

بيتي فور «لسان القط» «لونج دي شا»

«لسان القط» أو «لونج دي شا» Longue de Chat، من أنواع البيتي فور الأقرب للبسكويت، خفيف وهش، لذيق المذاق، يقدم أحياناً مع الآيس كريم، ولكنه كذلك يقدم ضمن حلويات العيد مع مشروب دافئ كالنسكافيه أو القرفة بالحليب.

المقادير:

- 30 غراماً من الزيت اللين من دون ملح.
- سمن لدهن الصينية.
- 55 غراماً من السكر المبلور (ربع كوب متوسط).
- بياض بيضة يضاف إليها ملعقة صغيرة من الفانيليا السائلة.
- 35 غراماً من الطحين الأبيض الفاخر المنخول (ربع كوب متوسط).

الطريقة:

يُسخن الفرن لدرجة 180 فهرنهايت، تدهن صينية فرن بالسمن الخفيف، ثم يوضع عليها ورقة زبد، يخفق الزيت مع السكر والفانيليا بمضرب من السلك، ثم يوضع بياض البيضة مع الفانيليا مع الاستمرار في التقليب، ثم يوضع الطحين بالتدرج مع التقليب بملعقة بلاستيكية عريضة حتى تتجانس المقادير جميعها معاً.

يوضع خليط البيتي فور في كيس الحلواني، وبالضغط عليه تتكون شبه أصابع مستطيلة توضع مباشرة في كيس الحلواني داخل الصينية المفترشة بورق الزبد، تزج في فرن مدة 6 دقائق، حتى تحمر الجوانب فقط، تترك حتى تبرد، تقدم في طبق تقديم جميل مع مشروب دافئ كالنسكافيه أو القرفة بالحليب أو الشاي حسب الرغبة.

الجيلي بالفواكه الاستوائية

جنباً إلى جنب سيدتي، قومي بتقديم حلويات مثلجة مع بيتي فور وكعك العيد، خاصة عندما يأتي إليك ضيوف، فتكونين جاهزة لتقديم كل ما هو جميل ورائع المذاق.



ضعي في طنجرة كوبين من الماء دعيهما حتى يصل إلى مرحلة الغليان، أضيفي الجيلي وقلبيه بعيداً عن النار حتى يذوب تماماً، ضعي عليه كوبين من الماء المثلج مع التقليب، اغسلي الفواكه الاستوائية، وقطعي منها ما يحتاج إلى تقطيع، ضعها بالتساوي في كؤوس التقديم، واسكبي الجيلي عليها، ضعها في البراد حتى تتماسك، قدميها باردة.

الطريقة:

المقادير:
- عبوتان من الجيلي (نوعية حسب الرغبة).
- فواكه استوائية (توت أحمر - شرائح مانجو - شرائح موز - خوخ، بيتش Peach).
- قطرات من عصير الليمون الطازج.

آيس كريم الفانيليا مع «كمبوت» الخوخ

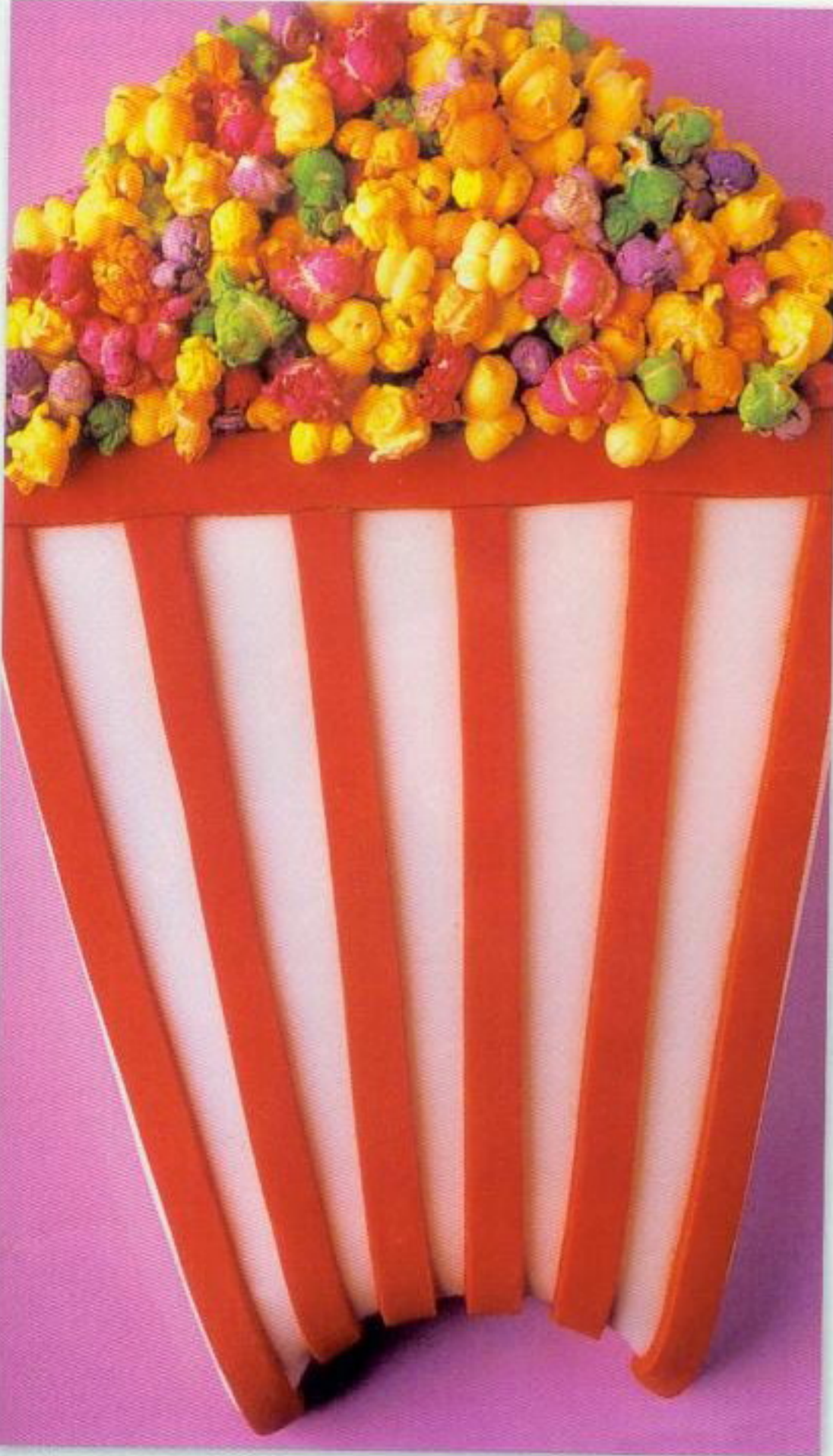
مذاق الآيس كريم بنكهة الفانيليا مع «كمبوت» الخوخ بالزعفران رائع ومميز، وهو طبق إيطالي، لكنه منتشر في العالم كله، يعشقه الصغار، وهو فرصة ليتناولوا الفواكه كالخوخ مع الآيس كريم الغني بالكالسيوم لأن قاعدة تحضيره من الحليب كامل الدسم.

الطريقة:
تغسل ثمار الخوخ، ولا تقطع ولا ينزع منها البذر، توضع كما هي في الشربات أو القطر على نار هادئة حتى تسلق نصف سلق، مخلقة صلصة أرجوانية بفعل تحانس الزعفران مع السكر، قبيل التقديم، يُخرج الآيس كريم من الفريزر ويقدم مع كمبوت الخوخ.

المقادير:
- لتر من آيس كريم الفانيليا (في السوبرماركت).
- كيلوغرام من الخوخ (بيتش) Peatch.
- شربات (قطر). (كوبان متوسطان من السكر المبلور وكوب ماء - قطرات ليمون وذرة زعفران وفانيليا).



الفشار الملون



ليس من حلويات العيد، وإنما من المقرمشات التي يعشقها الصغار وتتمم فرحتهم، يتناولونها أمام أفلام الكرتون والأفلام الكوميدية. من هنا يمكن تقديمها خلال العيد عندما يدعون أصدقاءهم ليشاركوهم الفرح.

المقادير:

- علبة من الذرة الذهبية الجافة (في السوبرماركت).
- زيت ذرة.
- ألوان صالحة للأكل (في السوبرماركت).
- علبة فشار كرتونية.
- بياض بيض (حوالي 4 بيضات).
- فانيليا.
- ملح.

الطريقة:

في طنجرة عميقة، يُسخن الزيت على نار متوسطة، ويوضع الذرة ويغطى بإحكام مدة دقيقتين تقريباً، ثم يفلق البوتاغاز ويظل الغطاء محكماً على الطنجرة، يرفع بحرص حتى لا يتناثر الفشار. ويفضل عدم وجود الأطفال في المطبخ في هذه المرحلة. توضع كل كمية منه في سلطانية منفصلة، ينكه بملح بسيط، في ماء بسيط تذاب الألوان كل لون منفصل عن الآخر، ويوضع فيه الفشار. يخفق بياض البيض في العجانة حتى يتماسك تماماً، ثم يدهن به علبة الفشار الكرتونية، وجزء من بياض البيض يضاف إليه لون أحمر لعمل خطوط طولية وعرضية على العلبة، يترك ليجف تماماً، ثم تملأ بالفشار، ويعيش الصغار الفرحة تماماً.

الكعك المصري بحشوة الملبن

الكعك أو «الكحك» المصري من حلويات العيد التقليدية، الذي ترك في ذاكرتنا بصمة رائعة من زمن جميل، حين نلتف جميعنا ليلة العيد لعمل «الكعك» والغريبة وبسكويت النشادر.

المقادير:

- ثلاثة أكواب متوسطة من الطحين الأبيض الفاخر المنخول.
- ذرة ملح.
- ملعقة صغيرة من الخميرة الفورية.
- ملعقة صغيرة «رائحة الكعك» (في السوبرماركت تحت هذا المسمى).
- نصف كيلوغرام أو أكثر من الملبن من دون حشو (السادة) (في محال الحلويات الشرقية).
- ملعقة متوسطة من السمن المحمص.
- كوب وربيع الكوب من السمن الطبيعي المقذوح (ساخن جداً).
- نصف كوب متوسط من الحليب كامل الدسم. (أو حسب احتياج العجينة).
- سكر بودرة وفستق محمص للتجميل أو ترك الكعك من دون التجميل بالفستق.

الطريقة:

يوضع الطحين الأبيض الفاخر المنخول في سلطانية كبيرة وعميقة، ويضاف إليه رائحة الكعك والخميرة الفورية والسمن المحمص، ثم يسكب السمن الساخن جداً (المقذوح) ويترك خمس دقائق حتى تهدأ حرارته، ثم يعجن جيداً بأطراف الأصابع، وهذه الطريقة في العجن من الموروثات الشعبية المصرية، وتعرف باسم «بث الكعك»، يستمر العجن بالطريقة ذاتها حتى تتداخل المقادير جميعها معاً، وتحصل على عجينة ناعمة، يضاف الحليب تدريجياً حسب احتياج العجينة، وتعاود العجن.

تترك العجينة مغطاة بالبلاستيك مدة خمس دقائق ثم تشكل على هيئة أقراص صغيرة أو متوسطة الحجم وتحشى بالملبن السادة، ثم ينقش سطحها بالمنقاش (يشبه الملقط) أو يمكن تركها من دون نقش، يدهن الصاج بسمن بسيط وترص على أبعاد 1 سم، ثم تزج في فرن متوسط الحرارة 300 درجة فهرنهايت مدة 15 إلى 20 دقيقة. تترك حتى تبرد من دون تعرضها لهواء صنادير عن المكيف حتى لا تجف وتيبس، ينثر عليها السكر، قبل وضعها في الصاج يمكن تجميلها بالفستق.



الكبكة الإسفنجية بالكريم شانتييل والتوت



من الحلويات الغربية رائعة المذاق،
يمكن تقديمها في أكثر من مناسبة،
في أعياد الميلاد وحفلات الزواج
والأعياد وحفلات الشاي.
وهي من كلاسيكيات المطبخ
الغربي، خاصة الإيطالي.

- المقادير:**
- كبكة إسفنجية (سبق تقديم مقاديرها وطريقة تحضيرها).
 - عصير مشمش طازج ومركز.
 - لتر من كريم شانتييل (في محال الحلويات الغربية والفنادق الكبرى).
 - توت أسود طازج.
 - مربى مشمش دافئة.
 - سكر بودرة للتجميل.

الطريقة:

يفضل شراء الكبكة الإسفنجية قبل استخدامها بيوم حتى يسهل تقطيعها لثلاث طبقات، ثم تسقى بعصير المشمش بسيطاً حتى لا تنفرد، ثم يحدث فيها فتحات بأحد أسياخ الشاي الخشبية حتى تتشرب العصير.
تدهن كل طبقة منها بقليل من مربى المشمش الدافئة ثم تفرد على كل الطبقات الكريم شانتييل وثمار التوت، وترص الطبقات واحدة تلو الأخرى، يدهن السطح أيضاً بقليل من المربى، وينثر عليه السكر البودرة، يمكن تقديمها مع الشاي أو العصائر كالبرتقال والليمونادة المثلجة.



الغريبة بمربي الكرز والبرتقال

تعتبر عجينة الغريبة من العجائن لذيذة المذاق، ويمكن تقديمها بأكثر من طريقة جنباً إلى جنب مع الطريقة المصرية التقليدية. هنا نقدمها بالمربي، توضع المربي قبل وضع الغريبة في الفرن. تقدم مع الشاي المثلج ومعه شرائح الليمون الأخضر أو أي عصائر أخرى. (سبق وصف طريقة تحضير وخبز الغريبة).





البيتي فور بحشوة الفوندون

تلعب ألوان الطيف الهادئة دورها في جماليات التقديم، خاصة في مناسبة مثل عيد الفطر المبارك، الذي تكتسي كل مظاهره بالفرح، ولأن الألوان الهادئة مظهر من مظاهر الفرح، نقدمها هنا، سيدتي، ثم قدميها لأسرتك وضيوفك.

الطريقة:
 يخفق السكر مع الزيت والبيضة المضاف إليها الفانيليا في سلطانية عميقة باستخدام المضرب السلك اليدوي، ثم يضاف اللون الزهري، ثم يضاف الطحين تدريجياً مع التقليب المستمر. تشكل العجينة على هيئة كرات متوسطة الحجم وترص على ورق زبد، داخل صينية الفرن توضع في فرن هادئ 250 درجة فهرنهايت مدة من 10 إلى 15 دقيقة، تترك حتى تبرد ثم تلصق كل واحدة بالأخرى بالفوندون (سبق وصف طريقة تحضيره).

المقادير:
 - 200 غرام من الطحين الأبيض المنخول.

- ذرة ملح.

- 150 غراماً من الزيت اللين من دون ملح.

- 120 غراماً من السكر البودرة الناعم.

- بيضة متوسطة يضاف معها نصف ملعقة صغيرة من الفانيليا السائلة.

- قطرات بسيطة (3 قطرات فقط من اللون الزهري الفاتح) من السوبرماركت.

- كوباً ربعاً من السكر الناعم يضاف إليه ربع كوب من اللوز المطحون ناعماً، وقطرات ماء.

حلويات ملونة للصفار فقط

تكتمل فرحتهم بالعيد عندما يشاركونك سيدتي في إعداد الحلويات الخاصة بهم، فقط خصصي مكاناً في المطبخ فيه طاولة بلاستيكية صغيرة وبعض الكراسي الصغيرة، إذا وجدت لديك. ضعي أمام أطفالك بعضاً من العجين و«البونبون» الملون ألواناً آمنة، واتركي خيالهم يبتكر. تحت إشرافك يمكن أن يبدعوا حلويات خاصة بهم.

المقادير:

- كيكة اسفنجية جاهزة أو معدة من قبل.
- ورق مقوى (كرتون).
- بونبون ملون.
- بياض بيض (4 بيضات يستخدم بياضها فقط).
- ملعقة صغيرة من الفانيليا السائلة.
- ربع كوب من السكر البودرة.
- ألوان حسب اختيارك واختيار الصفار.

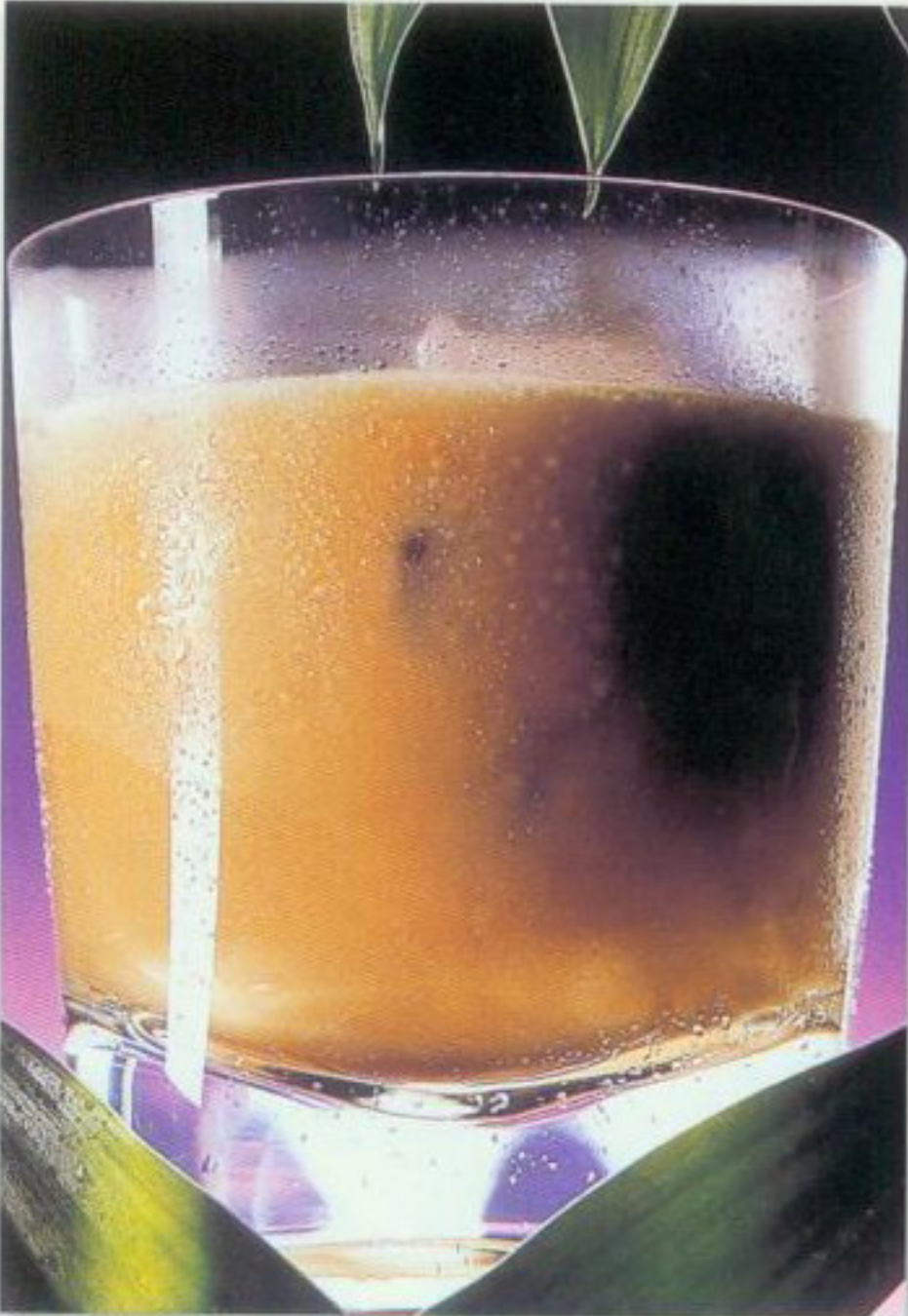
الطريقة:

