farine et la levure chimique et travailler en une pâte molle.

شكلي كريات صغيرة و مرريها في بياض البيض ثم في جوز الهند .ضعي حبة كرز في وسط كل واحدة ثم اطهيها في الفرن من 25 إلى 30د بدرجة 180°.

Former des boules moyennes, passer les dans les blancs d'œufs ensuite dans la noix de coco et mettre une cerise confite au milieu.
Enfourner de 25 à 30 mn à 180°.

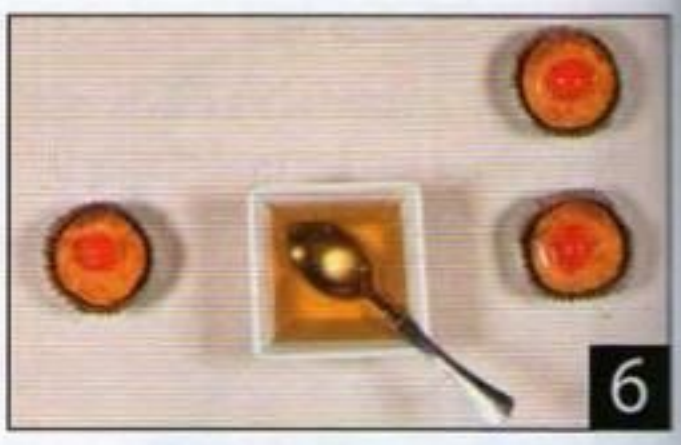
www.Cuisine4aRabe.Com

mielleux

INGRÉDIENTS

- 250g de margarine
- 6 c à s de sucre glace
- 4 jaunes d'œufs
- 1verre à thé de graines de sésame grillées et moulues
- 1 paquet de levure chimique
- Zeste d'un citron
- Farine

- **Garniture :**
- 4 blancs d'œufs
- Noix de coco
- Miel
- Cerises confites



بواسطة ملعقة صغيرة، أسكبي عليها العسيلة و زينيها بالكرز المصبّر.

Arroser avec du miel à l'aide d'une cuillère à café.

www.Cuisine4aRabe.Com

كعكة أندلسية بالأناناس

المقادير

- 200 غ زبدة
- 200 غ فرينة
- 200 غ سكر
- 200 غ أناناس مرحي (علبة)
- 6 بيض
- 2 كيس خميرة كيميائية
- 6 دوائر أناناس

- **الكاراميل:**
- 5 ملاعق كبيرة سكر
- 2 ملاعق كبيرة ماء

- **الشراب :**
- ½ ل ماء (خليط ماء + ماء الأناناس)
- 2 ملاعق كبيرة سكر

حضري المقادير.

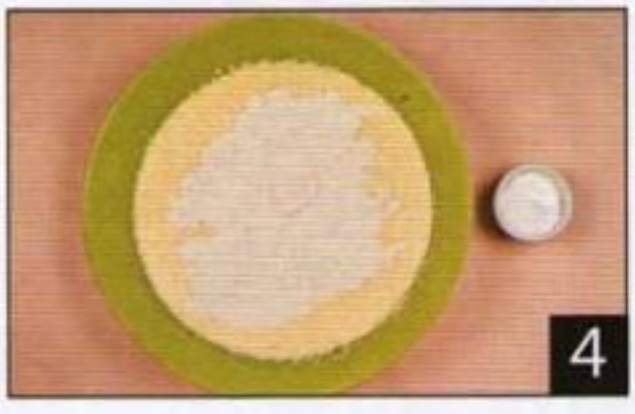
Préparer les ingrédients.

في وعاء، اخفقي جيدا الزبدة مع السكر.

Dans une terrine, bien battre le beurre et le sucre.

أضيفي البيض مع مواصلة الخفق.

Ajouter les œufs en continuant de battre les ingrédients.



أضيفي الأناناس المرحي، الفرينة، الخميرة الكيميائية و اخلطي حتى تحصلي على عجينة ملساء.

Verser les ananas hachés, la farine et la levure tout en mélangeant jusqu'à

حضري الكاراميل في قدر صغيرة، على نار هادئة، اخلطي السكر و الماء، واتركي الكاراميل يتلون.

Préparer le caramel dans une casserole sur feu doux en mélangeant le sucre avec l'eau, porter à l'ébullition et laisser le caramel colorer.

اسكبي الكاراميل في قاع المول مع توزيعه على جميع السطح.

Verser le caramel sur le fond du moule en le répartissant sur toute la surface.

ضعي دوائر الأناناس فوق الكاراميل.

Disposer les rondelles d'ananas sur le caramel.

www.Cuisine4aRabe.Com

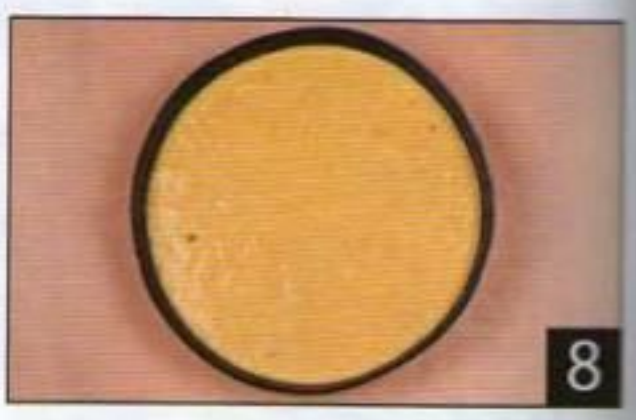
Gâteau andalou à l'ananas

INGRÉDIENTS

- **Pâte :**
- 200 g de beurre
- 200 g de farine
- 200 g de sucre
- 200 g d'ananas hachés (une boite)
- 6 oeufs
- 2 paquets de levure chimique
- 6 rondelles d'ananas

- **Caramel :**
- 5 c. à s. de sucre
- 2 c. à s. d'eau

- **Sirop :**
- ½ litre d'eau (mélange eau+l'eau des ananas)
- 2 c. à s. de sucre



حضري الشراب ,اسكبي الماء و السكر في قدر صغيرة، اتركي الكل يطهى على نار هادئة. بعد الطهي، انزعي الكعكة و اسقيها بالشراب، زيني بشرائح الأناناس المقطعة إلى نصفين.

اسكبي عجينة الحلوى من فوق الأناناس و ادخليها الفرن مدة 50 د بدرجة 180°.

Préparer le sirop en versant l'eau et le sucre dans une casserole, laisser cuire à feu doux. Après cuisson, démouler le gâteau et l'arroser du sirop, garnir avec des tranches d'ananas coupées en deux.

Verser la pâte à gâteau sur les ananas et enfourner pendant 50mn à180°.

www.Cuisine4aRabe.Com

نجيمات

المقادير

- 1 كأس فرينة
- 1 كأس حليب غبرة
- 1 كأس سكر ناعم
- 1 علبة بسكوي (كاسكروت)
- ½ ل حليب
- 2 ملاعق كبيرة كاكاو
- كريات غذائية للتزيين

INGRÉDIENTS

- 1 verre de farine
- 1 verre de lait en poudre
- 1 verre de sucre glace
- 1 paquet de biscuits (casse croûte)
- ½ L de lait
- 2 c à s de cacao
- Boules alimentaires pour décorer

حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.

في مقلاة أو في قدر صغيرة، حمصي الفرينة والحليب غبرة، حتى يأخذوا اللون الذهبي .

Dans une poêle ou bien une casserole, faire griller la farine et le lait en poudre, jusqu'à ce qu'ils prennent une couleur dorée.

اسكبي الخليط (فرينة ،حليب غبرة) في وعاء و أضيفي السكر و الكاكاو.

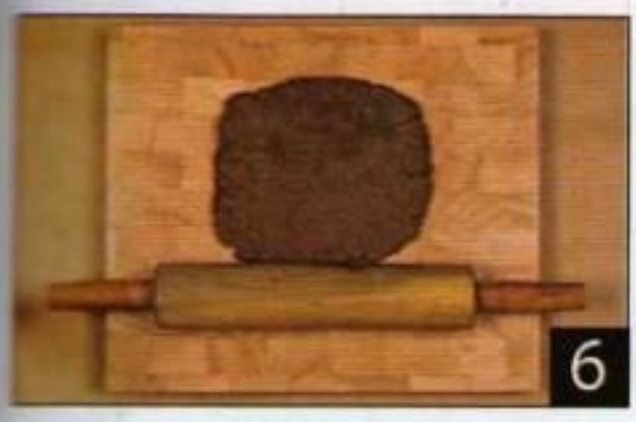
Verser le mélange (farine, lait en poudre) dans une terrine et ajouter le sucre et le cacao.

أغطسي البسكوي في الحليب واسحبيهم بسرعة.

Tremper les biscuits dans le la

أضيفي البسكوي إلى الوعاء و اجمعي العجينة .اتركيها مدة 1 سا في الثلاجة .

Ajouter les biscuits à la terrine et assembler une pâte. Laisser pendant 1 h au réfrigérateur.



ابسطي العجينة على طاولة عمل.

Etaler la pâte sur un plan de travail.

بواسطة مول، قطعي نجيمات و زينيهم بكريات غذائية.

Avec un emporte pièce, façonner des étoiles et décorer avec des boules alimentaires.

www.Cuisine4aRabe.Com

Petites étoiles

www.Cuisine4aRabe.Com

لميريش

المقادير

- 3 بيض
- 1 كاس و ½ سمن
- 1 كاس و ½ سكر
- 2 كيس خميرة كيميائية
- بشر ليمونة
- فرينة
- 500 غ مربى (حسب الذوق)

INGRÉDIENTS

- 3 œufs
- 1 verre et ½ de smen
- 1 verre et ½ de sucre
- 2 paquets de levure chimique
- Zeste d'un citron
- Farine
- 500g de confiture (au choix)

حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.

اخلطي السمن و السكر.

Mélanger le smen et le sucre.

أضيفي البيض و بشر الليمون، الخميرة الكيميائية، أضيفي الفرينة تدريجيا.

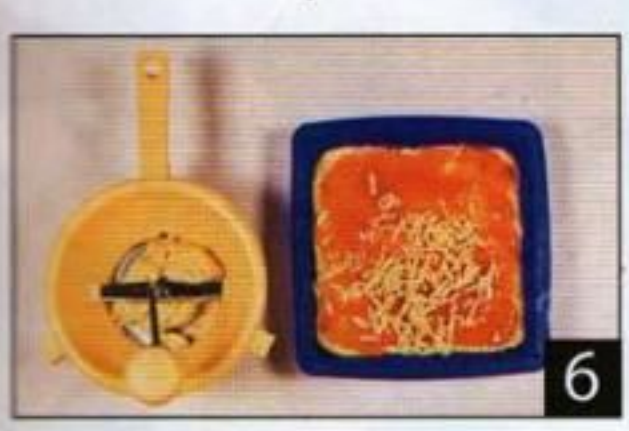
Ajouter les œufs, le zeste de citron, la levure chimique, incorporer la farine graduellement.

قسمي العجينة إلى جزئين، ابسطي جزء على المول.

Diviser la pâte en deux, étaler une partie sur un moule.

غطيه بالمربى.

Couvrir de confiture.



بواسطة مطحنة يدوية، فتتي الجزء الثاني و غطي المربى.
أدخليها الفرن مدة 20 إلى 25 د بدرجة 180°.

Avec une moulinette, émietter la deuxième partie et couvrir la confiture.
Enfourner pendant 20 à 25 mn à 180°.

www.Cuisine4aRabe.Com

Gâteau miettes

www.Cuisine4aRabe.Com

البريوش

المقادير

- 3 بيض + 2 صفار بيض
- ½ كأس سكر مسحوق
- ½ كأس زيت
- 1 كأس حليب
- 1ملعقة كبيرة خميرة الخبز
- 1ملعقة صغيرة ملح
- 1ملعقة صغيرة قهوة
- 1 كيس خميرة كيميائية
- بشر ليمونة
- فرينة

INGRÉDIENTS

- 3 œufs + 2 jaunes d'œufs
- ½ verre de sucre cristallisé
- ½ verre d'huile
- 1 verre du lait
- 1 c à s de levure de boulanger
- 1 c. à c. de sel
- 1 c. à c. de café
- 1 paquet de levure chimique
- Zeste d'un citron
- Farine

حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.

اخفقي السكر والبيض حتى تتحصلي على رغوة.

Battre les œufs et le sucre en mousse.

www.Cuisine4aRabe.Com

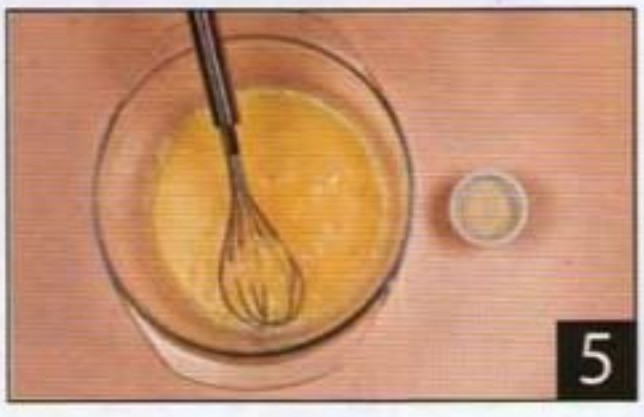
Brioches

أضيفي الزيت و الملح.