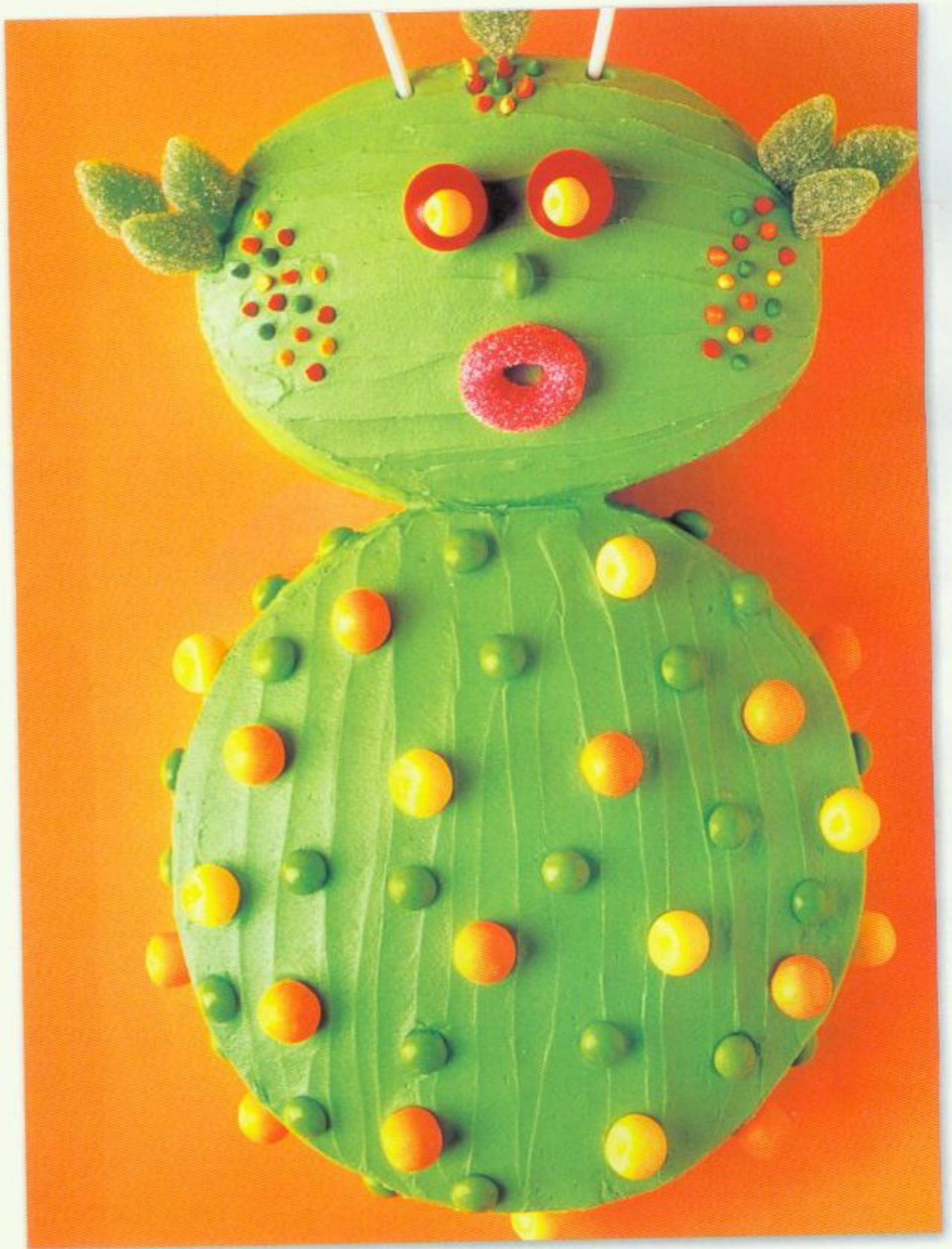
ارسمي على الكرتون بقلم رصاص الشكل الذي يرغبه الصفار، ثم استخدمي المقص بنفسك وفرغي هذا الشكل، الذي قد يكون شكل دمية أو مهرج السيرك أو غيرها مما يحبه الصفار، ثم ابدئي في تقطيع الكيكة على الشكل الكرتوني، وبعد خفق بياض البيض مع الفانيليا في عجانة على سرعة متوسطة حتى يجمد، ثم ضعي السكر البودرة بالتدريج مع الخفق، وستحصلين على عجينة ناصعة البياض هشة ومتماسكة، ضعي ربعها على الكيكة، ثم اخلطي اللون المختار ببقية بياض البيض ودعيها تكسو الشكل الموجود لديك.

دعي الصفار يلصقوا البونبون على هذا الشكل قبل أن يجف بياض البيض المضاف إليه اللون المختار. قدمي للصفار مع الكيكة الدمية، عصير الجوافة بالحليب فهو مغذٍ ورائع المذاق.

طريقة تحضير عصير الجوافة بالحليب:

بعض من ثمار الجوافة تغسل جيداً، ولا تقشر، تقطع نصفين، وينزع البذور من داخل كل نصف منها بملعقة صغيرة مستديرة، تشبه ملعقة الأيس كريم، ولكنها أصغر بكثير، ضعي الجوافة في خلاط خاص بالعصائر، ومعها ملعقة عسل كبيرة وحليب كامل الدسم بارد، وبعض من الثلج المجروش، يمكن الاستغناء عنه (اختياري). تخفق هذه المقادير جيداً، وتسكب في كؤوس التقديم. هنا تكتمل فرحة الصفار مع الأصدقاء.





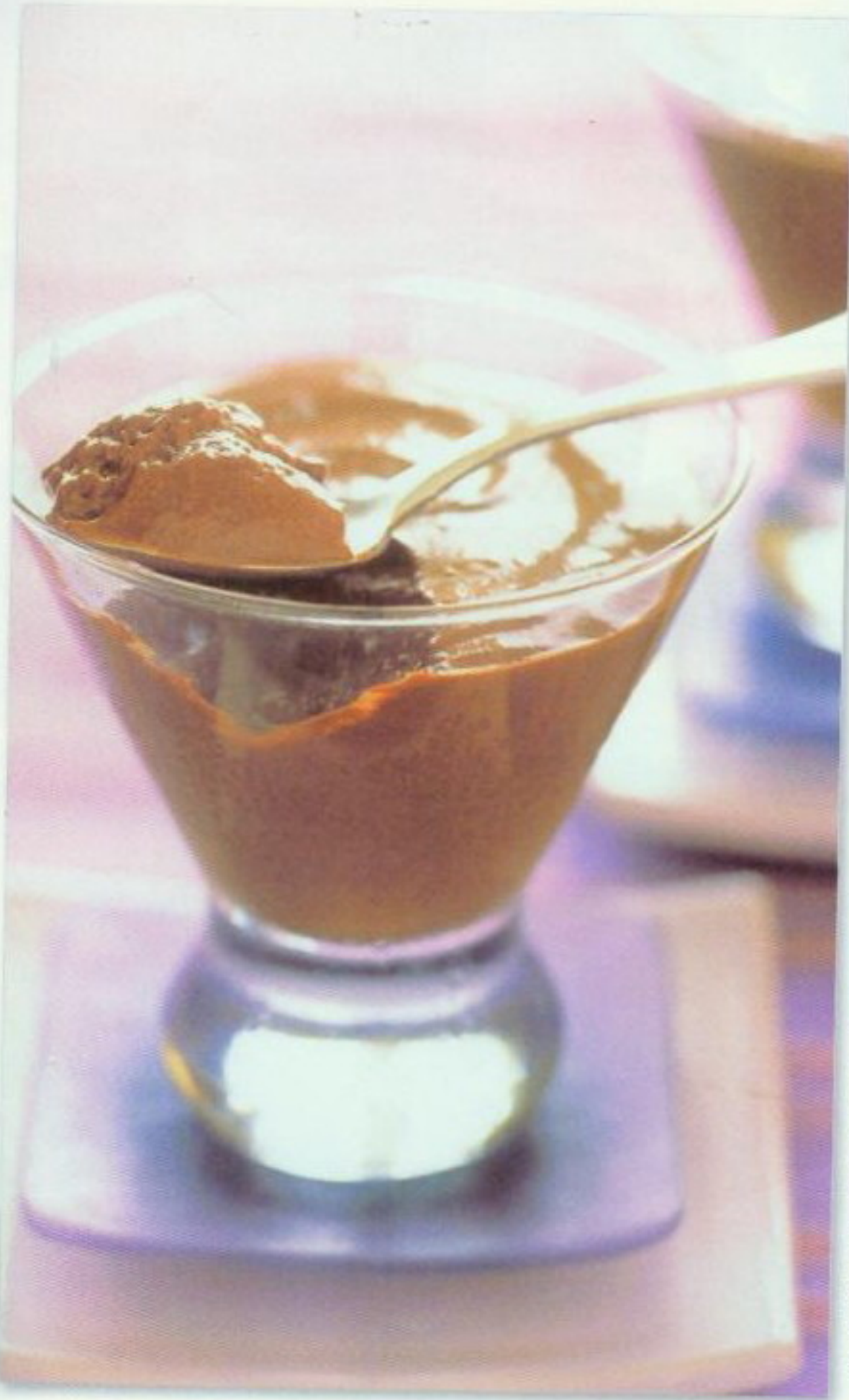
بسكويات الفانيليا بصلصة الشوكولاتة والكرز الجلاسيه

يمكنك سيدتي تسهياً عليك، فقط وضع
لمساتك الأخيرة على بسكويات جاهز،
تقدمينه لضيوفك مع كل ما قمت
بتحضيره من حلويات العيد.

المقادير:
- عبوة من بسكويات الفانيليا (في
السوبرماركت ومحال الحلويات).
- لوح من ألواح الشوكولاتة الداكنة لاستخدام
المطبخ 500 غرام.
- لوح من الشوكولاتة البيضاء (250 غراماً).
- كرز جلاسيه (جاهز في محال الحلويات أو
السوبرماركت تحت هذا المسمى).

الطريقة:
تقطع الشوكولاتة الداكنة (500 غرام) إلى
مربعات صغيرة، توضع داخل سلطانية من
البايركس داخل طنجرة فيها ماء، على نار
هادئة (هذا هو الحمام المائي) لتسييح
الشوكولاتة، وتسكب عندما تبرد على البسكويات
بنكهة الفانيليا، تترك الشوكولاتة حتى تبرد ثم
تسيح الشوكولاتة البيضاء بالطريقة نفسها،
وتسكب على الشوكولاتة الداكنة. يجعل السطح
بالكرز الجلاسيه.

«موسى الشوكولاتة» السميك



من الحلويات الفرنسية، التي يمكنك سيدتي تقديمها مع حلويات عيد الفطر، فهي لذيذة وتقدم باردة في كؤوس أنيقة، يعشقها الصغار والكبار معا لثراء مذاقها. ونوعية الشوكولاتة الناعمة هذه يمكن وضعها في الثلاجة مدة ثلاثة أيام فقط.

المقادير:

- 300 غرام من الشوكولاتة الداكنة لاستخدام الحلويات، تقطع صغيراً وتسيح على حمام مائي.
- 50 غراماً من الزبد اللين من دون ملح.
- 3 بيضات يفصل الصفار عن البياض.
- ملعقة متوسطة من الفانيليا السائلة.
- نصف كوب كريم شانيل.
- ربع كوب من السكر الناعم.

الطريقة:

تسيح الشوكولاتة على حمام مائي، ثم يضاف إليها الزبد وتقلب وتترك حتى تبرد بعيداً عن الحمام المائي. عندما تبرد تماماً يضاف إليها الكريم شانيل وتقلب في اتجاه واحد ثم يخفق البياض مع السكر البودرة في عجينة كهربائية حتى يتماسك تماماً، يؤخذ جزء من الشوكولاتة ويضاف لبياض البيض، يقلب ثم يضاف هذا الخليط للشوكولاتة المتبقية، يضاف صفار البيض الواحد تلو الآخر ومع الفانيليا، يضاف للشوكولاتة مع التقليب. يفرغ «موس الشوكولاتة» في كؤوس التقديم ويوزج في الثلاجة. يقدم بارداً.



كيسة الزنجبيل والتمر بالعسل

من الكيكات ذات النكهة القوية والمذاق الرائع، من المطبخ التركي ومنه انتشرت في العديد من دول العالم.

في سلطانية زجاجية كبيرة وعميقة، يوضع الطحين والبيكنج باودر والبيكنج صودا وذرة الملح (مواد جميعها جافة) تخلط بملعقة بلاستيكية عريضة، وفي عجانة كهربائية. وعلى سرعة متوسطة يخفق السكر والزبد ويوضع البيض تدريجياً مع الفانيليا، ثم يوضع عسل النحل مع الخفق المستمر.

يضاف للطحين الزنجبيل والقرفة والجوز والهيل والتمر المفروم، يقلب جيداً، يم تسكب عليه المقادير السائلة من العجانة مباشرة. تقلب محتويات الكيسة في اتجاه واحد ثم يدهن قالب بزيت الذرة وتسكب فيه، تزج في فرن حار 400 درجة فهرنهايت لمدة 15 دقيقة، ثم تهدأ حرارة الفرن إلى 350 فهرنهايت وتترك حتى تنتضج، وهي دافئة يسكب عليها عسل النحل.

الطريقة:

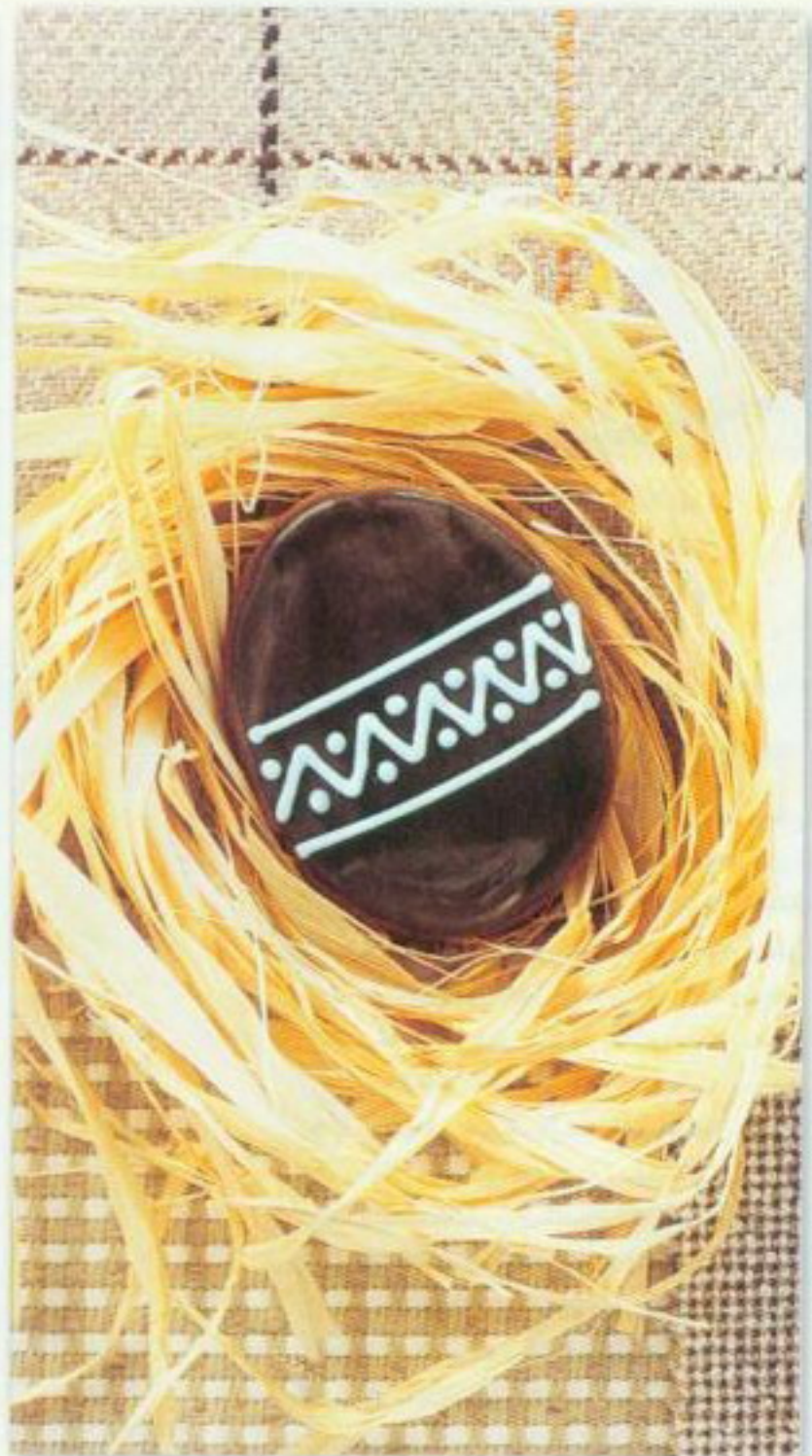
- ثلاثة أكواب متوسطة من الطحين (دهيق أبيض فاخر).
- ذرة ملح.
- ملعقة متوسطة من البيكنج باودر.
- ربع ملعقة صغيرة من البيكنج صودا.
- ملعقة متوسطة من بشر زنجبيل يكون ناعماً.
- ملعقة متوسطة من القرفة المطحونة ناعماً.
- ملعقة متوسطة من الهيل المطحون ناعماً.
- كوب تمر مفروم لقطع صغيرة.
- ربع كوب من الجوز المحمص المجروش.
- كوب متوسط من الزبد اللين من دون ملح.
- كوبان متوسطان من السكر المبلور.
- زيت ذرة.
- 6 بيضات متوسطات.
- ملعقة متوسطة من الفانيليا السائلة.
- ربع كوب من عسل النحل.

المقادير:

أفكار «حلوة»

مظاهر كثيرة، لم تتعامل معها على مستوى عالٍ من العربي، على الرغم من أنها جميلة تحمل رسالة حب ومعنى التواصل. من هذه الأفكار تغيير المعنى التقليدي للهدايا، فما زال المعنى لدينا هو شراء هدايا مرتفعة الأسعار، ضخمة وليس لها مدلول إنساني أو لمسة شخصية. وما علينا فعله، هو التغيير التدريجي لهذا البعد الاجتماعي. يمكننا مثلاً إهداء حلويات العيد بطريقة تغليف جديدة علينا، كالقش والبرطمانات وسلطانيات من البلاستيك جيدة الصنع ملونة، استخدام أوراق جذابة الألوان، يمكن إهداء ضيوفك في العيد بعضاً من الحلويات منزلية الصنع، فهو تواصل حميم يرسى معاني الحب. ودعي أطفالك يقدموها عند انتهاء الزيارة، حتى يعتادوا هذا السلوك الراقي. الفواكه يمكن أيضاً إهداؤها في سلة ملونة، ومعها بعض من الزهور الطبيعية، وعلب عصير صغيرة. لم لا نتواصل إنسانياً ونبعث برسائل حب ومودة من خلال هدايا منزلية الصنع؟

منى مذكور



بيتي فور الفانيليا واللوز بالمربي

يعتبر «البيتي فور» من العجائن الفرنسية التي تقدم مع الإفطار، تتميز بمذاق رائع وأشكال جميلة، خفيفة ولذيذة.



المقادير:

- 125 غراماً من الزبد اللين من دون ملح.
- نصف ملعقة متوسطة من الفانيليا السائلة.
- 110 غرامات (نصف كوب متوسط) من السكر المبلور.
- 120 غراماً (كوب متوسط) من اللوز المطحون ناعماً.
- بيضة متوسطة الحجم + ملعقة صغيرة من الفانيليا المسحوقة (باودر).
- 100 غرام من الطحين الأبيض المنخول (نصف كوب متوسط).
- مربي (نوعيتها حسب الرغبة).
- شوكولاتة ساخنة.
- سمن لدهن الصينية.

الطريقة:

يُسخن الفرن لدرجة 160 فهرنهايت، تدهن صينية فرن بقليل من السمن ثم يوضع فوقها ورق زبد (متوافر في قسم بيع الأدوات الخاصة بتحضير الحلويات).
في سلطانية عميقة يخفق الزبد مع السكر والفانيليا السائلة، ثم يضاف اللوز المطحون ناعماً بالتدريج مع التقليب، ثم تضاف البيضة وملعقة الفانيليا «الباودر»، يقلب جيداً حتى يتجانس الخليط، ثم يضاف الطحين تدريجياً، مع الاستمرار في الخفق لتكوين عجينة لينة نسبياً، توضع في كيس الحلواني، وبالضغط عليه تتكون كرات مفلطحة من البيتي فور في الصينية مباشرة. قليل من المربي يوضع في منتصف حبة البيتي فور، توضع الصينية في الفرن مدة 15 دقيقة. تترك حتى تبرد ثم تقدم في طبق أنيق، معها يقدم مشروب الشوكولاتة الساخنة.

تحضير الشوكولاتة الساخنة:

- لتر حليب.
- 4 ملاعق من مسحوق الشوكولاتة الباودر (في المحال).
- ملعقة كبيرة من عسل النحل.

الطريقة:

يحلّى الحليب بالعسل ثم تضاف الشوكولاتة، ويرفع الخليط على نار هادئة مع التقليب حتى يغلي. يُسكب في فناجين تقديم جميلة. يقدم مع البيتي فور في أيام العيد.



المليّن بنكهة ماء الورد

سيدتي، جنباً إلى جنب مع حلويات العيد، عليك بتحضير بعض من أطباق الحلويات كالمليّن (راحة الحلقوم) والشوكولاتة المغلفة بورق فضي وذهبي، متعددة النكهات والحشوات، وأيضاً حبات من المارون جلاسيه، وهو أبو فروة (كستنة، مصنوعة بخبرة عالية جداً، أجودها البلجيكي والفرنسي (متوافران في الدولة هنا).
نقدم سيدتي هنا مكعبات من المليّن التركي بنكهة ماء الورد والسكر الناعم.
وهي تحية ترحيب لضيوفك بعد وصولهم لمنزلك في العيد بحوالي ربع ساعة. يتبع ذلك عصائر أو شاي مع حلويات العيد منزلية الصنع.
ومرة أخرى تقدمينها لهم قبل مغادرتهم منزلك. هذه المظاهر تدخل تحت بند «إتيكيت، الضيافة، وكل عام وأنتم بخير، هكذا يكتمل الإتيكيت.