Ajouter l'huile et le sel.

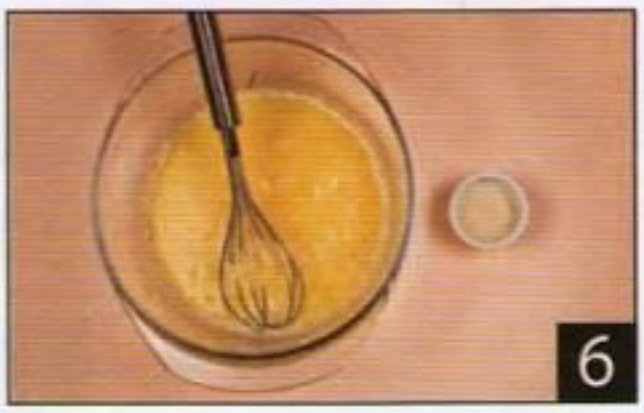
أضيفي خميرة الخبز.

Incorporer la levure de boulanger.



ثم بشر الليمون.

Ajouter le zeste de citron.



أضيفي الفرينة و اجمعي حتى تحصلي على عجينة طرية و متلاصقة.

Verser la farine et ramasser en une pâte collante et molle.

شكلي كرية و غطيها بمنديل نظيف ثم اتركيها ترتاح مدة 1 سا.

Former une boule et couvrir d'un torchon propre et laisser reposer pendant 1 heure.

اعجني العجينة، شكلي كريات متوسطة واتركيها ترتاح مدة 30د أخرى.

Travailler la pâte, façonner des boules moyennes et laisser reposer 30mn encore.

ادهني البريوش بخليط البيض و القهوة و ذري السكر في مركز كل واحدة و ادخليها الفرن.

Badigeonner les brioches de jaunes d'œufs mélangés avec le café, saupoudrer le centre avec le sucre cristallisé et enfourner.

www.Cuisine4aRabe.Com

Confiture en gouttes

ندى المعجون

المقادير

- 250 غ مرغرين
- 1 كأس سكر ناعم
- 2 بيض
- ½ كيس خميرة كيميائية
- فرينة
- مربى المشمش و الفراولة للتزيين

INGRÉDIENTS

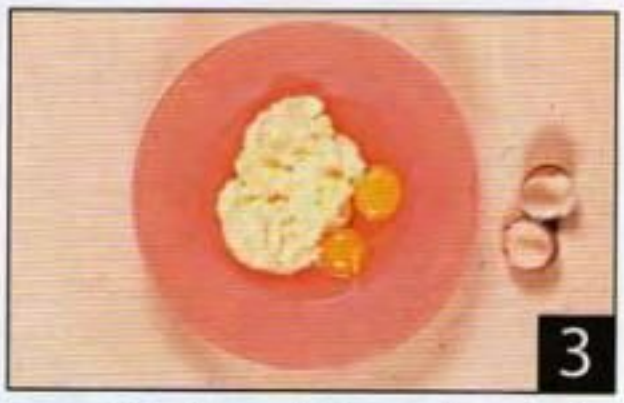
- 250g de margarine
- 1 verre de sucre glace
- 2 œufs
- ½ paquet de levure chimique
- Farine
- Confiture d'abricots et de fraises pour garniture.

حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.

اخلطي المرغرين والسكر حتى تحصلي على خليط كالمرهم .

Travailler la margarine et le sucre en pommade.

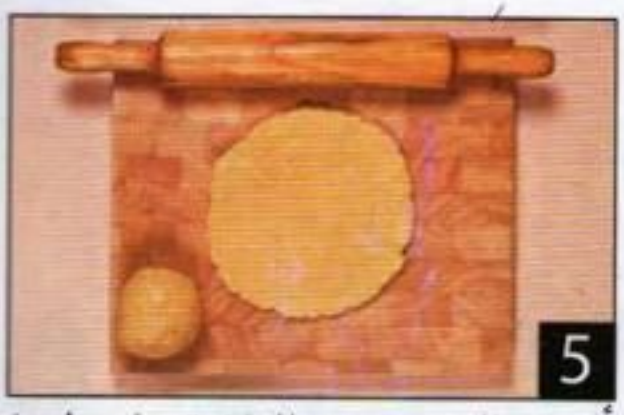


أضيفي البيض الواحدة تلو الأخرى.

Incorporer les œufs un par un.

أضيفي الخميرة الكيميائية ، اجمعي العجينة بالفرينة .غلفيها بغشاء شفاف و ضعيها في الثلاجة مدة 30د.

Ajouter la levure chimique, ramasser la pâte avec la farine. Envelopper dans du film transparent et réfrigérer pendant 30mn.



أخرجي العجينة من الثلاجة و ابسطيها بسمك 5 مم على طاولة عمل مرشوشة بالقليل من الفرينة.

Sortir la pâte et l'abaisser à 5 mm sur un plan de travail légèrement enfariné.

بواسطة مول، قطعي دوائر، اثقبيها بواسطة قلم.

Découper des ronds, faire des petits trous à l'aide d'un stylo à bille.

املئي الثقوب بالمربى ،ضعي الحلوى في صينية مرشوشة بالفرينة اطهيها في الفرن مدة 15د بدرجة 180°.

Remplir les trous de confiture, déposer sur une plaque enfarinée, enfourner pendant 15 mn à 180°.

www.Cuisine4aRabe.Com

www.Cuisine4aRabe.Com

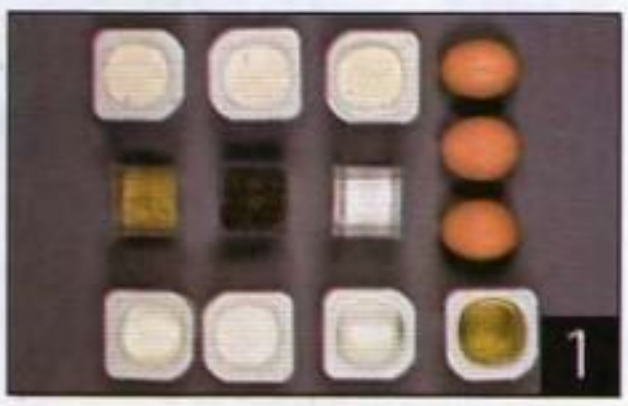
مادلين إسباني

المقادير

- 3 بيض
- 1 علبة ياغورت طبيعي (1 علبة = 1 كيلة)
- 1 كيلة و نصف سكر
- 1 كيلة زيت
- 3 كيلة فرينة
- بشر ليمونة
- 1 كيس خميرة كيميائية
- حبيبات الشكلاطة

INGRÉDIENTS

- 3 œufs
- 1 pot de yaourt nature (1pot=1mesure)
- 1mesure et ½ de sucre
- 1 mesure d'huile
- 3 mesures de farine
- Zeste d'un citron
- 1 paquet de levure chimique
- Pépites de chocolat



حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.