بكل الحب والمودة كان تواصلني مع جمهور قرائي الكبير، الذي تابع كل كتيبات شهر رمضان الكريم على مدار خمسة عشر عاماً متصلة. سعدت بتواصل قرائي الكرام معي عبر الهاتف، الذي لم يكف عن الرنين طوال الشهر الفضيل. وعلى مدار العام، رسائل شكر وتقدير أعتز بها دوماً تصلني من القراء الذين يتفهمون المعنى الراقي للطهو، وإنه تواصل إنساني، ولغة حب تقدمها الأم يومياً لأفراد أسرتها.
بكل الحب نفسه، أتوجه بالشكر وكل التقدير إلى جمهور القراء. وكم يسعدني أن أنضم إليهم في متابعة الكتب ذاتها خلال الأعوام المقبلة.
وكل عام وكل القراء على امتداد العالم الإسلامي بألف خير وحب ومودة، وتواصل إنساني من أجل بقاء أفضل.

منى المذكور

بالحب والمودة..



مدة التحضير: ١٥ دقيقة
مدة الطهو: ٢٥ - ٣٠ دقيقة
الكمية تكفي: ٦ إلى ٨ أشخاص

مربعات البندق

المكونات:

- ٣/٤ كوب أو ١٦٠ غرام من الزبدة والمذوية • ١ ١/٤ كوب أو ١٧٥ غرام من الدقيق العادي • ٣ بيضات
- ملعقة صغيرة من البيكينغ باوذر • ملعقة صغيرة من خلاصة الفانيليا • علبة ٣٩٧ غرام من حليب نستله المكثف المحلى

للتغليف:

- كوبان أو ٣٠٠ غرام من معجون البندق بالشوكولاتة • ٣ ملاعق كبيرة من البندق المسحوق سحقاً خشناً

طريقة التحضير:

- تمزج كل المكونات داخل وعاء خلاط كهربائي وتخلط على سرعة خفيفة لمدة دقيقتين ثم على سرعة متوسطة لمدة دقيقتين إضافيتين أو إلى أن يصبح المزيج مرناً.
- يُسكب المزيج في قالب مسطح قياس ٢١ سم ومدهون بالزيت أو الزبدة مع تغطية القاعدة بورق الشب. يُخبز القالب في فرن محمى على حرارة ١٨٠ درجة مئوية لمدة ٢٠ إلى ٢٥ دقيقة أو إلى أن تصبح الكعكة شديدة العلمس عند رصها بالإصبع.
- تُستخرج الكعكة من القالب وتقلب على وجهها على رف معدني كي تبرد.
- يوضع معجون البندق بالشوكولاتة في وعاء فوق الماء الساخن إلى أن يندوب.
- تمرغ التغليف على الكعكة الباردة ويرش البندق المسحوق فوقها ثم تقطع إلى مربعات وتقدم.

تُبرد الكعكة لمدة ١٠ دقائق ثم يمرر السكين عند أطراف القالب وتقلب الكعكة منه.



for more recipes

لمزيد من الوصفات

www.Nestle-Family.com





حلويات

البيتي فور بمرّي الفراولة أو السكر البودرة

الطريقة:

يُخفق الزبد جيداً حتى يصير لونه أبيض وملمسه ناعماً، يُضاف إليه ثلاثة أرباع كوب من السكر البودرة والقانيللا ويُخفق حتى يتجانس الخليط، يُضاف الطحين مع الاستمرار في الخفق، ثم يُضاف البيكينغ باودر، تُقسم العجينة تصفين متساويين. القسم الأول منها يُشكل على هيئة كرات فيها فتحة صغيرة من النصف، توضع فيها المرّي الداكنة واللوز، ثم تُرص على أبعاد متساوية في صاج وتزج في فرن درجة حرارته 325 درجة، مدة 15 دقيقة.

القسم الثاني من العجين، يوضع في قالب على شكل «فيونكة» ويُرَج في فرن بدرجة الحرارة نفسها، التي تم خبز القسم الأول من العجين فيها، ومدة الخبز نفسها، ثم يُترك حتى يبرد ويُقلب بحرص من القالب، ويُجمَل بسكر البودرة.

المقادير:

- كوبان ونصف الكوب من الطحين (دائماً يكون الطحين أبيضاً وفاخراً لصناعة الحلوى).
- كوب من الزيت الطبيعي اللين.
- نصف ملعقة من القانيللا.
- مرّي فراولة داكنة.
- ملعقة صغيرة بيكينغ باودر.
- ثلاثة أرباع كيلوغرام من سكر البودرة.
- سكر بودرة للتجميل.
- أنصاف من اللوز المسلوقة.



الغريبة بأنصاف اللوز



المقادير:

- كوبان من الطحين المنخول.
- نصف كوب من سكر البودرة.
- كوب من الزبد الطبيعي اللين.
- نصف ملعقة صغيرة من الفانيليا.
- أنصاف من اللوز المسلوق فقط.

الطريقة:

في سلطانية زجاجية، يخفق الزبد جيداً حتى يصير لونه أبيض ولمسه ناعماً كالقشدة، يُضاف إليه سكر البودرة مع الاستمرار في الخفق، ثم تُضاف الفانيليا، يُضاف الطحين المنخول تدريجياً إلى خليط الزبد والسكر مع التقليب المستمر حتى تتكون عجينة سهلة التشكيل، تُشكل على هيئة كرات صغيرة وتوضع نصف اللوزة في وسطها مع الضغط عليها قليلاً. تُخبز في فرن هادئ درجة حرارته 300 درجة فهرنهايت مدة من 15 إلى 20 دقيقة، مع مراعاة عدم تغيير لونها، تُترك حتى تبرد وتُعرض في طبق التقديم.



بيتتي فور الفانيلا بالسكر البودرة واللوز

الطريقة:

في عجانة كهربائية، يُخفق الزيت مع السكر حتى يصير لونهما فاتحاً ولمسهما ناعماً، تُضاف البيضة ومعها الفانيلا ثم يُضاف اللوز المسلوقة والمطحون ناعماً، ثم يُضاف الطحين ويُعاود الخفق، يُضاف الحليب ويستمر الخفق على سرعة متوسطة حتى تتشكل عجينة يمكن تشكيلها حسب الشكل المرغوب فيه.

يُنثر طحين على «الكاونتر» وتُسَر العجينة عليه بالشوك لسُمك 1 سم، ثم تشكل باستخدام قطعة على هيئة هلال، وتُرص في صاج على أبعاد 2 سم. تُخبز في فرن متوسط الحرارة، 250 درجة فهرنهايت، مدة 15 دقيقة حتى يصير لونها ذهبياً، تُترك حتى تبرد تماماً.

يُنثر على سطحها ماء الورد والسكر البودرة.

المقادير:

- 250 غراماً من الزيت الطبيعي غير الملح.
- ملعقة صغيرة من الفانيلا.
- كوب متوسط من السكر.
- بيضة متوسطة.
- ثلاثة أرباع كوب متوسط من اللوز المطحون ناعماً بعد سلقه.
- كوب ونصف الكوب المتوسط من الطحين وملعقة صغيرة بيكينغ باوذر.
- نصف ملعقة صغيرة بشر جوزة الطيب.
- ربع فنجان قهوة ماء ورد.
- نصف فنجان حليب دافئ.
- كوب كبير سكر بودرة للتجميل.

(* أحياناً تختلف وحدة وزن المقادير حسب طبيعة الوصفة والمصدر الذي رجعنا إليه.

حلويات

حلوى الجلاش بالمكسرات والكراميل والقرفة

المقادير:

- عبوة جلاش.
- كوب من المكسرات المتنوعة المجروشة.
- ربع كوب من صلصة الكراميل المضاف إليها القرفة وملعقة شاي من الزبد النباتي.
- نصف كوب من السمن الساخن.
- كوب من القطر بنكهة ماء الورد.

الطريقة:

تُؤخذ كل ثلاث ورقات من عبوة الجلاش، ويُنثر عليها السمن الساخن، ثم ثلاث ورقات أخرى، وهكذا حتى نصل إلى تسع ورقات، ثم تُخلط المكسرات المجروشة بصلصة الكراميل المضاف إليها الزبد والقرفة المطحونة، وتطوى أوراق الجلاش لتأخذ الشكل الأسطواني وتُنثر عليها قطرات من السمن، وتُزج في فرن حار 350 درجة فهرنهايت، مدة نصف ساعة، تُخرج من الفرن ويسكب عليها القطر ثم تُترك حتى تهدأ وتقطع قطعاً صغيرة في حجم البيتي فور، وتقدم مع القهوة العربية.



شوكولاتة وفانيللا وزبد، مذاق شهى

وملمس حرىرى



حلويات



بيتي فور الكرز

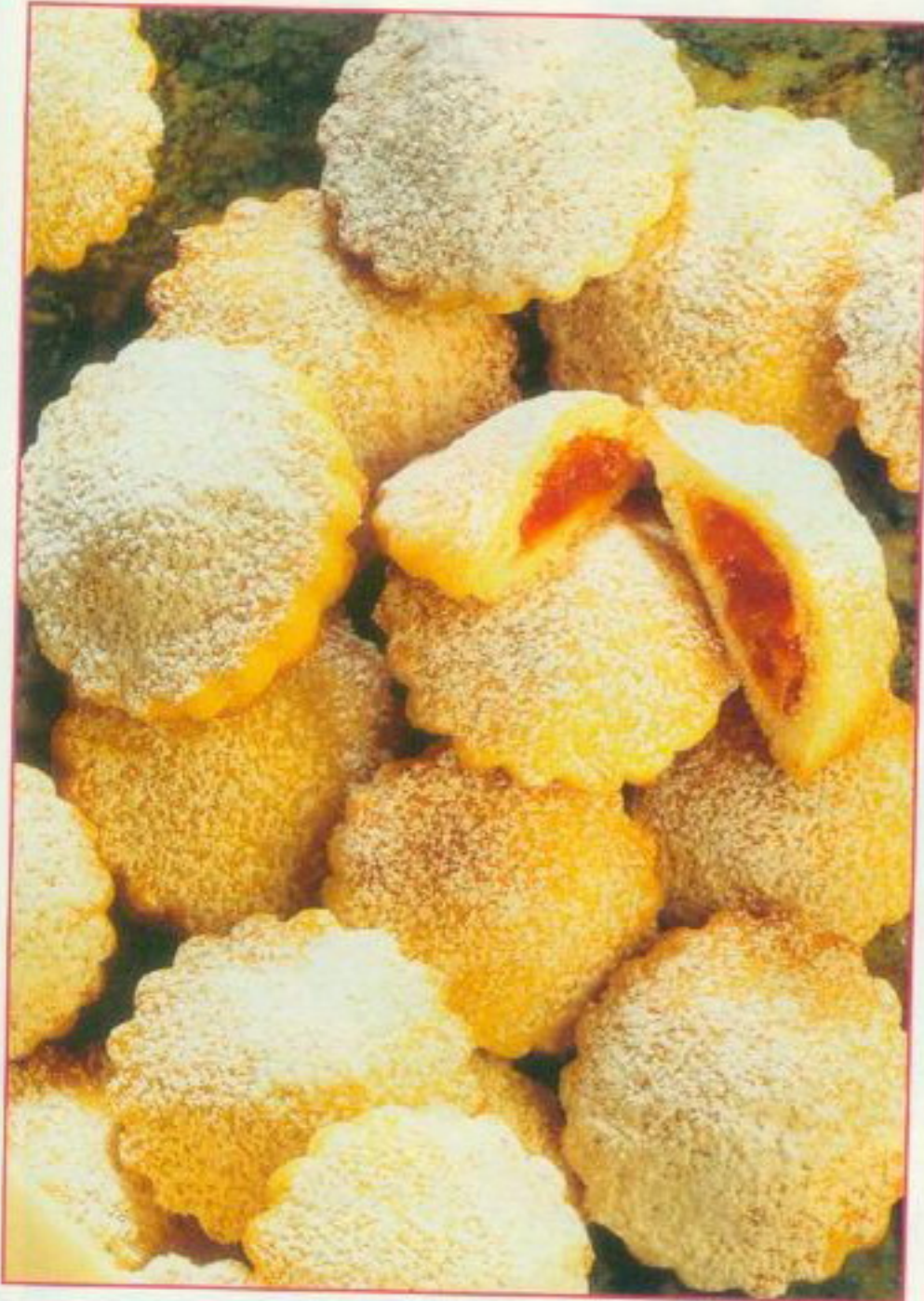
الطريقة :

في عجانة كهربائية وعلى سرعة متوسطة، يخفق الزبد مع السكر حتى يصير لونهما فاتحاً وملسهما ناعماً، ثم تضاف البيضة والفانيليا مع الخلط المستمر، ثم يُضاف الطحين تدريجياً حتى تتكون عجينة ناعمة سهلة التشكيل. تؤخذ العجينة بملعقة متوسطة، وتُسكب بحرص على صاج مدهون بمادة دهنية على أبعاد 3 سم تقريباً، فتأخذ شكلاً عشوائياً جميلاً، تُوضع وسطها الكرز الحمر وتُزج في فرن متوسط الحرارة 250 درجة فهرنهايت، مدة عشر دقائق، أو حتى تتضج ويصير لونها ذهبياً ومذاقها شهياً، تُترك حتى تبرد وتُقدّم مع الشاي أو العصائر.

المقادير :

- 125 غراماً من الزبد الطبيعي.
- ملعقة صغيرة من الفانيليا.
- ربع كوب متوسط من السكر البني (موجود في الأسواق).
- بيضة متوسطة ونصف ملعقة من شاي الفانيليا.
- كوب متوسط من الطحين الأبيض المنخول.
- ملعقة صغيرة بيكينغ باوور.
- 80 غراماً من القمح المحروش (موجود في الأسواق تحت مُسمى «كويكر أوتس»).
- علبه من الكرز المحفوظ (معروف باسم glace chemie).

بيتي فور بنكهة المشمش واللوز



المقادير:

(*) كوب وربع الكوب
بالحجم المتوسط من
الطحين الأبيض المنخول.
- ثلاثة أرباع كوب
متوسط من اللوز المسلوق
والمطحون.
- ثلاثة أرباع كوب
متوسط من السكر.
- 125 غراماً من الزبد
الطبيعي.
- ملعقتان متوسطتان من
الماء.
- سكر بودرة للتجميل.

حشوة مربي المشمش:
- ثلاثة أرباع كوب من
المشمش الجاف.
- ثلاثة أرباع الكوب من
الماء الفاتر.
- 4 ملاعق متوسطة من
السكر.

(*) في الحلويات دائماً
يُستخدم الطحين الأبيض
الفاخر المنخول

الطريقة:

يوضع الطحين ومعه اللوز المطحون والسكر
والزبد في عجّانة كهربائية على سرعة متوسطة،
حتى تختلط المقادير جميعها معاً، ثم يُضاف الماء
الفاتر مع خفض سرعة العجّانة حتى تتجانس
وتنداخل كل المقادير لتكون عجينة يسهل
تشكيلها. يُنثر الطحين على «الكاونتر» وتُعجن
عليه العجينة براحة اليد وتُشكل في حجم كرة
كبيرة. تُغلف بالبلاستيك وتترك في البراد مدة
نصف ساعة حتى تهدأ.
يُنثر الطحين وتُفرد عليه العجينة بالشوك

لسمك 4 سم، ثم تقطع بالقطّاعة ويحدث فيها
فجوة صغيرة الحشوة وتغلق جيداً ويمكن إعادة
وضع القطّاعة عليها لتثبيت الشكل.
تُرص في صاج على أبعاد 2 سم، وتخبز في
فرن متوسط 250 درجة فهرنهايت مدة 20
دقيقة. تترك حتى تبرد ثم يُنثر عليها السكر
الناعم.
الحشوة: يوضع المشمش الجاف في ماء مغلي
مدة خمس دقائق ثم يخلط في الخلاط مع السكر
ويحشى به البيتي فور.

حلويات



البيتي بهربّي التوت وشرائح اللوز

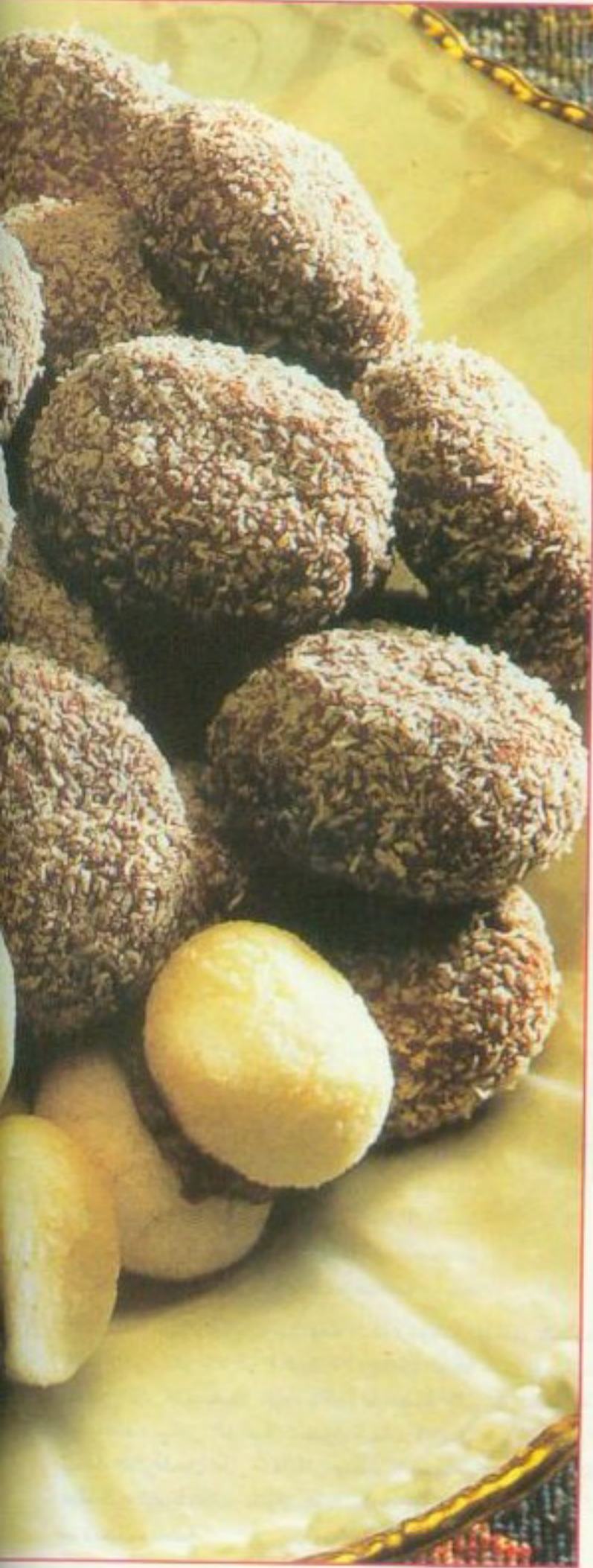
المقادير:

- كوب ونصف الكوب من الحجم المتوسط من الطحين المنخول.
- ربع كوب متوسط من السكر البودرة.
- ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة.
- ربع ملعقة صغيرة من جوزة الطيب المبشورة ناعماً.
- نصف ملعقة صغيرة من الزنجبيل الميشور ناعماً.
- 125 غراماً من الزبد الطبيعي.
- نصف كوب متوسط من اللوز المسلوق والمقطع شرائح مستطيلة.
- ملعقة متوسطة تقريباً من الماء.
- بياض بيضة متوسطة مخفوق.
- نصف كوب متوسط من طحين اللوز.
- ثلاثة أرباع كوب متوسط من مربّي التوت الدافئة.
- بياض بيضة أخرى لدهن البيتي فور.

الطريقة:

يُنثر «الكاونتر» مرة أخرى بالطحين وتفرد العجينة بسمك 3 سم ثم تقطع بقطاعة البيتي فور على شكل وردة، وبتقطاعة أصغر ملساء يحدث بها فراغ في نصف البيتي فور لتتملاً بالمربّي الدافئة. ترص في صاج فرن بعد دهنها بقليل من بياض البيض ويُنثر عليه اللوز، يمكن أن ينثر عليها قليل من الماء لإضفاء ليونة عليها، تُرَج في فرن متوسط حرارته 250 درجة فهرنهايت مدة 12 دقيقة حتى يصير لونها ذهبياً، تُترك حتى تبرد وتقدّم مع الشاي أو العصائر.