في وعاء، اخفقي البيض، السكر، بشر الليمون.

Dans un récipient, battre les œufs, le sucre et le zeste de citron .

أضيفي الزيت و واصلي الخفق.

Verser l'huile et fouetter encore.

اسكبي الياغورت الطبيعي في التحضير و اخلطي برفق.

Verser le yaourt dans la préparation en mélangeant délicatement

أضيفي الفرينة و الخميرة الكيميائية.

Incorporer la farine et la levure chimique.

بواسطة ملعقة كبيرة،إملئي نصف حاويات من السيلكون بالتحضير.

Remplir à l'aide d'une cuillère à soupe à moitié les caissettes en silicone de préparation.

ضعي حبيبة شكلاطة في وسط كل مدلين .اطهيهم في الفرن من 30 إلى 35د بدرجة 180°م.

Disposer une pépite de chocolat au centre de chaque madeleine.
Enfourner de 30 à 35 minutes à 180°c.

www.Cuisine4aRabe.Com

Les madeleines espagnoles

www.Cuisine4aRabe.Com

تارتولات بالحليب المركز المحلّى

المقادير

- **العجينة :**
- 100 غ زبدة طرية
- 100 غ سكر ناعم
- 50 غ جوز مرحي
- 200 غ فرينة

- **الحشو :**
- 1 علبة حليب مركز محلّى
- 1 كمية فستق
- 1 كمية جوز
- 1 كمية بندق

INGRÉDIENTS

- **Pâte :**
- 100 g de beurre ramolli
- 100 g de sucre glace
- 50 g de noix moulues
- 200 g de farine

- **Farce :**
- 1 boite le lait concentré
- 1 poignée de pistaches
- 1 poignée de noix
- 1 poignée de noisettes

حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.

في وعاء أخلطي الزبدة مع السكر.

Dans une terrine, mélanger le beurre et le sucre.

أضيفي الجوز المرحي و الفرينة .أخلطي بقوة براحة اليد و اتركي العجينة ترتاح مدة 30د.

Ajouter les noix moulues et la farine. Travailler énergiquement avec la paume de la main et laisser reposer la pâte pendant 30 mn.

على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة ابسطي العجينة بسمك 5 مم ،قطعيها بواسطة مول أكبر قليلا من قوالب التارتولات و ثبتي العجينة على القوالب.

Sur un plan de travail enfariné abaisser la pâte à 5 mm, la découper à l'aide d'un emporte pièce un peu plus grand que les moules et foncer les avec la pâte.

في دسيعة ،غلي علبة الحليب المركز المحلى مدة 45 د.

Dans une cocotte, faire bouillir la boite du lait concentré sucré pendant 45 mn.

www.Cuisine4aRabe.Com

Tartelettes au lait concentré sucré

اخلطي المكسرات مع الحليب المركز المحلى.

Mélanger les fruits secs au lait concentré sucré.

املئي التارتولات بالكريمة، وزيني بحبة فستق في الوسط.

Remplir les tartelettes de crème et décorer avec une

www.Cuisine4aRabe.Com

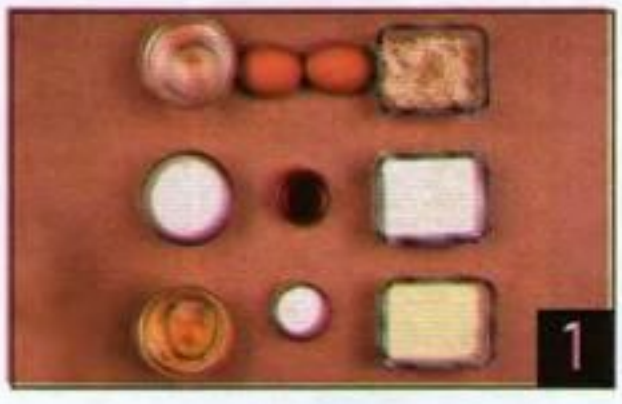
حلوى بالحليب غبرة

المقادير

- 1 كاس حليب غبرة
- 1 كاس فرينة
- ½ كاس سكر مسحوق
- ½ كاس زيت
- ½ كاس ماء
- 2 بيض
- 1 كيس خميرة كيميائية
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا سائلة
- لوز منسّل للتزيين

INGRÉDIENTS

- 1 verre de lait en poudre
- 1 verre de farine
- ½ verre de sucre cristallisé
- ½ verre d'huile
- ½ verre d'eau
- 2 œufs
- 1 paquet de levure chimique
- 1 c à c de vanille en liquide
- Des amandes effilées pour décorer



حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.

في مقلاة، حمصي الحليب غبرة حتى يأخذ اللون الذهبي.

Dans une poêle, faire dorer le lait en poudre.

في وعاء، اخلطي البيض، السكر، الفانيليا.

Dans une terrine, mélanger les œufs, le sucre et la vanille.

أسكبيي الزيت و الماء.

Verser l'huile et l'eau en filet.

أضيفي الحليب غبرة إلى التحضير و اخلطي.

Verser le lait en poudre sur la préparation et mélanger.

أضيفي الفرينة و الخميرة الكيميائية لتتحصلي على عجينة متجانسة.