في سلطانية زجاجية مقاومة للكسر توضع المقادير الجافة، وهي الطحين والسكر الناعم (البودرة) ويخفق الزبد حتى يلين تماماً مع طحين اللوز حتى يصير لونها فاتحاً ثم تضاف إلى المواد الجافة وتقلب ثم يضاف بياض البيضة المخفوق ويقلب العجين جيداً حتى يتجانس تماماً. ينثر طحين على «الكاونتر» وتعجن العجينة باليد بقوة وتشكل على هيئة كرة كبيرة تغلف بالبلستيك وتترك في البراد حتى ترتاح العجينة مدة نصف ساعة.



بيتي فور الفانيلا مع مربى المشمش

المقادير:

- كوبان متوسطان من الطحين المنخول.
- كوب من الزبد الدافئ الطبيعي.
- بيضتان متوسطتان معهما ملعقة فانيلا صغيرة.
- مربى مشمش دافئة لاستخدامها في التصاق حبات البيتي فور بعضها بعضاً.
- ربع كوب صغير من الحليب (كامل الدسم).
- ثلاثة أرباع كوب متوسط من سكر البودرة.

الطريقة:

يخفق الزبد مع سكر البودرة والبيضتين في عجانة كهربائية، وتُضاف الفانيلا، يُضاف الطحين بالتدريج مع الاستمرار في الخفق على سرعة بطيئة حتى تتجانس العجينة، تترك مغلفة بالبيلاستيك في البراد مدة نصف ساعة ثم يؤخذ منها لتشكيل كرات صغيرة ترص داخل صاج يزج في فرن متوسط الحرارة 250 درجة فهرنهايت مدة 15 دقيقة حتى تنضج ويصير لونها عاجياً، تُترك حتى تبرد نسبياً ثم تُلصق كل كرتين معاً بالمربى الدافئة.



حلويات

..وكرت الشوكولاتة بجوز الهند

المقادير:

- كيكة شوكولاتة تم تحضيرها من قبل (يومين كحد أقصى)، أو شراء كيكة شوكولاتة (جاهزة من محلات الحلويات).
- 500 غرام شوكولاتة
- تسيح على حمام مائي.
- بياض بيضة مخفوقة مع الفانيلا.
- جوز هند مبشور خشناً.
- مربى مشمش.

الطريقة:

في سلطانية كبيرة تفتت كيكة الشوكولاتة وتُنكب عليها الشوكولاتة السايحة، وتُقلب جيداً بملعقة بلاستيكية عريضة معروفة باسم «سباتيولا» ويُضاف بياض البيضة ويقلب جيداً ثم يُضاف الحليب تدريجياً إذا احتاجت العجينة إلى ذلك، تشكل على هيئة كرات متوسطة الحجم ثم تدحرج في المربى دخل سلطانية كبيرة، ثم تدحرج في جوز الهند الذي يلتصق بسهولة على المربى. تُقدّم مع بيتي الفانيلا لضيافة الأهل والأصدقاء في أيام العيد.



بسكويت التمر مع الشوفان المجروش

الطريقة:

تُوضع المقادير الجافة في سلطانية زجاجية عميقة مقاومة للكسر وهي الطحين والشوفان والسكر البني ومعها الزيت وتقلب المقادير جيداً حتى تتجانس نسبياً، ثم يُضاف البيض والحليب والتمر المقروم، ويُعاود التقليب لإضفاء ملمس ناعم على العجينة، تُستخدم ملعقة متوسطة للأخذ من العجينة وسكبها في صاج فرن بطريقة عشوائية حتى تأخذ الشكل المتدرج المعرج. وهذا من جماليات التقديم الحديثة، يُثر عليها السكر وتخيز في فرن متوسط الحرارة 250 درجة فهرنهايت، مدة 15 دقيقة حتى يصير لونها ذهبياً. تُقدّم مع النسكافيه الدافئ أو مشروب الشوكولاتة الدافئة.

المقادير:

- كوب كبير من الطحين المضاف إليه ملعقة صغيرة بيكينغ باودر.
- كوب كبير من الشوفان (الكويكر أوتس).
- كوب متوسط من طحين الذرة (كورن ميل) (وليس نشاء).
- نصف كوب متوسط سكر بني.
- 100 غرام من الزيت الطبيعي اللين مقطع مكعبات.
- 160 غراماً من التمر المقروم.
- بيضة مخفوقة بعد إضافة ملعقة من شاي الفانيليا إليها.
- ثلاثة أرباع كوب متوسط من الحليب (حسب احتياج العجينة).
- ملعقتان متوسطتان من السكر.
- ملعقة صغيرة من جوزة الطيب.



حلويات



البيتي فور بنكهة الموز

الطريقة :

في عجانة كهربائية يُخفق الزبد والبيضة والفانيللا، حتى تتجانس جميعها معاً ويصير لونها باهتاً، يُضاف الطحين تدريجياً ورائحة الموز (في شكل مسحوق)، والجوز المجروش. وتقلب المقادير على سرعة هادئة حتى تتجانس تماماً. تُؤخذ العجينة بملعقة كبيرة لتشكيل كرات متعرجة الشكل في صاج، ويوضع في وسطها حلقات الموز مع مراعاة ترك مسافة 3 سم بين كل بسكويتة والأخرى. تُخبز في فرن متوسط مدة 12 دقيقة، وتُترك حتى تبرد وتُقدّم مع «الميلك شيك» بنكهة الموز وهو مشروب مثلج عبارة عن حليب مع آيس كريم الفانيللا وموز وسكر يخلط في خلاط. ويُقدّم بارداً أو متلجأ.

المقادير:

- 125 غراماً من الزبد الطبيعي.
- كوب وربع الكوب متوسط من الطحين المنخول مُضاف إليه ملعقة بيكينغ باودر صغيرة.
- بيضة متوسطة مضاف إليها نصف ملعقة الفانيللا.
- نصف كوب متوسط من السكر.
- نصف كوب من الموز المهروس أو المقطع حلقات (حسب الرغبة).
- نصف كوب من الجوز المحمص والمطحون خشناً.
- ملعقتان صغيرتان من رائحة الموز (جاهزة في السوبرماركت في شكل مسحوق له رائحة الموز النفاذة).



شوكولاتة وجوز الهند
وكرز تعكس كرم الضيافة



حلويات



كعكة الشوكولاتة المحشوة بالكريمة

مدة التحضير: 15 دقيقة. - مدة الطهو: 50 دقيقة. - الكمية تكفي ل: 6 أشخاص.



طريقة التحضير:

يُخلط الزبد مع البيض، وحليب «نستله»، المكثف المُحلّى، والمدقيق، والبيكينغ باوذر، ومسحوق الفانيلا، ومسحوق الكاكاو داخل وعاء خلاط كهربائي.
- يُخفق المزيج بدرجة سرعة منخفضة إلى أن تمتزج المكونات جيداً بعضها مع بعض. ثم يُخفق بدرجة سرعة متوسطة مدة 4 إلى 5 دقائق، أو حتى يصبح المزيج ناعماً ويتغير لونه.
- يُقلب المزيج إلى قالب خبز مدور 24 سم، مدهون بالزبد المُذاب أو الزيت، ثم يُخبز في فرن مُحمّى على حرارة 170 درجة مئوية مدة ساعة أو حتى يتم إدخال سيخ في وسطه وأخراجه نظيفاً. تُقلب الكعكة وتترك جانباً حتى تبرد، لتحضير الحشوة.
يُخلط الجبن الطري مع المكونات المتبقية ويُحرك المزيج حتى ينتفخ قليلاً.
- تُقطع الكعكة إلى ثلاث طبقات ويتم حشو الكريمة بين الطبقات.

المقادير:

- ثلاثة أرباع الكوب أو 150 غراماً من الزبد الخالي من الملح الطري.
- 4 بيضات.
- علبة 397 غراماً من حليب «نستله»، المكثف المُحلّى.
- كوب وثلاثة أرباع الكوب أو 250 غراماً من المدقيق العادي، المنخول.
- ملعقة صغيرة من البيكينغ باوذر.
- ملعقة ونصف ملعقة الصغيرة من مسحوق الفانيلا.
- ملعقة ونصف ملعقة الكبيرة من مسحوق الكاكاو.
- للحشوة:
- كوب واحد أو 200 غرام من جبن الماسكاربوني الطري.
- ملعقتان كبيرتان من السكر البودرة.
- علبة 170 غراماً من قشدة «نستله».
- ملعقة صغيرة من قهوة «نسكافه»، سريعة التحضير.

يمكن استبدال جبن «الماسكاربوني»، الطري بأي نوع آخر من الجبن الطري المتوافر في المحال القريبة منك.

كل مرة. أذ مرة!

لمزيد من الوصفات

www.nestle-laziz.com



السويسرية

بيتي فور البرتقال مع الشوكولاتة والفسستق

الطريقة:

في عجانة كهربائية، يُخفق الزبد والبيض مع القليل من السكر، حتى يصير لون الخليط باهتاً وملامسه ناعماً. يُضاف الطحين بنوعيه بالتدريج ومعهما البيكينغ باودر، مع الخلط على درجة متوسطة، يُضاف إليه البرتقال وهشوره المبشورة.

تُشكّل العجينة على هيئة كرة كبيرة تدحرج في قليل من الطحين، ثم تُغلف بالبلاستيك وتُزجج في البراد مدة نصف ساعة حتى ترتاح العجينة ويسهل تشكيلها. تُفرد العجينة بالشوك على «كاوتير» عليه طحين منثور سمك 3 سم تقريباً ثم تقطع بقطاعة السابليه لتأخذ الشكل الموضح في الصورة، يُدهن صاج بالزيت ثم تُرص فيه على مسافة 2 سم بين كل واحدة، وتُزجج في فرن متوسط 250 درجة فهرنهايت مدة 12 دقيقة.

تُسخن المرّي قليلاً وتُلصق كل حبة بيتي فوري فور معاً بالمربي الدافئة، ثم تُغمس نصف حبة البيتّي فور في الشوكولاتة الساخنة. ثم تغمس في الفستق، وتقدّم مع كابتشينو منزلي الصنع، في حالة وجود الجهاز الخاص بتحضيره (جهاز صغير للاستعمال المنزلي).

المقادير:

- كوب متوسط ونصف الكوب، من الطحين الأبيض المنخول، وملعقة متوسطة بيكينغ باودر.
- بيضة.
- ربع كوب متوسط من الطحين الأسمر.
- 200 غرام من الشوكولاتة الساخنة على حمام مائي.
- ثلاث ملاعق صغيرة من زيت الذرة.
- نصف كوب من الفستق المحمص والمجروش.
- ربع كوب من عصير البرتقال المركز المحلى.
- ملعقة متوسطة من بشر قشور البرتقال بشرّاً ناعماً.
- مربي برتقال دافئة.



حلويات



بيتي فور بكريمة اللوز والفانيللا

المقادير:

- كوب متوسط ونصف الكوب من الطحين الأبيض المنخول والمضاف إليه ملعقة صغيرة من البيكينج باودر.
- ربع كوب متوسط من سكر البودرة.
- نصف كوب من السكر.
- 180 غراماً من الزبد الطبيعي اللين.
- ملعقة الفانيللا.
- كوب من الكريمة شانتييل الكثيف، مضاف إليه نصف كوب من طحين اللوز وملعقة صغيرة من الفانيللا (الكريمة شانتييل متوافرة في المحال).

الطريقة:

في عجانة كهربائية وعلى سرعة متوسطة، يُخفق الزبد مع السكر حتى يصير لونهما باهتاً، ثم يُضاف الطحين بالتدرج مع الاستمرار في الخفق حتى تتكون عجينة سهلة التشكيل. تُشكّل على هيئة كرات متوسطة، وترص في صاج الفرن على مسافة 3 سم بين كل واحدة، ثم يضغط على كل منها بظهر الشوكة لتكوين شكل منقوش جميل. تُترك في الفرن متوسط الحرارة 250 درجة فهرنهايت، مدة 12 دقيقة. تُترك حتى تهدأ حرارتها تماماً، ثم تُلصق كل واحدة بالأخرى بخليط الكريمة شانتييل المضاف إليه اللوز. هذه النوعية من البيتي فور تُحفظ في البراد حتى لا تُفسد الكريمة.

بسكويت جوز الهند بالكرز الجلاسيه

الطريقة:

يُوضع كوبان من جوز الهند في سلطانية كبيرة، ومعهما الحليب المركز المحلى وبياض البيضة والبيكينغ باودر، ويُخلط بمعلقة خشبية في اتجاه واحد حتى يتجانس تماماً، تُضاف ملعقتا المربي، ويُعاد التقليب حتى يتجانس تماماً، ويُشكّل على هيئة أقراص صغيرة ثم تُدحرج في جوز الهند الإضافي وتُرشق في وسطها الكرز الجلاسيه.
ترص في صاج على بُعد 2 سم داخل فرن متوسط الحرارة مدة 250 درجة فهرنهايت مدة 15 دقيقة حتى لا يتغير لون جوز الهند.
تترك حتى تبرد وتُقدّم مع الشاي.

المقادير:

- كوبان متوسطان ونصف الكوب من جوز الهند المبشور.
- عليّة لبن مركز ومحلى سعة 400 غرام (موجود في الأسواق)، تحت اسم Condensed (أي مُركّز).
- كوب من الكرز الجلاسيه (بعبوات في السوبرماركت).
- كوب آخر من جوز الهند المبشور خشناً للتجميل.
- بياض بيضة صغيرة وملعقة صغيرة من الفانيللا.
- ملعقة صغيرة من البيكينغ باودر.
- مربي شمش مقدار ملعقتين متوسطتين.



حلويات



بيتي فور الزنجبيل

الطريقة:

يخفق السكر مع الزيت في عجانة كهربائية على سرعة متوسطة حتى يصير لونهما باهتاً ولمسهما ناعماً، يُضاف الطحين والزنجبيل بالتدرج مع الخفق على السرعة ذاتها، تُوضع العجينة في كيس الحلواني، ويضغط عليه لتكوين بيتي فور على شكل وردات، تُرَج داخل صاج في فرن متوسط حرارته 250 درجة فهرنهايت، مدة 10 دقائق حتى تتضج، تُترك حتى تبرد تماماً ثم تُلصق كل واحدة بالأخرى، إضافة إلى طبقة رقيقة من الكريمة باستري، يُنثر على وردات البيتي فور السكر البودرة.

يُفضل حفظه في البراد حتى لا يفسد الكريمة باستري، لأنه يدخل في تحضيره البيض، يُقدّم مع القهوة التركي بالهيل.

المقادير:

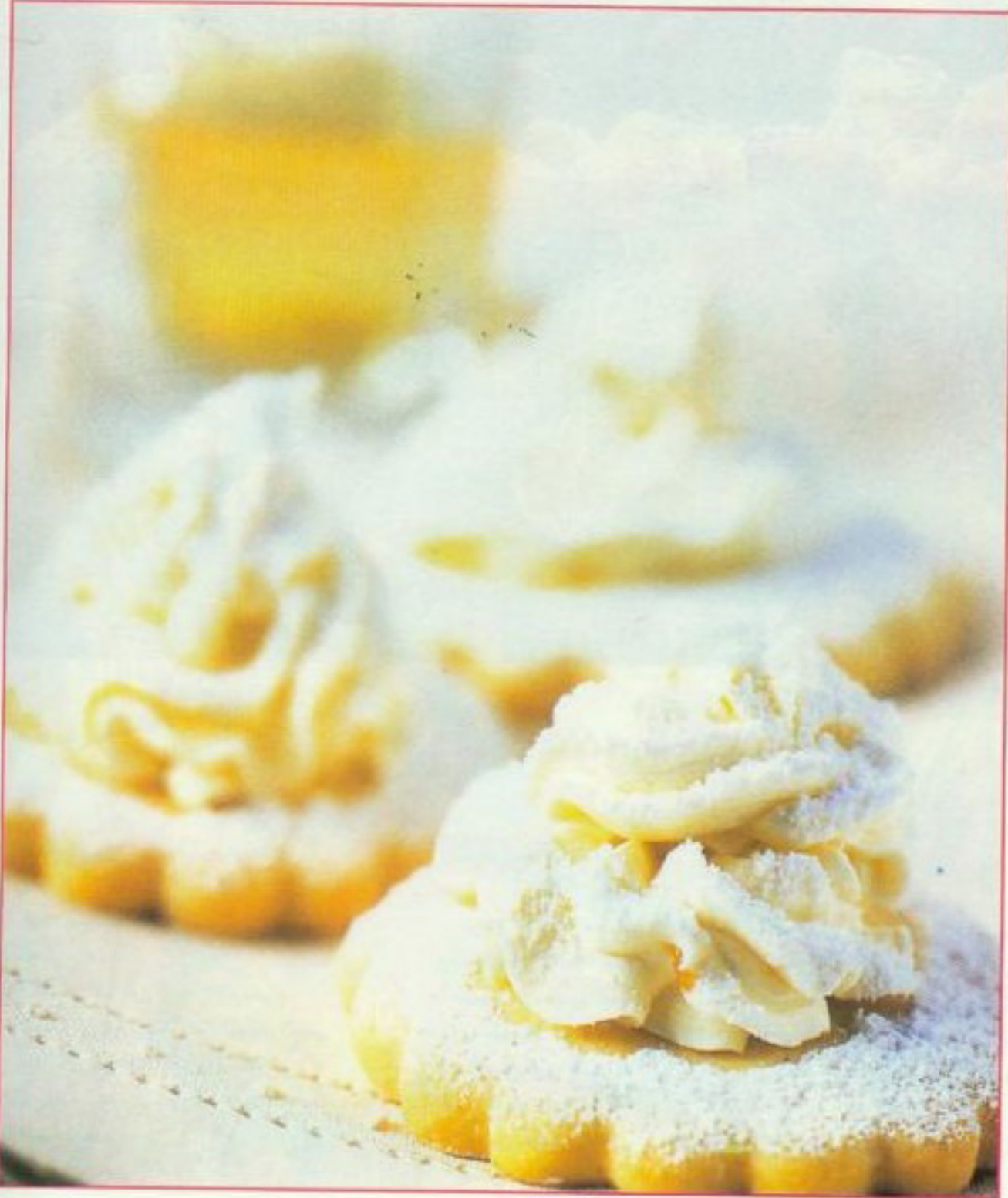
- كوب متوسط وربع الكوب من الطحين المنخول.
- 250 غراماً من الزيت الطبيعي.
- نصف كوب متوسط من السكر البني.
- ملعقتان من الزنجبيل المبشور.
- كريمة باستري (جاهز في محال الحلويات).
- سكر للتجميل.

الغريبة بجماليات حديثة

طريقة التقديم:

الحجم الكبير نسبياً، يُنثر عليها سكر البودرة، عند التقديم تُجمل بالكريم شانيل، باستخدام كيس الحلواني، المُبين في الصورة الصغيرة، تُقدم مع عصير البرتقال أو الأناناس.

تُستخدم عجينة الغريبة نفسها، التي تم شرحها في بداية كتابنا هذا، ولكن هذه المرة تُقدم بطريقة حديثة من حيثجماليات التقديم. تُشكل عجينة الغريبة باستخدام قطاعة السابليه ذات



حلويات



بيتي فور بنكهة التوت الأحمر

الطريقة :

يُخفق السكر العادي مع الزبد في عجانة كهربائية حتى يصير باهتاً وناغماً، يُضاف الطحين بالتدريج مع الاستمرار في الخفق حتى تتجانس العجينة، ثم يُسكب عصير التوت المركز بالتدريج، ويمكن أن تكتفي العجينة بجزء من هذه الكمية فقط، حسب نوعية الطحين وامتصاصه المواد السائلة، يستمر الخفق حتى تتجانس العجينة تماماً، فيوضع بياض البيض، وتُخفق للمرة الأخيرة، ثم تُشكل باستخدام القطاعة إلى أنصاف دوائر، تُرص في صاج الفرن وتُزجج في فرن متوسط 250 درجة فهرنهايت، مدة من 6 إلى 8 دقائق فقط، تُترك حتى تبرد ثم تُلصق كل اثنتين معاً بمرتبى التوت، ويُثر عليها السكر البودرة، تُقدم في سلة معدنية أنيقة، تُعتبر جزءاً من الحفاوة بالضيوف في العيد.

المقادير :

- كوب متوسط من الطحين الأبيض المنخول، ونصف ملعقة شاي بيكينغ باوور.
- 60 غراماً من الزبد الطبيعي اللين.
- ربع كوب متوسط من السكر.
- ربع كوب متوسط من سكر البودرة للتجميل.
- ربع كوب أو أقل من عصير التوت المركز الطازج.
- مرتبى توت دافئة.
- بياض بيضة.

بسكويت الشوكولاتة مع الفول السوداني المجروش

الطريقة:

- يُخفق الزبد مع السكر والبيضة والفانيللا في عجّانة كهربائية حتى يصير لونها باهتاً ناعماً، ثم يُضاف بالتدريج الطحين مع البيكينغ باودر وبودرة الشوكولاتة والكاكاو مع التقليب على درجة متوسطة، ثم يُضاف زبد الفول السوداني ويقلب الخليط جيداً حتى يكون عجينة تصلح للتشكيل، تُشكّل على هيئة كرات متوسطة، تُدحرج في الفول السوداني المجروش، وترص في صاج فرن على مسافة 4 سم بين كل واحدة والأخرى، وتُخبز في فرن متوسط الحرارة 250 درجة فهرنهايت، مدة 15 دقيقة، تُترك حتى تبرد وتُقدّم مع العصائر أو الشاي الأخضر.

المقادير:

- كوب وربع الكوب المتوسط من الطحين المنخول.
- ملعقتان متوسطتان من بودرة الشوكولاتة أو الكاكاو.
- بيضة متوسطة وملعقة صغيرة من الفانيللا السائلة.
- نصف كوب متوسط من سكر البودرة.
- 125 غراماً من الزبد الدافئ.
- ثلاثة أرباع كوب متوسط من الفول السوداني المحمص والمجروش خشناً.
- ملعقة متوسطة من زبد الفول السوداني (بنيات بائر).



حلويات



الكعك بطريقة جمالية جديدة

طريقة التقديم:

يُعتبر الكعك المصري والمعمول اللبناني من كلاسيكيات حلويات العيد، ولكن للتقديم بطريقة جمالية جديدة، يمكن استخدام عجينة الكعك نفسها وعجينة المعمول ذاتها في وضعهما في قالب على شكل هلال، ويُخبز كل منهما في الفرن متوسط الحرارة ويُنثر عليهما السكر البودرة.

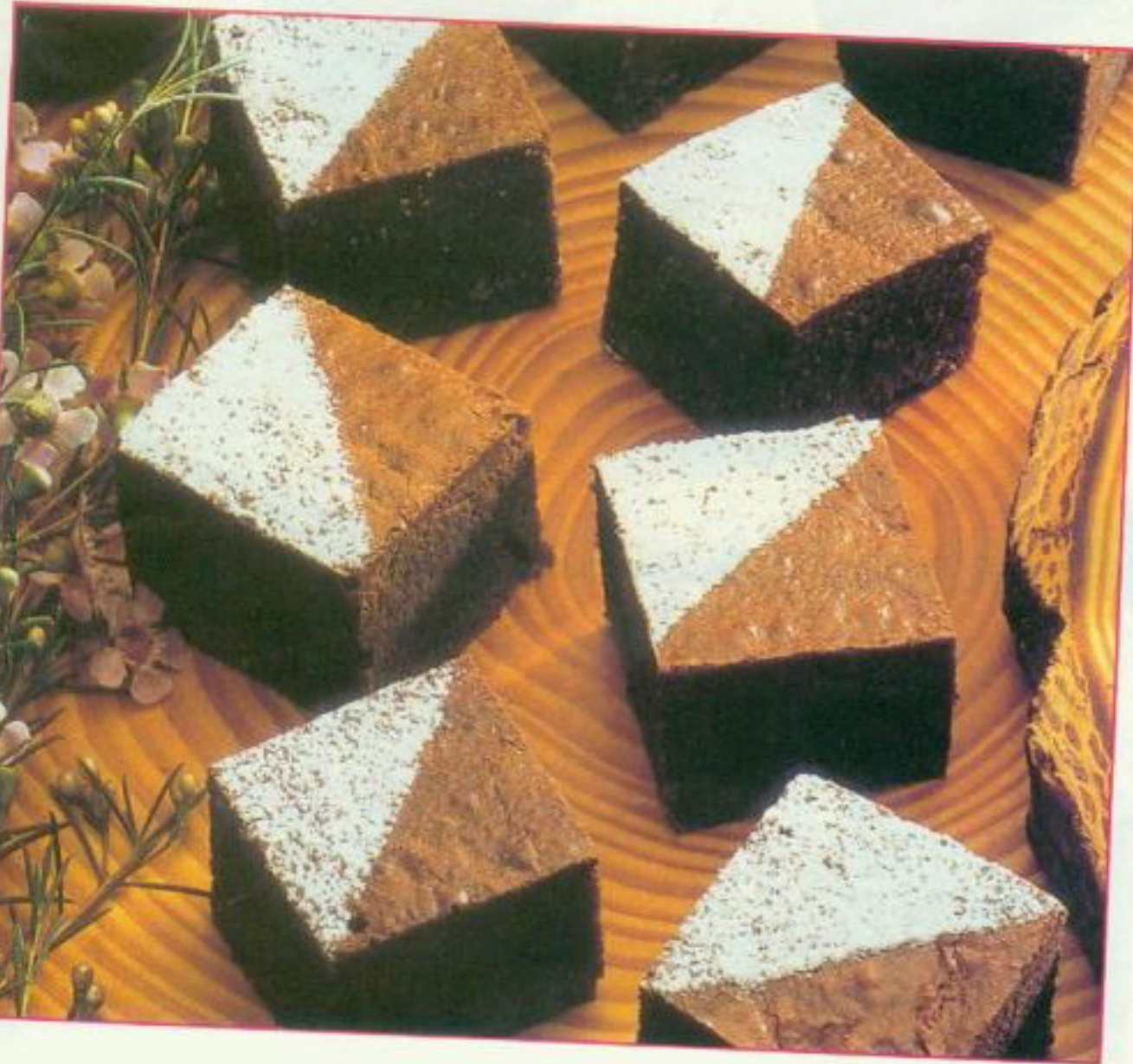
«البراونيز» بنكهة القهوة (موكا)

الطريقة:

تدهن صينية مستطيلة بمادة دهنية من السمن أو الزيت، يُذاب الزبد مع مكعبات الشوكولاتة في حمام مائي مع التقليب حتى يتجانس هذا المزيج ويصير قوامه ناعماً، يُرفع عن النار ويُضاف إليه السكر ومقدار النسكافيه المجروش والماء الساخن، ويقلب الخليط جيداً حتى يتجانس كل محتوياته تماماً، ثم يضاف البيض بالتدرج مع التقليب المستمر في اتجاه واحد، ثم يُضاف الطحين تدريجياً مع التقليب حتى تتداخل معاً كل محتويات الكيكة الداكنة (البراونيز). تُسكب في الصينية المستطيلة وتُرج في فرن متوسط 250 درجة فهرنهايت، مدة 35 دقيقة، حتى تتماسك وتنضج تماماً، تُترك حتى تبرد، ثم تُوضع عليها بالورق ورق زبد. ويُثر على المكان الخالي من الورق سكر بودرة، ويُرفع الورق ويُثر على مكانه بودرة شوكولاتة. تُقطع الكيكة اللذيذة مربعات، وتُقدم مع الشاي بالنعناع بعد تجميل طبق التقديم بالزهور الطبيعية، وهو اتجاه في جماليات التقديم.

المقادير:

- كوب متوسط ونصف الكوب من الطحين المنخول وملعقة صغيرة من البيكينغ باودر.
- 3 بيضات متوسطة وملعقة صغيرة من الفانيلا.
- ملعقة متوسطة من الماء الساخن.
- ثلاثة أرباع كوب متوسط من السكر.
- ملعقة متوسطة من النسكافيه المجروش.
- 180 غراماً من الزبد الطبيعي اللين.
- 250 غراماً من الشوكولاتة الداكنة المقطعة مكعبات صغيرة.
- مادة دهنية (سمن - زيت).



حلويات



وردات المارينغ بالبرتقال والشوكولاتة

الطريقة:

يُخفق بياض البيض في العجانة على سرعة عالية، ثم تُهدأ السرعة إلى متوسطة، عندما يبدأ يلفظ قوامه كالكريمة، تُضاف الفانيلا والسكر مع الاستمرار في الخفق، تُوضع قشور البرتقال المبشورة والبندق المحمص المطحون ناعماً مع الاستمرار في الخفق على درجة هادئة حتى تتكون عجينة هشة، تُقسم العجينة قسمين، يُوضع القسم الأول منها في «كيس الحلواني»، ويضغط عليه لتتكون وردات من المارينغ بالشوكولاتة، يُزج الصاج في الفرن مدة 5 دقائق، يُترك حتى يبرد ثم تلصق كل واحدة بالأخرى بالمرتبى.

المقادير:

- بياض ثلاث بيضات كبيرة وملعقة صغيرة من الفانيلا.
- ثلاثة أرباع كوب متوسط من السكر.
- نصف كوب متوسط من البندق المحمص والمطحون ناعماً.
- قشور برتقال مبشورة ناعماً.
- ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة..
- 250 غراماً من الشوكولاتة السايحة على حمام مائي.
- مرتبى (نوعيتها حسب الرغبة).



للصغار فقط

حلوى جوز الهند الملونة مع الشوكولاتة و«فيونكة» ذهبية من قماش الأورغانزا

المقادير:

- كوبان من جوز الهند الأبيض المিশور خشناً.
- علبة من الحليب المركز المحلى (condensed milk).
- ألوان تصلح للاستعمال (متوافرة في المحال).
- شوكولاتة سايحة على حمام مائي.
- بياض بيضة وفانيللا.
- قوالب مستطيلة.
- «فيونكة» من قماش الأورغانزا بأحرف ذهبية.

الطريقة:

يوضع جوز الهند في سلطانية، ويُسكب عليه الحليب المركز المحلى وبياض البيضة، ويُقلب بملعقة خشبية حتى يتجانس تماماً، يُقسم جوز الهند أقساماً متعددة كل منها يوضع على حدة في سلطانية صغيرة نسبياً ومعه قطرات من اللون المختار (حسب الرغبة) ويُقلب جيداً.

تُسخن الشوكولاتة على حمام مائي ويُدهن بها تجويف الجوانب لقالب مستطيل، ثم توضع داخل القالب طبقات من جوز الهند الملون، ويُزجج في فرن هادئ 180 درجة فهرنهايت مدة 10 دقائق. يُترك حتى يبرد ثم يُزجج القالب في البراد مدة 15 دقيقة حتى تتماسك الشوكولاتة، وبسكين حاد باستخدام طرفه فقط تقطع قلب حلوى جوز الهند بالشوكولاتة وتُربط من الوسط بالفيونكة الأورغانزا المذهبة، معها تكتمل فرحة الصغار بالعيد.

بسكويت الشوكولاتة البيضاء والبندق

الطريقة:

في عجانة كهربائية وعلى سرعة متوسطة، يخفق السكر ومعه البيضة والفانيليا والزبد الطبيعي حتى يصير هشاً باهت اللون، يُنقل الخليط إلى سلطانية زجاجية مقاومة للكسر وتُضاف إليه المقادير الجافة وهي الطحين مع البيكينغ باودر والبندق المجروش وجوز الهند والشوكولاتة البيضاء، تُترك العجينة مغطاة مدة 10 دقائق حتى ترتاح، ثم تشكل منها كرات عشوائية الشكل باستخدام ملعقة متوسطة، وذلك في صاج فرن، تخبز في فرن متوسط الحرارة 250 درجة فهرنهايت مدة 12 دقيقة ثم يُرشق فيها البندق غير المجروش وهي ساخنة، ثم تُترك حتى تبرد، وتُقدّم مع عصير التفاح الطازج أو المثلب، ويُجمل الطبق ببعض حبات البندق الصحيح المحمص كنوع من جماليات التقديم.

المقادير:

- كوب متوسط ونصف الكوب من الطحين المنخول، مضاف إليه ملعقة متوسطة من البيكينغ باودر.
- بيضة متوسطة وملعقة صغيرة من الفانيليا.
- 125 غراماً من الزبد الطبيعي.
- كوب متوسط من السكر البني.
- 150 غراماً من البندق المحمص المجروش (باستثناء بعض حبات منه تترك من دون أن تُجرش).
- عصير تفاح (طبيعي أو مُعلّب).
- 200 غرام من الشوكولاتة البيضاء المبشورة.
- 70 غراماً من جوز الهند المبشور خشناً.



حلويات



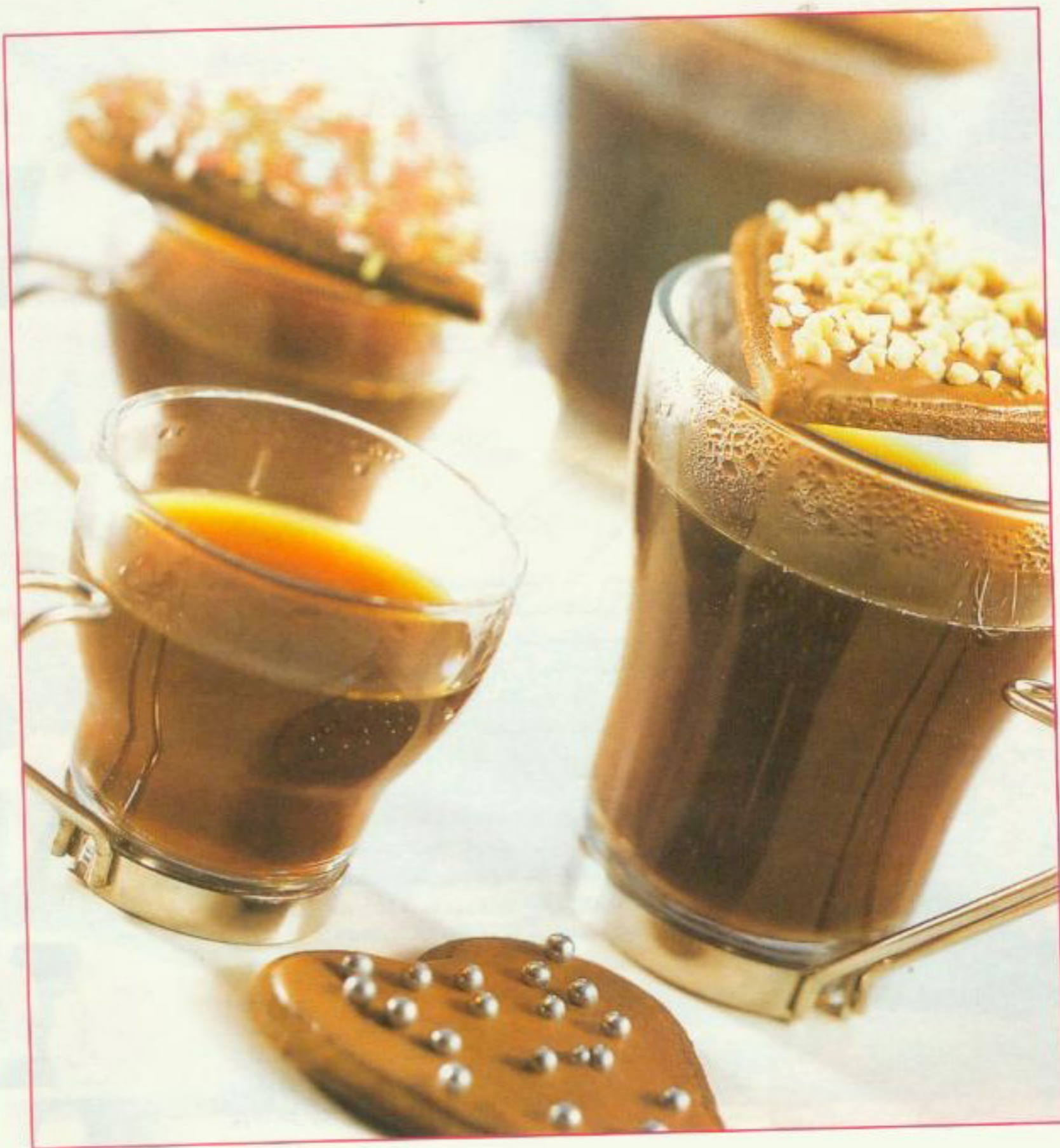
هدايا العيد

يمكن وضع لمسة إنسانية رائعة عندما تغلف بعضاً من البسكويت والبيتي فور والغريبة والكعك في أوراق من السلوفان الملون وأشرطة رائعة مع باقة زهور ونهديها إلى الجيران والأهل والأصدقاء.
مثل هذه اللمسة الإنسانية تجعل الصغار يفهمون معنى صلة الرحم التي أوصى بها الإسلام، ومعنى مد جسور المحبة بين الناس، فيعم الحب، وتعم الفرحة بالعيد وبكل الأيام.



حلويات

للصغار.. شوكولاتة ساخنة مع البيتي فور بحبات البونبون
الفضي والملون، والمكسرات، لصباح يوم العيد..



بيتي فور الشوكولاتة مع جوز الهند المحمص

الطريقة:

في سلطانية زجاجية عميقة غير قابلة للكسر يوضع جوز الهند ومعه بياض البيضة والفانيليا والحليب المركز المحلى ويمكن إضافة المزيد منه إذا لزمته الحاجة لذلك حسب امتصاص جوز الهند له. يقلب جيداً بملعقة خشبية حتى يتجانس ثم يوضع على بيتي فور الشوكولاتة باستخدام ملعقة ثم ينثر عليه السكر حتى يحمر سطحه، عندما يوضع في الفرن الهادئ مدة 7 دقائق بعد رصه في صاج الفرن، يقدم بدرجة حرارة الغرفة.

المقادير:

- بيتي فور شوكولاتة جاهزة (من محال بيع الحلويات).
- كوب كبير من جوز الهند المبشور خشناً.
- بياض بيضة كبيرة وملعقة فانيليا.
- سكرة بودرة.
- نصف علىة حليب مركز محلى.



حلويات



بسكويت أصابع الفانيلا بالشوكولاتة

الطريقة:

في عجانة كهربائية يخفق السكر البودرة مع الزبد ثم تضاف البيضة والفانيلا مع الاستمرار في الخفق مدة خمس دقائق على سرعة متوسطة حتى يصير الخليط هشاً. يضاف الطحين بالتدرج مع الخفق حتى تكون عجينة يمكن تشكيلها بسهولة. ينثر الكاوبنتر بالطحين وتقرد عليه العجينة باليد ثم تقطع على شكل أصابع مستطيلة، ترص في صاج فرن هادئ 180 درجة فهرنهايت، مدة 15 دقيقة، تترك حتى تهدأ حرارتها وتقمس من الطرفين في الشوكولاتة السايحة وتترك حتى تجف الشوكولاتة. تقدم مع القهوة العربية أو النسكافيه.

المقادير:

- 175 غراماً من الطحين الأبيض المنخول.
- ثلاث ملاعق كبيرة من السكر البودرة المنخول.
- بيضة وملعقة صغيرة من الفانيلا.
- 175 غراماً من الزبد الطبيعي اللين.
- 50 غراماً من الشوكولاتة السايحة على حمام مائي.
- قهوة عربي أو نسكافيه (حسب الرغبة).



نجوم البيتي فور بالسكر

هي عجانة كهربائية يخفق الزيت الطبيعي مع السكر والبيضة والفانيللا، حتى تصبح المقادير باهتة اللون ناعمة الملمس، ثم يضاف الطحين بالتدرج مع التقليب بسرعة هادئة، حتى تتجانس العجينة ويسهل تشكيلها.

ينثر الطحين على الكاونتر، وتقرد عليه العجينة بالشوك (النشابة) بسمك 3 سم تقريباً ثم تقطع بقطاعة بيئي فور على شكل نجمة، توضع في صاج الفرن وتخيز في فرن متوسط الحرارة مدة 12 إلى 15 دقيقة فقط، تترك حتى تبرد ثم يسكب عليها سكر البودرة (الفوندون).

سبق شرح طريقة تحضيره في كتابنا هذا.

الطريقة:

225 - غراماً من الطحين الأبيض المنخول.
120 - غراماً من الزيت الطبيعي اللين.
120 - غراماً من السكر.
- بيضة متوسطة مخفوقة وملعقة صغيرة من الفانيللا.
- سكر بودرة (400 غرام أو حسب الرغبة في نسبة كثافة السكر) لعمل الفوندون لتجميل نجوم البيتي فور.

المقادير:



حلويات

بيتي فور

على شكل قلوب بحشوة الشوكولاتة

الطريقة:

في عجانة كهربائية وعلى سرعة متوسطة يخفق السكر مع الزبد والبيضة بعد إضافة الفانيليا، حتى يصير الخليط هشاً باهت اللون، يضاف الطحين تدريجياً مع الاستمرار في الخفق على السرعة نفسها.

تؤخذ العجينة من العجانة وتشكل على هيئة كرة كبيرة ينثر عليها قليل من الطحين وتترك مغلقة بالبلاستيك خارج البراد مدة 15 دقيقة حتى ترتاح العجينة.

ينثر طحين على الكاونتر، ثم تقرد كرة العجين بالشوبك إلى سمك 2 سم تقريباً ثم تقطع بقطاع على شكل قلب وترص في صاج الفرن على بعد 2 سم بين كل واحدة والأخرى، وذلك في فرن متوسط الحرارة 250 درجة فهرنهايت مدة 12 إلى 15 دقيقة حتى يصير لونها ذهبياً ويتم نضجها. تلصق واحدة بالأخرى بالشوكولاتة بعد أن تبرد، باستخدام سكين عريض في عملية العشو.