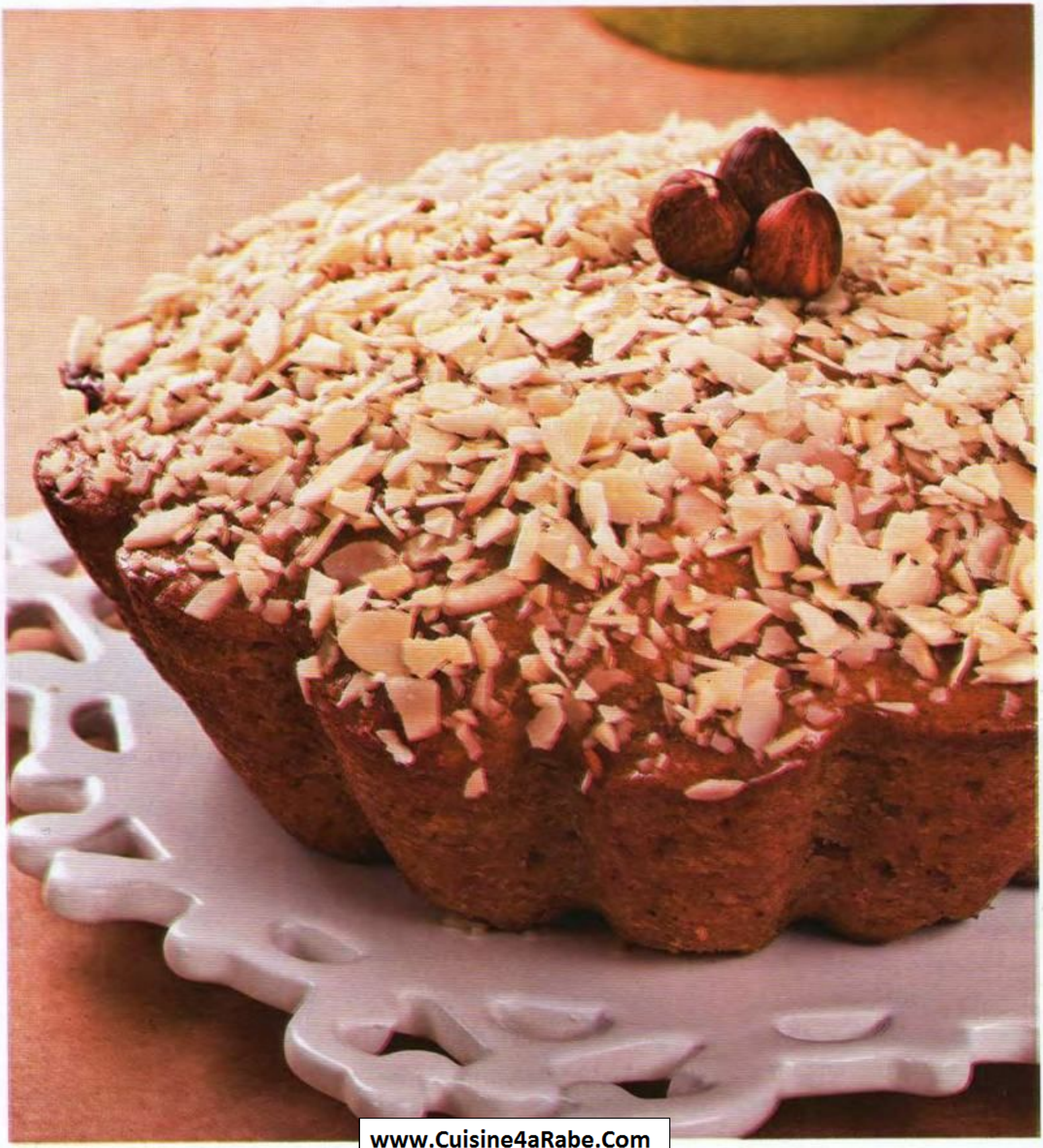
Incorporer la farine et la levure pour avoir une pâte homogène.

ادهني مول بالزبدة و رشيه بالفرينة ثم اسكبي فيه العجينة. أدخليه الفرن مدة 50د بدرجة 180°.

Huiler et enfariner un moule, verser la pâte. Enfourner pendant 50 mn à 180°c.

www.Cuisine4aRabe.Com

Gâteau au lait en poudre



www.Cuisine4aRabe.Com

مربع بالبرتقال

المقادير

- 2 علب بسكوي « بوتي بور »
- 2 صفار بيض
- 150 غ سكر مسحوق
- 250 غ مرغرين طرية
- بشر برتقالتين
- 1 كأس عصير البرتقال

- **التزيين:**
- شرائح البرتقال
- حلوى ملونة

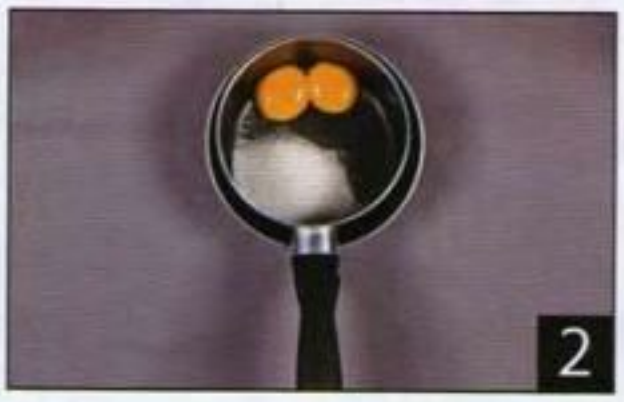
INGRÉDIENTS

- 2 paquets de biscuits petits beurre
- 2 jaunes d'œufs
- 150g de sucre cristallisé
- 250g de margarine ramollie
- Zeste de 2 oranges
- 1 verre de jus d'orange

- **Décoration :**
- Tranches d'oranges,
- Bonbons colorés

حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.



في حمام مريم، اخلطي البيض مع السكر.

Dans un bain marie, mélanger les œufs et le sucre.

أضيفي البيض، المرغرين الطرية و اخلطي بواسطة خفاقة.

Ajouter les œufs la margarine ramollie et travailler avec le fouet.

إخفقي حتى تحصلي على كريمة.

Battre Jusqu'à obtenir une crème.

اغطسي البسكوي في عصير البرتقال .

Tremper les biscuits dans le jus d'orange.

رتبي حبات البسكوي بجانب بعضها لتشكلي مربع.ضعي طبقة من الكريمة على الحلوى.

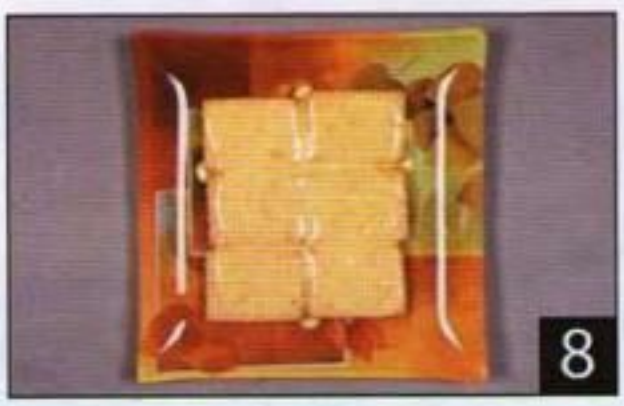
Disposer les biscuits côte à côte pour former un carré . Etaler une couche de crème sur les gâteaux.

www.Cuisine4aRabe.Com

Carré à l'orange

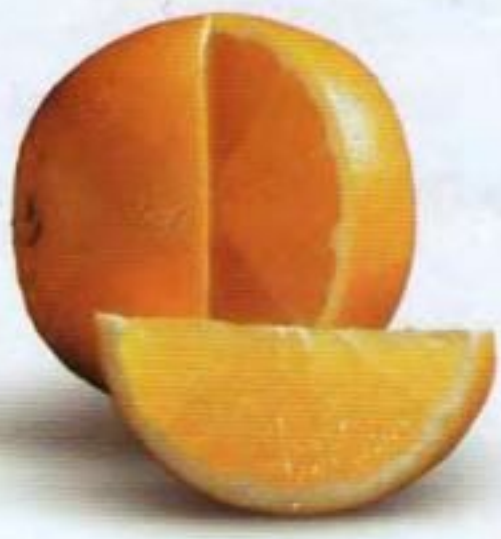
غطيها بطبقة أخرى من البسكوي و أكملي العملية.