المقادير:

- 150 غراماً من الطحين المنخول.
- 175 غراماً من الزبد من دون ملح.
- 120 غراماً من سكر البودرة.
- بيضة.
- ملعقة صغيرة من الفانيليا.
- حشوة الشوكولاتة.
- 500 غرام من الشوكولاتة تسيح على حمام مائي.



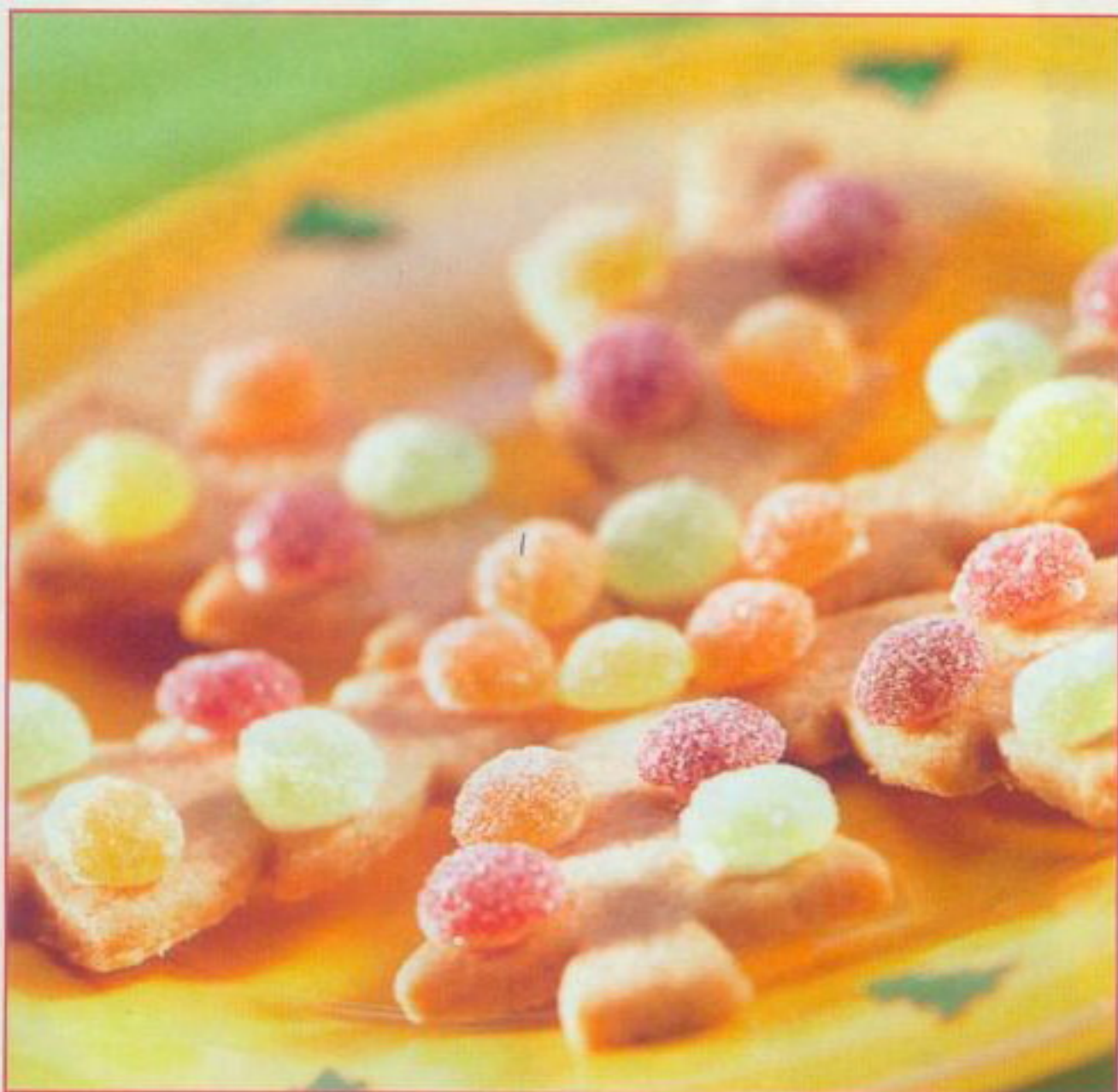
للصغار.. بسكويت مع البونبون الملون

الطريقة:

يخفق السكر مع الزيت الطبيعي في عجاجة على سرعة متوسطة، ثم يضاف بالتدريج الطحين والقرفة المطحونة وطحين الأرز، ثم يعاود الخفق حتى تتجانس العجينة تماماً. تخرج العجينة من العجاجة وتوضع على الكاونتر المنثور عليه الطحين وتقرد بالشوك لسُمك 2 سم تقريباً، ثم تقطع بقطاعة البيتي فور، ذات الأشكال المختلفة، ترص في صاج فرن مدة 12 إلى 15 دقيقة، حتى تنضج ويصير لونها ذهبياً، ثم تخرج من الفرن وينثر عليها السكر الناعم وبونبون الجيلي وهي ساخنة. تقدم للصغار في أطباقهم الملونة لتزيد من فرحتهم.

المقادير:

- 150 غراماً من الطحين المنخول.
- 125 غراماً من الزيت الطبيعي غير المملح.
- 50 غراماً من السكر.
- نصف ملعقة متوسطة من القرفة المطحونة.
- خمس ملاعق متوسطة من طحين الأرز (في السوبرماركت).
- 25 غراماً من السكر البودرة.
- ملعقة متوسطة من عصير الليمون الطازج.
- باكيتان (عبوتان) من بونبون الجيلي الملون (في السوبرماركت).



حلويات

نصائح

هو الذي يعطي أفضل النتائج في صناعة وخبز البيتي فور والبسكويت والكيك.

- يفضل في البداية، خاصة إذا كان البوتاغاز جديداً، وضع عينات بسيطة من الخبيز للتعرف إلى النتائج. ومن هنا كان اسم كلمة «بيتي فور» الفرنسية «Petit Four»، بمعنى «المخبوزات الصغيرة»، وكان الفرنسيون بالفعل يجربون البوتاغاز بهذه الطريقة، ومن هنا جاء اسم بيتي فور على أي عجينة صغيرة.

❖ صوتي الخبيز:

الأفضل على الإطلاق في عملية الخبيز هي الصواني الألمنيوم، السمكية، لأنها موزع جيد للحرارة، وتحتل حرارة عالية من دون إصابة المخبوزات بالاحتراق، لا بد من اختيارها منخفضة الحواف، حتى تطول سخونة سطح المخبوزات، يوضع فيها فرخ من الورق به مادة دهنية مصنعة فيه لحماية المخبوزات من الالتصاق، أو يمكن الاستغناء عنه بدهن الصواني بمادة دهنية غير الزيت، لأنه سريع الاحتراق. وهناك أنواع من المخبوزات تزيد فيها نسبة الدهون فلا تلتصق بطبيعتها بالصواني.

❖ كيس الحلواني:

وهو كيس بلاستيكي توضع فيه العجينة اللينة بالضغط عليه يشكل أشكالاً جميلة حسب القمع المركب فيه. وهو يصلح فقط للعجين اللين، من دون إضافات المكسرات والفاكهة الجافة.

❖ قطاعات البسكويت والبيتي فور:

يمكن استخدامها بسهولة للحصول على أشكال مختلفة من دون عناء التشكيل يدوياً، ويفضل أن تكون مصنعة من الألمنيوم أو البلاستيك المتين.

❖ أخطاء:

إذا كان البسكويت أو البيتي فور يسيح على الصينية معني ذلك أنه تم خفقه في عملية الإعداد مدة طويلة، أو استخدام طحين ليس له القدرة على امتصاص الدهون، فتسيح لمجرد دخولها الفرن.

إذا كان البسكويت أو البيتي فور يابساً، أكثر من اللازم، فمعني ذلك أن هناك خطأ في تنفيذ المقادير، أو ارتفاع حاد لدرجة حرارة الفرن عن الدرجة المطلوبة لإنجاح المخبوزات.

وكل رمضان وأنتم بألف خير

يطلق دائماً على عالم الطهو، بما في ذلك الحلويات، اسم «فن الطهو»، لأن هناك العديد من الأسرار والجماليات، التي تدر أفضل النتائج، فقط، ما عليك سيدتي سوى اتباع نصف نصائحنا حتى تتوجي ملكة على عرش مملكة المطبخ. واليك بعضها:

❖ لأفضل النتائج في صناعة البسكويت والبيتي فور:

- عملية الخلط: لأفضل النتائج لا بد أن يكون الزيت لينا أي بدرجة حرارة الغرفة، وأن يخرج البيض من البراد قبل استعماله بساعة.

- لا نبالغ في خفق الزيت مع السكر والبيض، خاصة على السرعات العالية للعجانة، لأن ذلك يعطي مزيداً من الليونة للبسكويت والبيتي فور، ففي مرحلة الخبز نجده يسيح على الصاج مع ما بجواره من بسكويت أو بيتي فور، وهنا لا تكون النتائج جيدة، بل أقرب إلى الفشل.

- يفضل في عملية الخلط، وضع كل المقادير الجافة معاً كالطحين وكل ما هو مسحوق أو يأخذ شكل البودرة، وبعد ذلك يمكن إضافته تدريجياً مع المقادير السائلة بالعجانة ثم تهدئة سرعة العجانة حتى تتداخل المقادير جميعها، وتحرز أفضل النتائج النهائية.

❖ وضعية الفرن:

- يمكن أن يستوعب الفرن أكثر من صينية لخبز البيتي فور، أو البسكويت، ولكن بشرط أن تترك مساحة بين هذه الصواني لا تقل عن 3 سم حتى تتمكن دورة الحرارة أن تتوزع بطريقة متساوية على كل صينية، لأن التصاقها جميعها معاً يحول دون توصيل الحرارة بطريقة صحيحة.

- ولا بد أن تكون أرفف الفرن بعيدة عن مصدر النار المباشرة حتى لا يحترق قاع ما يخبز في الفرن، ويفضل وضع بايركس كبير به ماء على أول رف للفرن من الأسفل لتوزيع حرارة الفرن بطريقة جيدة بفعل بخار الماء المتصاعد البيركس.

- إذا كانت هناك تعليمات خاصة بوضعية الفرن داخل الكتيب الموزع مع البوتاغاز، فلا بد من تطبيقها حرفياً، لأنها ستكون دائماً في مصلحتك.

- في الأفران العادية التي تعمل بالغاز، سيكون الرف العلوي منها هو الذي يعطي أفضل النتائج لخبز البيتي فور والبسكويت والكيك.

- أما الأفران التي تعمل بالكهرباء، فسيكون الرف الأسفل

كعك العيد التقليدي

مفاجأة للصغار

الطريقة :

يمكن مكافأة الأطفال الصغار الذين شاركوا إعداد حلويات العيد، بأن نضع إلى جوار سرير كل منهم ليلة العيد، كعكة كبيرة نسبياً من دون سكر، ونُجملها بشريط ملون رائع، لمزيد من إدخال الفرحة عليهم وتشجيعهم على مساعدتنا. مثل هذه الأجواء الفرحة تحتاج إليها بيوتنا جميعاً.



حلويات



حلوى بالسميد والكاجو

٨ أشخاص
٢٠-٢٥
دقيقة

مدة التحضير: 10 دقائق.
مدة الطهو: 10 إلى 15 دقيقة.
الكمية تكفي لـ: 8 أشخاص.

طريقة التحضير:

- يذاب الزبد في وعاء كبير للصلصة وتُقلى فيها حبوب الهال مدة دقيقة واحدة. يُضاف إليها السميد ويُحرك المزيج مدة دقيقة واحدة.
- يُضاف الماء تدريجياً مع التحريك، ثم يُترك المزيج على نار خفيفة ويُحرك مدة 5 دقائق.
- يُضاف «حليب نستله المكثف المحلى» ويُحرك المزيج مدة 5 دقائق إضافية.
- يُرفع القدر عن النار ويُسكب المزيج في طبق للتقديم، ثم تُرش فوقه القرفة وتُزين بالكاجو. تُقدم الحلوى فوراً.

المقادير:

- 3 ملاعق كبيرة من الزبد.
- 4 حبوب من الهال.
- كوب واحد أو 160 غراماً من السميد.
- كوبان أو 500 مل من الماء.
- علبة 397 غراماً من حليب «حليب نستله المكثف المحلى».
- ملعقة ونصف ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة.
- ربع كوب من الكاجو المحمص.

يمكن تقديم هذه الحلوى مع خبز «بورى» أو الخبز العربي المقلي عند الفطور، كما يمكن تقديمها مع القلندر.



كل مرة. أذم مرة!

لمزيد من الوصفات

www.nestle-laziz.com



معيّنات البيتفور بالفانيليا والبرتقال مكّنات البيتفور الشوكولاتة

الطريقة:

يخفق السكر والزبد في عجانة كهربائية على سرعة متوسطة حتى يصير لونهما فاتحاً، ولمسهما هشاً. تُضاف البيضة والفانيليا مع الاستمرار في الخفق، يُضاف الطحين، المخلوط بالبيكنغ باودر، تدريجياً مع الخفق، ثم يضاف قشر البرتقال ويقرب الخليط على سرعة هادئة. تقسم العجينة قسمين، يُضاف إلى أحدهما مقدار الكاكاو غير المحلى ويقرب يدوياً باستخدام المعلقة البلاستيكية العريضة (سبانيلولا). يشكل على هيئة نجومات أو وردات باستخدام القطاعة، وعجينة الكاكاو تشكل على هيئة مستديرات مفرعة من الوسط، يرص في فرن 375 درجة فهرنهايت مدة 15 دقيقة ثم يقدم مع السحلب العربي.

المقادير:

ملاحظة: (بعض وصفات البيتفور تعتمد على الغرام أكثر من معيار الكوب).
- 120 غراماً من الزبد اللين غير المملح.
- 120 غراماً من السكر الناعم المنخول.
- بيضة متوسطة مضاف إليها ملعقة صغيرة من الفانيليا.
- 225 غراماً من الطحين الأبيض الفاخر المنخول.
- نصف ملعقة صغيرة بيكنغ باودر.
- بشر قشور نصف برتقالة.
- ملعقتان متوسطتان من الكاكاو غير المحلى.





الباف باستري بمربي المشمش وشرائح الخوخ

المقادير:

- عبوة من الباف باستري
(مثلجة في الأسواق على
شكل فطيرات مستديرة).
- شرائح من كميوت
الخوخ (بيتش).
- مربى مشمش دافئة.
- عسل نحل دافئ.
- بيضة مخفوقة مضاف
إليها قطرات حليب بارد.

الطريقة:

تُترك عبوة الباف باستري خارج الفريزر حتى تلين، يُدهن سطحها وجوانبها بالبيضة المخفوقة المضاف إليها الحليب البارد، يُسخن الفرن إلى 375 درجة فهرنهايت، وترص الفطيرات في صينية فرن مدة من 10 إلى 12 دقيقة، حتى تنتفخ ويصبح لونها ذهبياً.

تُترك حتى تبرد، وتدهن من الداخل بمربي المشمش الدافئة، وترص عليها شرائح الخوخ (بيتش) يسخن العسل قليلاً وباستخدام فرشاة رقيقة، يدهن به سطح شرائح الخوخ لإعطاء لمعة جميلة ومذاق رائع.

تُقدم مع القهوة أو الشاي.

الباف باهتد بيتي فور الفانيليا والشوكولاتة

المقادير:

- كوب من الطحين الأبيض الفاخر المنخول.
- ثلاث ملاعق كبيرة من سكر البودرة الناعم المنخول.
- بيضة متوسطة وملعقة فانيليا.
- كوب زبد طبيعي دافئ.
- 50 غراماً من الشوكولاتة السايحة على حمام مائي.
- مربى مشمش دافئ.

الطريقة:

يخفق الزبد مع السكر في عجانة كهربائية، ثم تضاف البيضة والفانيليا مع الاستمرار في الخفق على سرعة متوسطة، حتى يصير الخليط كالكريمة ناعماً، يضاف الطحين بالتدرج مع الاستمرار في الخفق، مكوّناً عجينة يسهل تشكيلها، تُوضَع العجينة في كيس الحلواني (سبق توضيحه في صورة في كتاب الحلويات للعام الماضي). بالضغط على الكيس تكون أصابع بيتي فور، تُرص في الصاج على بُعد 2 سم تقريباً، تُرَج في فرن متوسط الحرارة 190 درجة فهرنهايت مدة 15 إلى 17 دقيقة حتى تتضج ويصير لونها ذهبياً، تُترك حتى تبرد، ثم تُلصق كل واحدة مع الأخرى بمربى المشمش الدافئ ويغمس في الشوكولاتة السايحة، تُقدّم مع مشروب الشوكولاتة أو الكاكاو الدافئ.





كعكة المهرلبية والفرلولة

• مدة التحضير: ٢٥ دقيقة • مدة الطهي: ١٠ دقائق • الكمية: تكفي ٨ أشخاص

المكونات:

مكونات القاعدة: • ٢ ١/٢ أكواب أو ٢٥٠ غرام من بسكويت "ديجستيف" المُفتت • ١/٢ كوب أو ١١٠ غرام من الزبدة المنذوبة
مكونات الحشوة: • علبه ٣٩٧ غرام من حليب نستله المكثف المحلى • كوبان أو ٥٠٠ مل من الماء • ١/٢ كوب أو ٦٠ غرام من دقيق الذرة • ملعقة كبيرة من ماء الزهر
٥٠٠ غرام من الفرلولة المنزوعة العنق والمفسولة والمقطعة إلى أنصاف • ٥ ملاعق كبيرة من مربى الفراولة

طريقة التحضير:

• يخلط البسكويت المُفتت والزبدة في وعاء، وتُفرك المكونات حتى تُشكّل عجينة. تُرص العجينة في قاعدة قالب للكعكة ذات قطر متحرك قياس ٢١ سم، ثم توضع في البراد لمدة ١٠ دقائق • يوضع حليب نستله المكثف المحلى، والماء، ودقيق الذرة في قدر كبيرة، يُغلى المزيج مع التحريك المستمر حتى يتكاثف المزيج. يضاف ماء الزهر ويُحرك • يُسكب مزيج القشطة الساخن فوق صينية الكعكة المُعدة. يوضع جانباً ليبرد ويُصبح بحرارة الغرفة العادية. تُنسق الفرلولة فوق مزيج القشطة • يُسخن مربى الفراولة في قدر صغيرة حتى يغلي ثم يُسكب بالملعقة فوق الفراولة.

تزين التارت بشرائح الفستق أو الفستق المسحوق



لمزيد من الوصفات

www.nestle-laziz.com

الإفطار... كل مرة، ألد مرة*



كرات البيتي فور بالشوكولاتة البيضاء وجوز الهند

الطريقة:

تُفَت الكيكة الإسفنجية في سلطانية زجاجية عميقة، ويُضاف إليها القطر، وتُعجن باليد ثم يُضاف جوز الهند وتقلب بالملعقة البلاستيكية حتى تكون عجينة سهل تشكيلها، تضاف نصف كمية الشوكولاتة البيضاء المبشورة مع التقليب، تُشكّل على هيئة كرات تدحرج في المربى ثم في الشوكولاتة البيضاء المتبقية. تُقدّم مع القهوة العربية.

المقادير:

- 25 غراماً من الزبد الطبيعي اللين.
- 90 غراماً من جوز الهند المبشور خشناً.
- كيكة إسفنجية بنكهة الفانيليا مقدار 90 غراماً منها.
- سكر بودرة ناعم للتجميل.
- ربع كوب قطر بنكهة الفانيليا.
- 200 غرام شوكولاتة بيضاء مبشورة.
- مربى المشمش.





سويسرول الفانيليا بحشوة الكريم شانتيه والتوت الأحمر

الطريقة:

يحافظ على كيكة السويسرول مغطاة جيداً حتى لا تجف بتعرضها للهواء، تُفرد ورقة من الألمنيوم فوق على «الكاونتر» (ترابيزة) في المطبخ وتوضع عليها كيكة السويسرول، ثم تُفرد عليها طبقة من المربى والكريمة ويُنثر عليها اللوز المطحون، وطبقة ثانية من المقادير نفسها، يُطوى القويل، بالتالي تُطوى معه الكيكة المستطيلة حتى يأخذ القويل شكلاً أسطوانياً، يوضع في التلاجة مدة ساعتين ثم يُرفع بحذر من على الكيكة لتكون قد أخذت بدورها الشكل الأسطواني. تُقطع شرائح وتُقدم مع الشاي بالحليب.

المقادير:

- كيكة سويسرول بنكهة الفانيليا (في السوبرماركت).
- كوبان متوسطان من الكريم شانتيه الطازج.
- كوب من مربى التوت الأحمر (ويمكن استخدام أي مربى حسب الرغبة).
- لوز مطحون ناعماً.
- سكر بودرة منخول للتجميل.
- ألمنيوم فويل.