Recouvrir encore de gâteaux, et ainsi de suite.



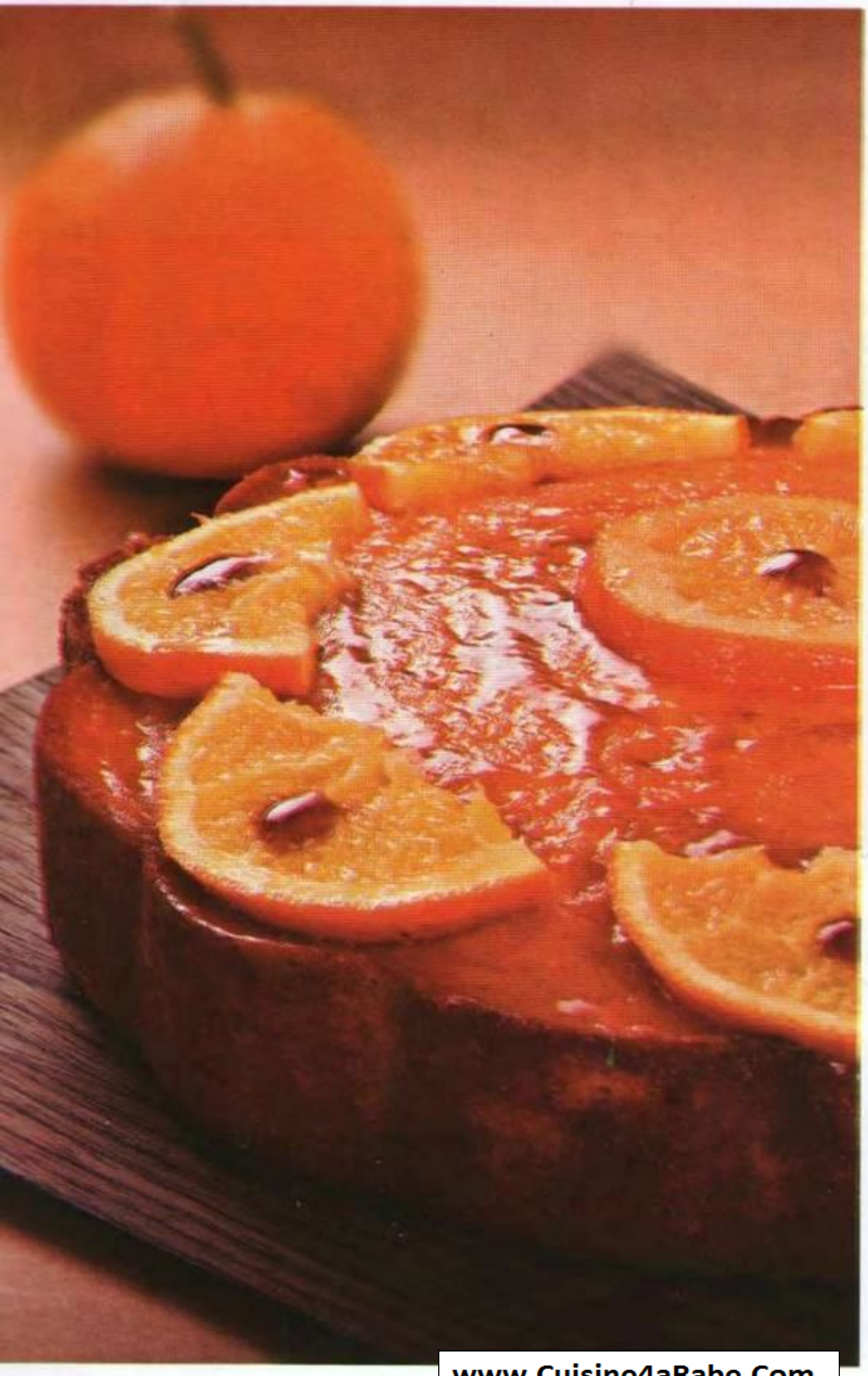
انهي بطبقة من الكريمة. زيني بالحلوى الملونة و شرائح اللبرتقال.

Terminer par une couche de crème. Décorer avec des tranches d'oranges et des



www.Cuisine4aRabe.Com

كعكة بالبرتقال



المقادير

- 3 برتقال
- 3 بيض
- 100 غ سكر
- 100 غ فرينة
- 60 غ زبدة
- 1 كيس خميرة كيميائية
- بشر برتقالة

- **الشراب :**
- عصير 3 برتقال
- 120 غ سكر

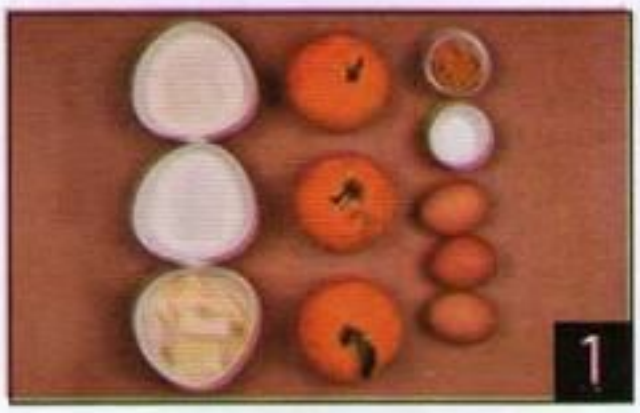
INGRÉDIENTS

- 3 oranges
- 3 œufs
- 100 g de sucre
- 100 g de farine
- 60 g de beurre
- 1 paquet de levure chimique
- Zeste d'une orange

- **Sirop :**
- Le jus de 3 oranges
- 120 g de sucre

www.Cuisine4aRabe.Com

Gâteau à l'orange



حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.

اخلطي الزبدة مع السكر.

Mélanger le beurre et le sucre.

أضيفي بشر البرتقال و البيض، و اخلطي حتى تحصلي على خليط كالكريمة.

Ajouter le zeste d'orange et les œufs, mélanger pour obtenir une texture crémeuse.

أضيفي الفرينة و الخميرة الكيميائية، اخلطي حتى تحصلي على عجينة.

Ajouter la farine et la levure, mélanger jusqu'à former une pâte.

اسكبي العجينة في مول مدهون بالزبدة و مرشوش بالفرينة. اطهيه في الفرن من 25 إلى 30د بدرجة 180°م.

Beurrer et enfariner le moule puis verser la pâte. Enfourner 25 à 30 mn à 180°c.

الشراب :

في قدر صغيرة و على نار هادئة، اخلطي عصير البرتقال مع السكر، اتركي الكل يطهى حتى يأخذ الشراب اللون الذهبي.

Le sirop :

Dans une casserole sur feux doux, mélanger le jus d'orange avec le sucre, laisser cuire jusqu'à ce que le sirop soit doré.

أخرجي الكعكة من الفرن، انزعيها من المول بعد 15د ثم اسقيها بالشراب. زينيها بدوائر البرتقال.

Sortir le gâteau du four, démouler après 15 mn et l'arroser avec le sirop. Décorer avec des rondelles d'orange.

www.Cuisine4aRabe.Com

تارتة بالليمون

المقادير

- **العجينة:**
- 5 ملاعق كبيرة فرينة
- 75 غ مرغرين طرية
- ½ ملعقة صغيرة ملح
- 15 سل ماء

- **الكريمة :**
- 1 بيضة
- 6 ملاعق كبيرة سكر مسحوق
- عصير ليمونة
- 40 غ زبدة
- قرصة ملح
- بشر ليمونة

- **مورينغ :**
- 2 بياض بيض
- 4 ملاعق كبيرة سكر مسحوق
- قرصة ملح

ملاحظة

لا تستعملي مول قاعه متحرك لكي لا تتسرب منه الكريمة.

Remarque

Ne pas utiliser un moule amovible afin que la crème n'en découle pas.

حضري المقادير.

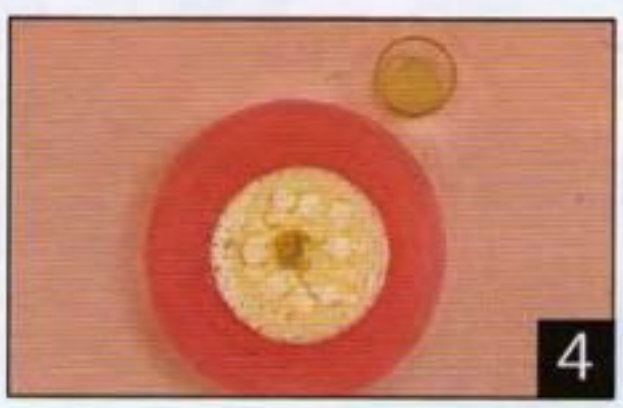
Préparer les ingrédients.

العجينة: اخلطي الفرينة، الملح، المرغرين و اجمعي العجينة بالماء.

La pâte: Mélanger la farine, la margarine, et ramasser la pâte avec de l'eau.

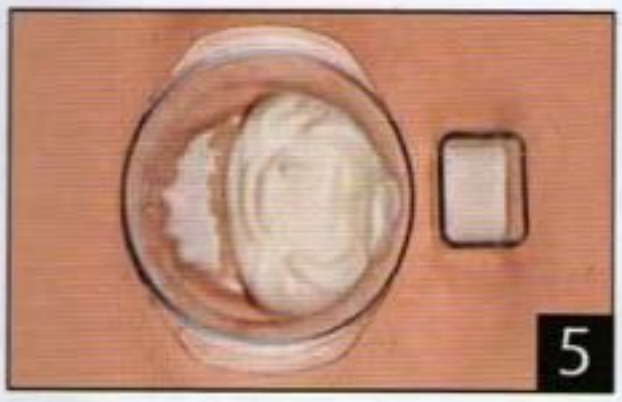
الكريمة : اخفقي البيض مع السكر.

La crème: Battre les œufs avec le sucre.



أضيفي الزبدة الطرية، الملح، عصير وبشر الليمون.

Ajouter le beurre ramolli, le sel, le jus, le zeste de citron



المورينغ: اخفقي بياض البيض على شكل ثلج مع قرصة ملح. أضيفي السكر المسحوق مع الخفق حتى الحصول على مورينغ.

La meringue : monter les blancs en neiges avec la pincée de sel. Ajouter le sucre cristallisé tout en battant jusqu'à l'obtention d'une meringue.

ابسطي العجينة على طاولة عمل، ضعيها على مول تارتة مرشوش بالفرينة.

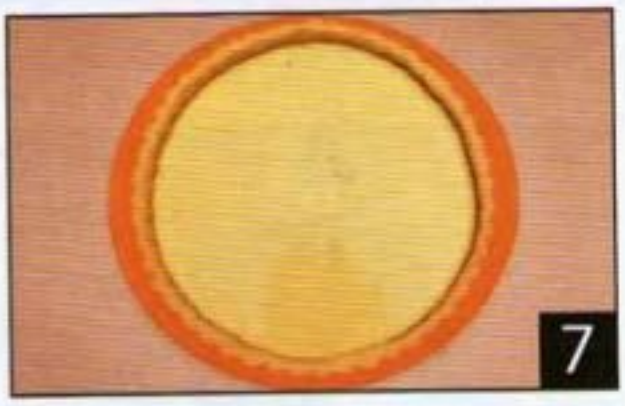
Etaler la pâte sur un plan de travail, et foncer dans un moule à tarte enfariné.

www.Cuisine4aRabe.Com

Tarte au citron meringuée

INGRÉDIENTS

- **Pâte :**
- 5 c. à s. de farine
- 75g de margarine ramolli
- ½ c. à c. de sel
- 15 cl d'eau
- **Crème :**
- 1 œuf
- 6 c. à s. de sucre cristallisé
- Jus d'un citron
- 40 g de beurre
- 1 pincée de sel
- Zeste d'un citron
- **Meringue :**
- 2 blancs d'œufs
- 4 c. à s. de sucre cristallisé
- 1 pincée de sel



اسكبي الكريمة المحضرة. أتركيها تطهى في فرن ساخن.

Verser la crème préparée. Laisser cuire à four chaud .

بعد الطهي غطي الكريمة بالمورينغ مستعملة كيس الحلواني (بوش آدوي).