قلوب البيتي فور «بالفوندون»

المقادير:

- 150 غراماً من الطحين الأبيض الفاخر المنخول.
- 155 غراماً من الزبد الطبيعي اللين من دون ملح.
- 120 غراماً من سكر البودرة الناعم.
- بيضة وملعقة صغيرة فانيليا.
- نصف كوب سكر بودرة ناعم (لفوندون).

الطريقة:

يخفق السكر مع البيضة والزبد والفانيليا في عجّانة كهربائية على سرعة متوسطة، ثم يُضاف الطحين تدريجياً مع الخفق، تُترك العجينة مقطّاة حتى ترتاح خارج البراد مدة ربع ساعة، ثم تُقرّد بالشوبك وتُقطع على شكل قلوب بقطّاعة خاصة بذلك، يسكب فوقها «الفوندون».

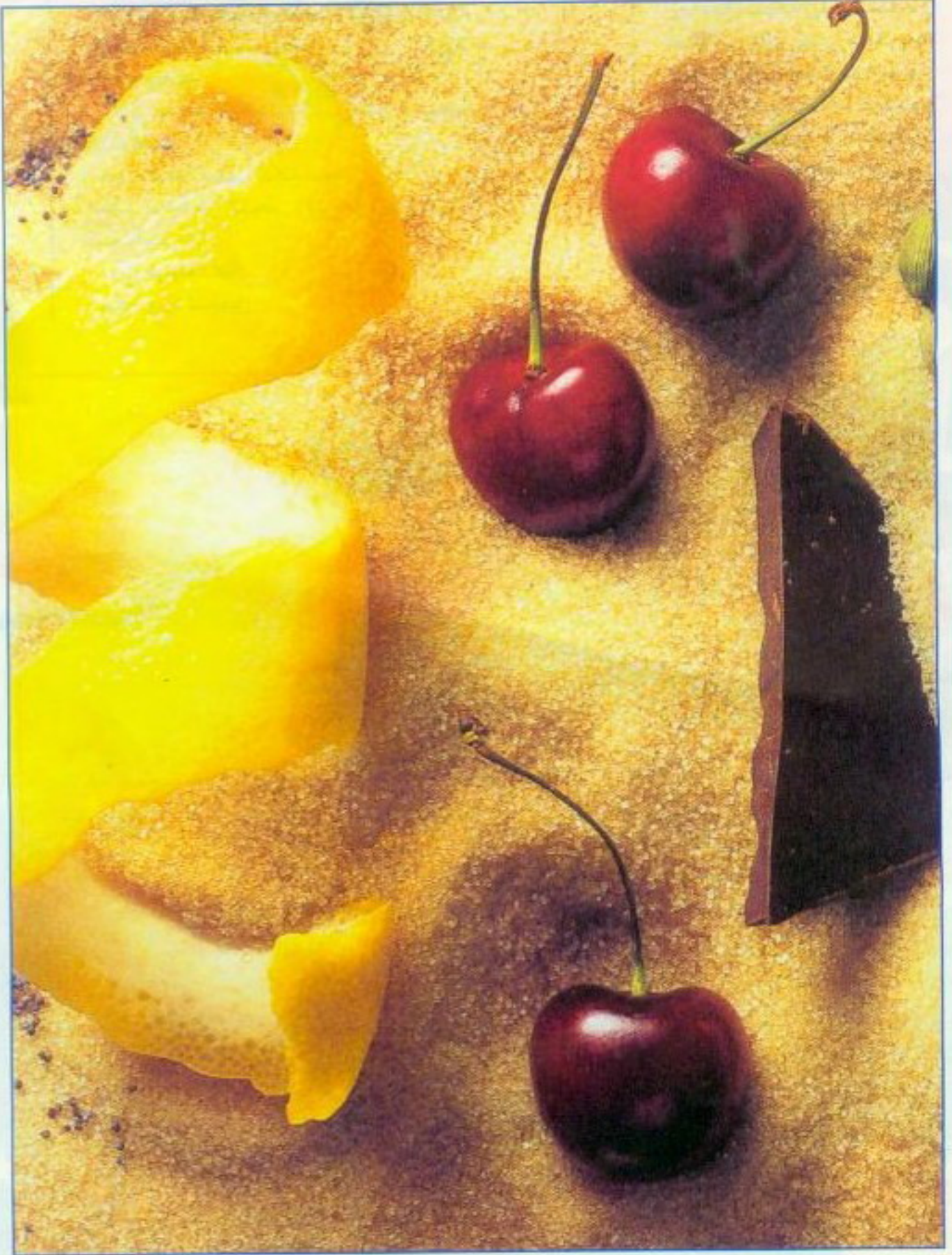
♦ طريقة تحضير «الفوندون»:

يوضع سكر البودرة مع قطرات ماء داخل طنجرة على نار هادئة مع التقليب البسيط مدة 5 دقائق، مكوناً عجينة «الفوندون».



شوكولاتة .. وفواكه .. ومنكهات مع قشور الموالح لانه بيتي فور
وحلويات العيد

«عيد بمذاق الفواكه»



بسكويت اللوز والشوفان بمربي الفراولة

المقادير:

- 130 غراماً من الزبد اللين غير المملح.
- 130 غراماً من الطحين الأبيض الفاخر المنخول.
- نصف ملعقة صغيرة بيكنغ باودر.
- بيضة وفانيليا.
- 130 غراماً من السكر البني (يُعرف باسم ماسكوفادو).
- نصف ملعقة صغيرة بيكنغ صودا.
- 130 غراماً من الشوفان (قمح مجروش، يُعرف باسم «أوتس»).
- مربى فراولة دافئة.
- سكر بودرة للتجميل.

الطريقة:

يوضع السكر والزبد في سلطانية زجاجية عميقة ويقلب بمضرب كهربائي حتى يصير كالكريمة ناعماً. تضاف البيضة مع الفانيليا ويُعاود الخفق، يضاف الطحين والشوفان تدريجياً مع الخفق بعد إضافة البيكنغ باودر والبيكنغ صودا. يُشكّل على هيئة مستديرة، ترص في صاج فرن مدة 15 دقيقة ثم تترك لتبرد وتُجمل بالمربي والسكر البودرة.





الكنافة النابلسية بالقشطة

مدة التحضير: ٢٥ دقائق • مدة الطهي: من ٣٠ دقيقة • الكمية: تكفي ٨ أشخاص

المكونات:

١/٢ ملعقة صغيرة من مسحوق الصبغة البرتقالية • ٤ ملاعق كبيرة من السمن • ٢٠٠ غرام من عجينة العتمليه المقطعة إلى قطع قصيرة • علبة ٣٩٧ غرام من حليب نستله المكثف المحلى • كوبان أو ٥٠٠ مل من الماء • ١/٢ كوب أو ٦٠ غرام من دقيق الذرة

طريقة التحضير:

• يُدهن قعر وجوانب قالب الخبز المدور والمسطح قياس ٢٥ سم بمزيج مسحوق الصبغة البرتقالية مع ملعقتين من السمن (مع الاحتفاظ جانباً بملعقتين كبيرتين من السمن). توضع عجينة العتمليه في الصينية. تُدوّب الكمية المتبقية من السمن في قدر صغير وتُسكب فوق العجينة ثم تُضغط العجينة بواسطة وعاء مليء بالماء لمدة ساعة على الأقل في مكان معتدل الحرارة. يُرفع الوعاء وتُخبز صينية العتمليه في فرن محمى على حرارة ١٥٠ درجة مئوية لمدة ٢٠ دقيقة أو إلى أن تصبح العجينة جافة. تُستخرج الصينية من الفرن وتوضع جانباً. يُمزج حليب نستله المكثف المحلى مع الماء ودقيق الذرة في قدر مع التحريك المستمر حتى يغلي ويصبح سميكاً. يُسكب مزيج حليب نستله المكثف المحلى فوق العتمليه ويُملس السطح بشكل متجانس. تُترك الكنافة لمدة ٥ دقائق قبل أن تقلب إلى طبق للتقديم. تُقطع وتُزين بالفستق المسحوق ثم تُقدم ساخنة مع القطر.

يمكن الحصول على مسحوق الصبغة البرتقالية من محلات الحلويات العربية.

لمزيد من الوصفات

www.nestle-laziz.com

الإفطار... كل مرة. ألد مرة.*



يمكن تقديم قطع النوغا بالمشروبات، والمطبخ (راحة الحلقوم)
مع القهوة أو الشاي، للضيوف خلال أيام العيد.





«مراوح» البسكوت العاش

الطريقة:

في عجانة كهربائية وعلى سرعة متوسطة يخفق بياض البيض بعد إضافة الفانيليا مع السكر حتى يصير الخليط هشاً، يضاف الزيت مع الاستمرار في الخفق، ثم يضاف الطحين تدريجياً. يسخن الفرن على درجة 400 فهرنهايت. تبطن صينية فرن بالزبد والطحين أو تغرس بورقة سيليكون لتجنب الالتصاق. بملعقة بلاستيكية توضع كمية بسيطة بطريقة طولية في صينية الفرن، ويراعى ألا تكون العجينة سميكة حتى يسهل تشكيلها في ما بعد وهي ساخنة، تزعج في الفرن مدة ست دقائق، ثم ترفع بعذر وتلف حول يد ملعقة خشبية وهي ساخنة لتأخذ شكل المروحة، تترك على يد الملعقة حتى تبرد تماماً حتى لا تنكسر، تقدم مع الأيس كريم أو العصائر (حسب الرغبة).

المقادير:

- بياض ثلاث بيضات.
- ملعقة صغيرة فانيليا.
- 50 غراماً من سكر البودرة الناعم المنخول.
- 40 غراماً من الزيت الطبيعي السايح من دون ملح.
- 50 غراماً من الطحين الأبيض الفاخر المنخول.

بسكويت الشوكولاتة

الطريقة:

تخفق مقادير كريمة الشوكولاتة جيداً في العجانة حتى تكون خليطاً سميكاً نسبياً، يوضع في الثلاجة مدة ساعة حتى يتماسك، ثم يوضع في كيس الحلواني، ويحمل به البسكويت على شكل وردات. يُقدّم مع الشاي بالحليب.

المقادير:

- عبوة من بسكويت الشوكولاتة (جاهزة في الأسواق).
- كريمة الشوكولاتة:
- 4 بيضات وملعقة فانيليا صغيرة.
- 4 ملاعق كاكاو غير مُحلّى.
- 5 ملاعق سكر.
- 200 غرام من الزبد الطبيعي غير الملح.



بيتي فور جوز الهند والمشمش الجاف

الطريقة:

في سلطانية زجاجية عميقة، يوضع جوز الهند المبشور خشناً ومعها المشمش الجاف المقطع صغيراً ويخلط بالملعقة البلاستيكية، ثم يضاف بياض البيضة والفانيليا مع الاستمرار في التقليب، يضاف الحليب المكثف ويقلب جيداً، يسكب عصير المشمش المركز حسب احتياج العجينة، يخلط بالملعقة، ثم يوضع باستخدام الملعقة ذاتها على صاج قرن مدهون بالزبد، ويحمل بقطعة مشمش صغيرة، يمكث في الفرن 6 دقائق، ثم يُقدم.

المقادير:

- نصف كيلوغرام من جوز الهند المبشور خشناً.
- نصف كوب من المشمش الجاف يقطع قطعاً صغيرة جداً بسكين حاد.
- علبة متوسطة من الحليب المحلى المكثف (condensed milk) (في الأسواق).
- بياض بيضة.
- ربع كوب صغير عصير مشمش مركز (معلب).





٤٥
دقيقة



١٠
أشخاص



البسبوسة بجوز الهند

مدة التحضير: ١٠ دقائق • مدة الطهي: ٣٥ دقيقة • الكمية: تكفي ٨ إلى ١٠ أشخاص

المكونات:

ملعقة كبيرة من الطحينية • ١/٢ كوب أو ١٠٠ غرام من السمن الطري • ٣٩٧ غرام من حليب نستله المكثف المحلى • ملعقة صغيرة من البيكينغ باوذر • كوبان أو ٣٢٠ غرام من السميد الخشن • كوب واحد أو ١٠٠ غرام من جوز الهند المحضف • كوب واحد أو ٢٥٠ مل من الماء

للقطر: ١ ١/٢ كوب أو ٣٠٠ غرام من السكر • كوب واحد أو ٢٥٠ مل من الماء • ملعقة صغيرة من عصير الحامض • ملعقة كبيرة من ماء الزهر

طريقة التحضير:

• يدهن قالب للخبز قياس ٢٨ سم × ٢٤ سم بالطحينة • يُمزج السمن مع حليب نستله المكثف المحلى والبيكينغ باوذر وتُحرك جيداً. يُضاف السميد وجوز الهند المحضف والماء وتُحرك المكونات جيداً إلى أن تمتزج ببعضها • يُسكب المزيج في قالب الخبز المجهز ويُخبز في فرن محمى على حرارة ١٩٠ درجة مئوية لمدة ٣٥ دقيقة أو إلى أن يصبح الوجه ذهبي اللون • يُستخرج القالب من الفرن ويُسكب فوقه القطر المبرد ثم يوضع في مكان معتدل الحرارة كي يبرد ويُقطع إلى أشكال مناسبة ويُقدم

لتحضير القطر: يوضع السكر والماء في قدر ويُغلى المزيج ويُترك على نار خفيفة لمدة ٦ إلى ٨ دقائق ثم يُرفع عن النار ويُضاف إليه عصير الحامض وماء الزهر.



لترين البسبوسة بجوز الهند المحضف

لمزيد من الوصفات

www.nestle-laziz.com

الإفطار... كل مرة. أذ مرة*



بيتي فور اللوز

الطريقة:

في عجانة كهربائية يخفق السكر مع الزبد والبيضة بعد إضافة الفانيليا، وذلك على سرعة متوسطة، حتى يصير الخليط ناعماً كالقشدة وهشاً. يضاف اللوز مع الاستمرار في الخفق ثم الطحين، يضاف تدريجياً مع الاستمرار في الخفق على سرعة بطيئة حتى يتجانس الخليط تماماً. تؤخذ العجينة وتُفرد بالشوبك وتقطع بقطاعة لتأخذ الشكل الموضح في الصورة، ترص بحرص في صاج فرن مدهون بالزبد، تُرج في فرن متوسط الحرارة 275 درجة فهرنهايت، مدة 15 دقيقة، يترك حتى تبرد، وينثر عليها سكر بودرة للتجميل، يمكن أيضاً تجميلها ببعض أوراق الزهور الخضراء.

المقادير:

- 225 غراماً من الطحين الأبيض الفاخر المنخول.
- 125 غراماً من الزيت الطبيعي الدافئ من دون ملح.
- نصف كوب لوز مخلوط في الخلاط ناعماً (طحين اللوز)، هكذا يُعرف في عالم طهو الحلويات.
- قطرات من ماء الورد.
- بيضة واحدة ونصف ملعقة صغيرة من الفانيليا.
- 400 غرام سكر بودرة منخول.
- سكر بودرة للتجميل.
- أوراق زهور خضراء.





معمول مرّ بالقشطة

مدة التحضير: ساعة • مدة الطهي: من ٢٥ إلى ٣٠ دقيقة • الكمية: تكفي ٨ إلى ١٠ أشخاص

٩٠
دقيقة



١٠
أشخاص



مكونات العجينة: • كوبان أو ٣٢٠ غرام من السميد الخشن • كوب أو ١٦٠ غرام من السميد الناعم • كوب أو ٢١٠ غرام من السمن المذوّب • ١/٢ كوب أو ١٠٠ غرام من السكر • ملعقة صغيرة من مسحوق الملح • ملعقة صغيرة من الخميرة • ٣ ملاعق كبيرة من ماء الورد • ٣ ملاعق كبيرة من ماء الزهر

مكونات الحشوة: • ٣ أكواب أو ٧٥٠ مل من الماء • علبه ٣٩٧ غرام من حليب نستله المكثف المحلى • ٣/٤ كوب أو ٩٠ غرام من دقيق الذرة • ملعقتان كبيرتان من ماء الزهر

طريقة التحضير:

يخلط في وعاء السميد الخشن والسميد الناعم، والسمن، والسكر، والملح، والخميرة، وماء الورد، وماء الزهر. تُمزج المكونات جيداً ثم تغطى وتترك جانباً لمدة ساعة على الأقل تُرص ١/٢ كمية عجينة المعمول في صينية للخبز غير لاصقة ومستديرة مقاسها ٢٨ سم وتُمدّ فيها بشكل متجانس • يخلط الماء، وحليب نستله المكثف المحلى، ودقيق الذرة في قدر متوسطة الحجم. يُغلى المزيج مع التحريك المستمر ليتكاثف. يُضاف ماء الزهر ويُحرك • يُسكب مزيج القشطة الساخن فوق عجينة المعمول في الصينية بشكل متجانس ثم توضع الصينية جانباً حتى تبرد وتُصبح بحرارة الغرفة العادية • توضع الكمية المتبقية من عجينة المعمول بين ورقين رقيقين ثم تُمد بعناية بالتشويك بين الورقتين حتى تُصبح حجم الصينية، تُنزع الورقة العليا وتُقلب العجينة فوق مزيج القشطة وتُرص بعناية. (تُنزع العجينة الزائدة من الجوانب) • تُخبز عجينة المعمول في فرن مُحمى على حرارة ٢٠٠ درجة مئوية لمدة تتراوح بين ٢٥ و ٣٠ دقيقة أو حتى تكتسب لوناً بنياً ذهبياً، تُخرج الصينية من الفرن وتوضع جانباً لتبرد • يُقطع المعمول إلى مربعات ويُقدّم.

يزين المعمول بالفستق المسحوق ويُقدّم القنطري جانباً لإضافته عند الطلب.

لمزيد من الوصفات

www.nestle-laziz.com

الإفطار... كل مرة، ألد مرة!



بيتي فور التمر بالقرفة

الطريقة:

يُوضَع الطحين ومعه البيكنغ باودر، في سلطانية عميقة ومعه الزيت والسكر والبيضة والحليب، ويقلَّب الخليط جيداً حتى يتجانس، يقلب التمر في ملعقة الزيت وتضاف إليه القرفة الناعمة حتى يصير ناعماً، يُحشى به البيتي فور بعد تشكيله على هيئة كرات متوسطة، تُرص في صاج الفرن الهادئ مدة 18 دقيقة، تُترك حتى تبرد ثم يُنثر عليها سكر البودرة.

المقادير:

- كوب وربع الكوب من الطحين الأبيض الفاخر المنخول.
- نصف ملعقة صغيرة من الفانيليا.
- كوب من التمر المفروم ناعماً بعد نزع البذرة.
- ملعقة متوسطة قرفة ناعمة.
- بيضة.
- نصف كوب حليب دافئ.
- سكر بودرة للتجميل.
- نصف كوب من الزيت الطبيعي الدافئ (من دون ملح).
- ثلاثة أرباع كوب من سكر البودرة.
- ملعقة زبد طبيعي متوسطة لتحمير التمر.