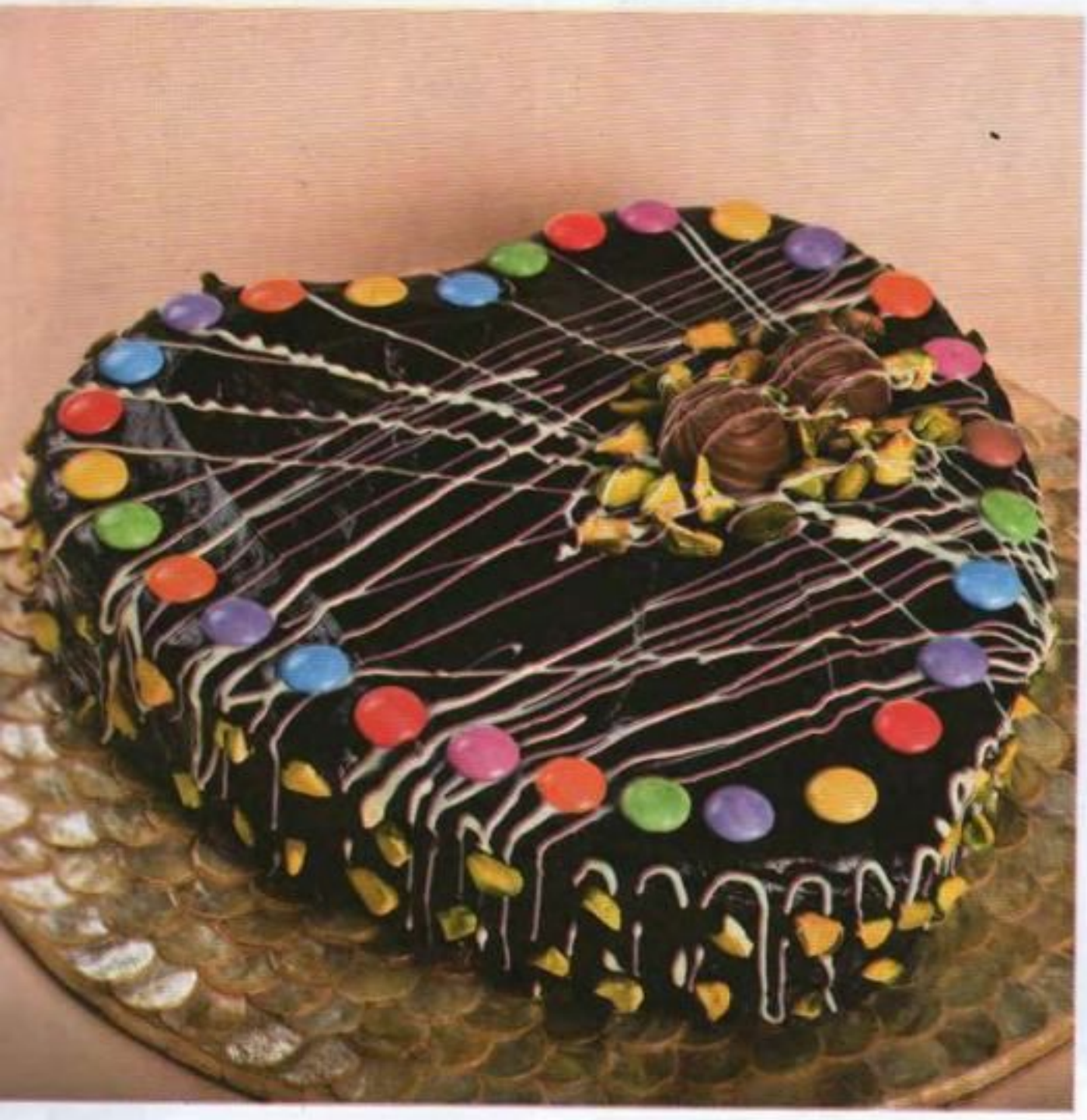
Après cuisson, Couvrir la crème de meringue en

رشيها بالسكر الناعم ثم ضعيها تحت المشبك المسخن مسبقا.

Saupoudrer de sucre glace puis placer sous la grille préchauffée.

www.Cuisine4aRabe.Com

قلب بالشكلاطة



المقادير

- 250 غ زبدة
- 1 كأس سكر
- 1 كأس فرينة
- 4 ملاعق كبيرة كاكاو أسود
- 4 ملاعق كبيرة ماء
- 4 بيض
- 1 كيس خميرة كيميائية
- قرصة ملح

- **التزيين :**
- شكلاطة بيضاء
- فستق
- حلوى ملونة

INGRÉDIENTS

- 250 g de beurre
- 1 verre de sucre
- 1 verre de farine
- 4 c. à s. de cacao extra noir
- 4 c. à s. d'eau
- 4 œufs
- 1 paquet de levure chimique
- 1 pincée de sel

- **Décoration:**
- Chocolat blanc
- Pistaches
- Bonbons colorés

حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.

في قدر صغيرة و على نار هادئة، أذيبي الزبدة و السكر.

Dans une casserole et sur feu doux, faire fondre le beurre avec le sucre.

www.Cuisine4aRabe.Com

Cœur au chocolat

أضيفي الكاكاو و الماء و حركي باستمرار.

Ajouter le cacao et l'eau en remuant sans cesse.

اخفقي البياض كالثلج مع قرصة ملح.

Monter les blancs d'œufs en neige avec une pincée de sel.

اسكبي الخليط في مول و اطهيه من 25 إلى 30 د في فرن درجة حرارته 180°.

Verser dans un moule et cuire 25 à 30 mn à 180°.

انزعي الخليط من على النار، اتركيه يبرد و أضيفي صفار البيض واحدة بواحدة و اخلطي بسرعة.
احتفظي بستة 6 ملاعق من الخليط للطلاء.

Retirer du feu, laisser refroidir et ajouter les jaunes d'œufs un par un.
Fouetter énergiquement puis garder 6 cuillères à soupe de mélange pour le glaçage.

اخلطي الفرينة و الخميرة الكيميائية ثم أضيفي للتحضير ملعقة كبيرة فرينة مع ملعقة من بياض البيض بالتناوب.

Mélanger la levure à la farine. Incorporer à la préparation une cuillère à soupe de farine avec une cuillère de blancs en neige en alternance.

بعد الطهي اطلي سطح الحلوى بالطلاء.

Après cuisson étaler la surface du cœur de glaçage.

زيني بالشكلاطة البيضاء الذائبة بحبات الفستق و الحلوى الملونة.

Garnir avec du chocolat blanc fondu, des pistaches et des bonbons colorés.

www.Cuisine4aRabe.Com

Cuisine facile

de A à Z

31 recettes

La pause café

Boumaaza Asma

Dépôt légal : 5235 - 2011

9 789947 272169

Edition La Plume

www.Cuisine4aRabe.Com