كَبْكَةُ الفَرَاوَلَةِ وَجُوزِ الهِنْدِ

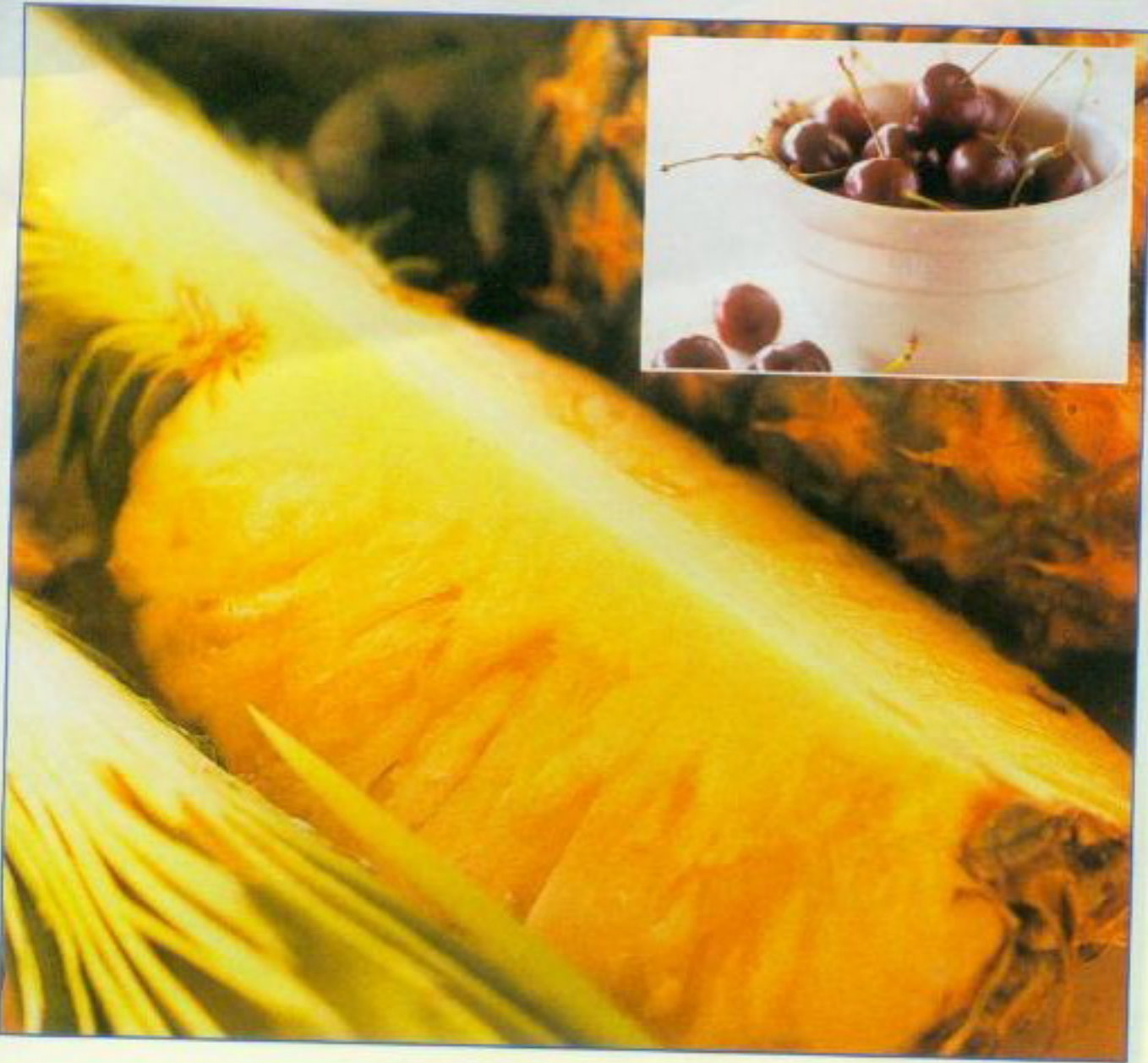
الطريقة :

يُفْتَت بسكويت جوز الهند، ثم يوضع في الخلاط على سرعة بطيئة، حتى يُجْرَش خَشْنًا، يُسَكَب في سلطانية زجاجية عميقة ويُخَلَط بقليل من جوز الهند المبشور، ويُسَكَب عليه الزبد الدافئ، ويُقَلَب بملعقة بلاستيكية عريضة. ثم يُبَطَّن قالب أو صينية مستطيلة بالزبد والطحين، ويوضع البسكويت المجروش ويضغط عليه بظهر الملعقة حتى يثبت جيداً داخل الصينية. يحضر الجيلي بالطريقة المعروفة، ويُتْرَك حتى يبرد مدة نصف ساعة في الثلاجة، ثم يُسَكَب على البسكويت وفوقه مربى الفراولة ويجعل ببشر جوز الهند، ثم يوضع في الثلاجة حتى وقت التقديم.

المقادير :

- 3 عبوات من بسكويت جوز الهند، (في حدود 30 بسكويتة).
- نصف كوب متوسط من الزبد الطبيعي الدافئ.
- ملعقة صغيرة فانيليا.
- جوز هند مبشور.
- زبد وطحين لتبطين القالب.
- جيلي فراولة.
- مربى فراولة.

يمتلك سيدتي تقديم سلة من الفواكه الطبيعية بشكل جمالي رائع، تقديمها
لضيوفك خلال أيام العيد مع أطباق البيت فور والبسكوت.
التيه والأناناس والكز والكمثرى والفراولة، فواكه استوائية بمذاق
منعش. جماليات سلة الفواكه يعكس اهتمامك بضيوفك.





تورتة الآيس كريم بأنصاف الخوف بالزعفران

الطريقة :

يفسل الخوخ ويقطع أنصافاً، ويُسلق في القطر المضاف إليه الزعفران، يسكب الزبد على البسكويت، ويقلب ثم يُفرد في صينية فرن ويزج في فرن هادئ 200 درجة فهرنهايت مدة 10 دقائق، يترك حتى يبرد تماماً، يقرب في طبق التقديم ويعرف فوقه آيس كريم الفانيليا، يجمّل بأنصاف الخوخ بصلصة الزعفران.

المقادير :

- 4 عبوات من بسكويت الفانيليا (في الأسواق) سادة من دون حشوة.
- نصف كوب متوسطة من الزبد الطبيعي من دون ملح.
- ليتران آيس كريم فانيليا.
- من 5 إلى 7 خوخات طازجة.
- قطر مركز فيه ملعقة زعفران.

كَبْكَ الزَّبْدِ وَالشُّوكُولَاتَةِ

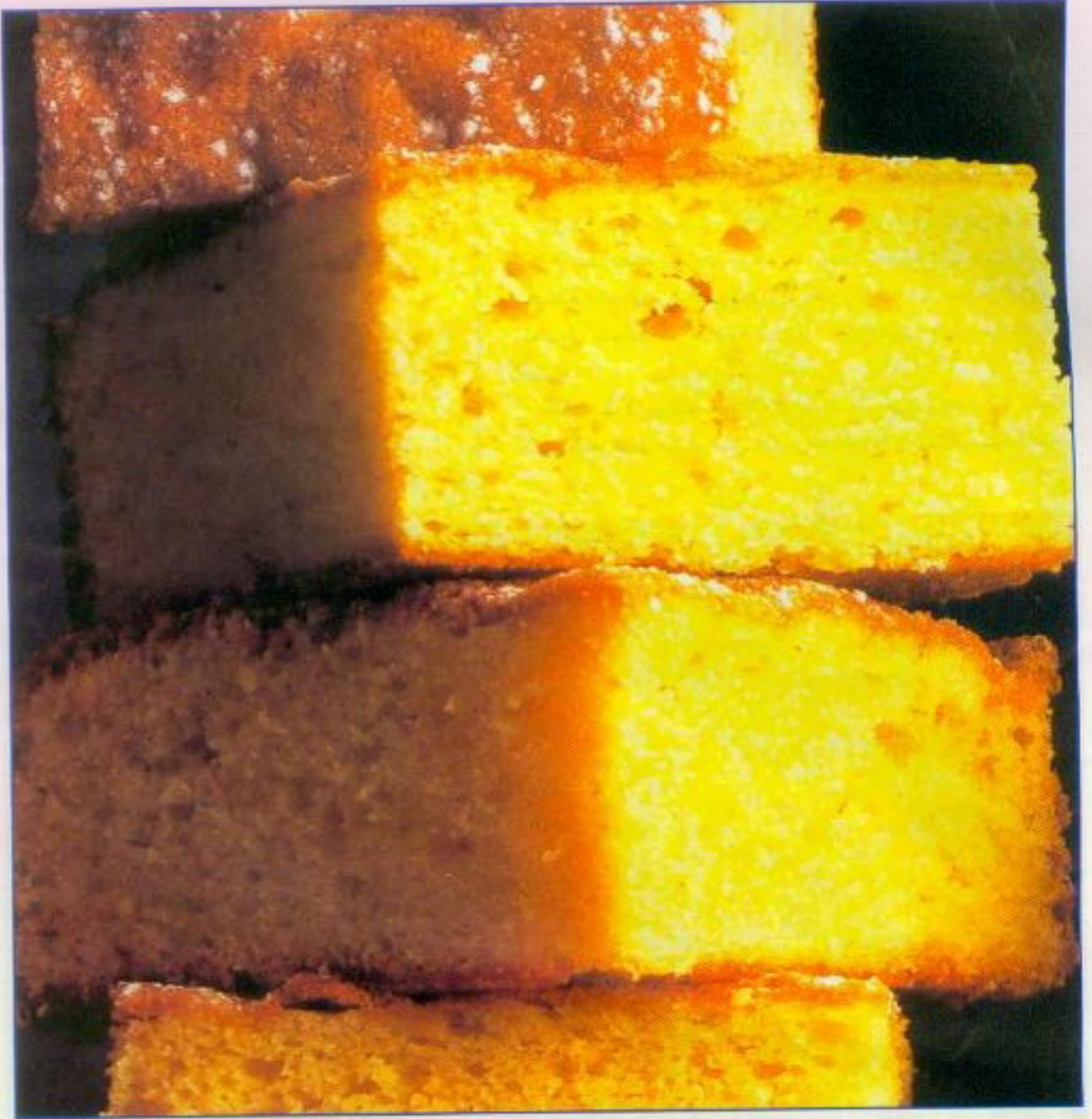
الطريقة :

في عجانة كهربائية يخلط الزبد والسكر والبيض بعد إضافة الفانيليا، وذلك على سرعة متوسطة حتى يصير ناعماً هشاً، يضاف الطحين مع البيكنغ باودر والبيكنغ صودا تدريجياً، مع الخفق حتى تتكون عجينة متوسطة الليونة، يمكن إضافة الحليب (حسب احتياج العجينة، يوضع الزبيب وقطع الشوكولاتة الصغيرة، ويقرب خليط الكيكة بملعقة بلاستيكية في اتجاه واحد، تُسكب في قالب مقسم لعيون متوسطة بعد دهنه بالزبد، وتزج في فرن ساخن 400 درجة فهرنهايت مدة 15 دقيقة، ثم يهدأ الفرن لتصل حرارته إلى 200 درجة فهرنهايت مدة 20 دقيقة حتى ينضج الكيك، يُقدّم بطريقة جميلة رائعة مع القهوة أو الشاي أو التسكافيه.

المقادير :

- 3 أكواب متوسطة طحين أبيض فاخر منخول.
- 2 ملعقة صغيرة بيكنغ باودر.
- نصف ملعقة صغيرة بيكنغ صودا.
- 4 بيضات كبيرة وملعقة متوسطة فانيليا.
- كوبان متوسطان من سكر البودرة المنخول.
- كوب متوسط من الزبد الطبيعي الدافئ.
- نصف كوب متوسط من الزبيب، حليب.
- نصف كوب متوسط أقراص صغيرة من الشوكولاتة الداكنة (في المجلات)، تحت اسم (شوكوليت شيب).





كَبْكَةُ الْبِرْتَقَالِ الْذَهَبِيَّةِ

الطريقة :

في عجانة كهربائية يخلط السكر والزبد والبيض، بعد إضافة الفانيليا، خففاً على سرعة متوسطة، ثم يضاف الطحين تدريجياً بعد إضافة البيكنغ باودر، ثم تضاف قشور البرتقال وعصيره والحليب، كميتها تكون حسب احتياج العجينة التي لا بد أن تكون متوسطة اللبونة.
في صينية فرن مدهونة بالزبد، تُسكب الكيكة في فرن حار 400 درجة فهرنهايت لمدة 15 دقيقة، ثم تهدأ إلى 275 درجة مدة نصف ساعة.

المقادير:

- 3 أكواب طحين أبيض هاخر منخول، وملعقة متوسطة بيكنغ باودر.
- كوبان من سكر البودرة المنخول.
- كوب واحد من الزبد الطبيعي الدافئ.
- 6 بيضات متوسطة الحجم، وملعقة متوسطة من الفانيليا.
- ربع كوب حليب دافئ كامل الدسم.
- نصف كوب عصير برتقال مركز طبيعي.
- ثلاث ملاعق متوسطة بشر قشور برتقال بعد غسلها.

الجلسه بعسل النحل والسكر البني

الطريقة:

تترك عبوة الجلاش خارج الفريزر حتى تلين، ترص في صاج الفرن بعد دهنه بالزبد، يُدهن سطحها بطبقة من عسل نحلي، باستخدام الفرشاة، وفوقه طبقة رقيقة من صفار البيض المخفوق باستخدام فرشاة أخرى، ينثر عليها قليل من السكر البني.
تمكث في فرن متوسط 275 درجة فهرنهايت مدة 15 دقيقة حتى يحمر لونها وتقرمش. تقدم مع القهوة العربية بنكهة الهيل.

المقادير:

- علبه من الجلاش على شكل «نظارة» (في السوبرماركت، مثلجة).
- زبد لدهن الصاج.
- ربع كوب سكر بني.
- ملعقتا عسل نحل.
- بيضة مخفوقة.





بسكويت الشوكولاتة الداكنة مع الشوكولاتة البيضاء

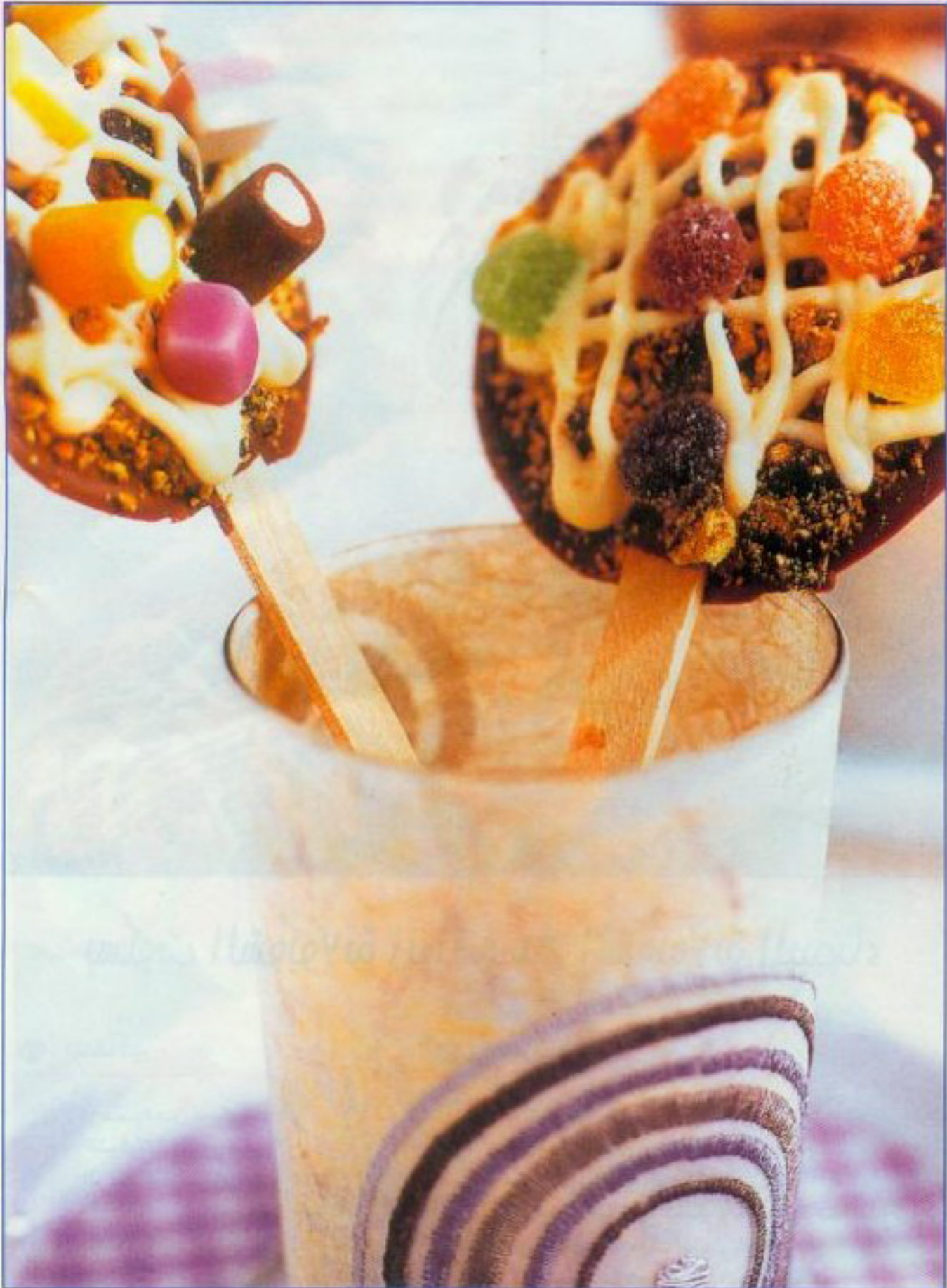
المقادير:

- عبوة من بسكويت الشوكولاتة (النوع حسب الرغبة في الأسواق).
- 400 غرام من الشوكولاتة البيضاء السادة.

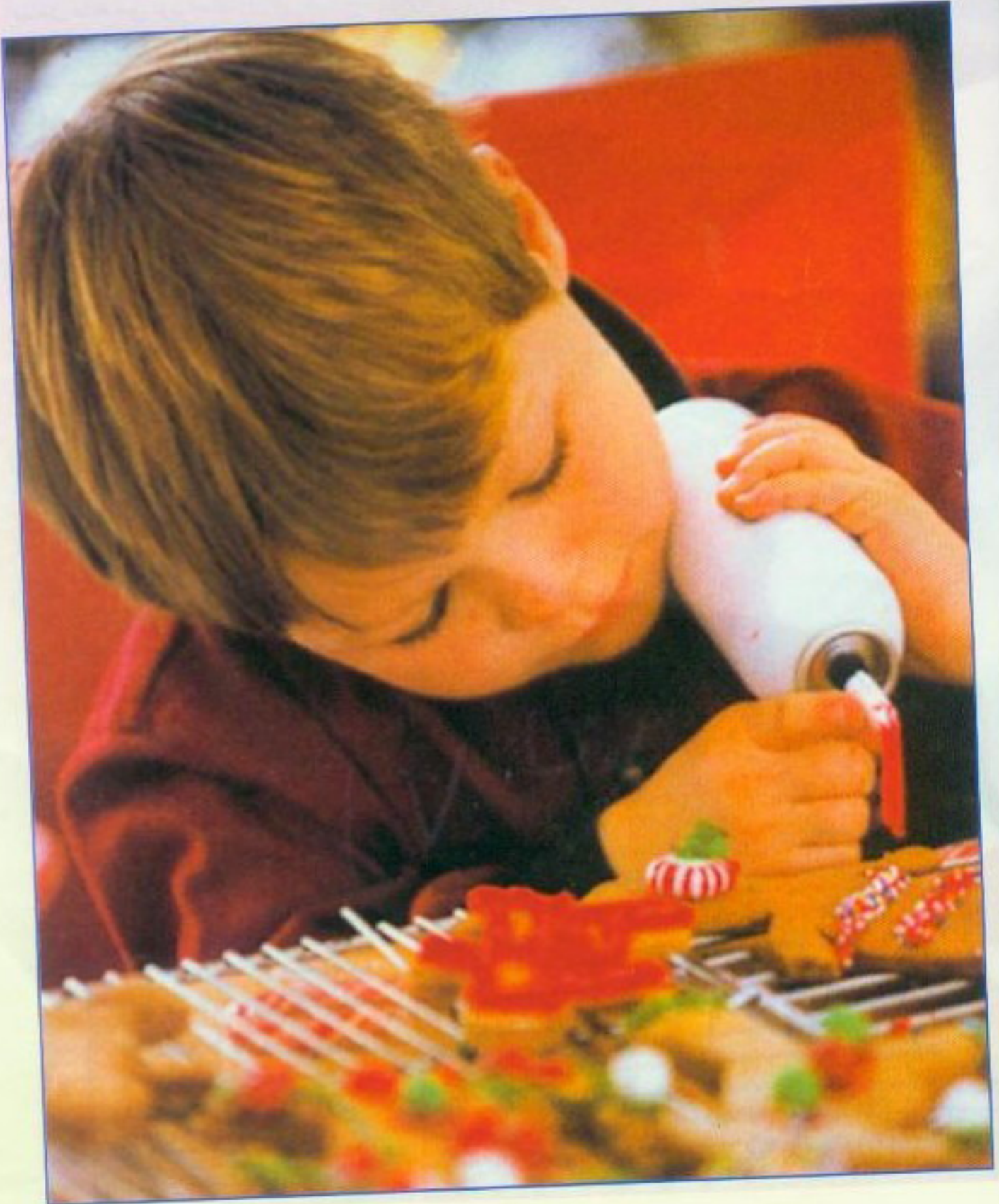
الطريقة:

تُقرغ عبوة البسكويت في طبق التقديم، تقطع الشوكولاتة البيضاء السادة قطعاً صغيرة، وتسيح على حمام مائي مكونة سائلاً كثيفاً، توضع بعد أن تبرد، في كيس حلواني، وبالضغط عليه تحدث خطوط طولية وعرضية عشوائية فوق سطح وجانب بسكويت الشوكولاتة.
يُقدم مع الكاكاو الساخن المحلى بالسكر.

حلويات العيد .. للصغار فقط
فرحة ملونة .. ومشاركة طفولية رائعة



لأنتمال فرحة العيد، لابد أن يكون للصغار دور في تحضير الحلويات الخاصة
بهم، الألوان تميزها، والأشكال تفرقه حضورها الطفولي الرائع.
فلم لا تشركي سيدتي صغاركِ معكِ في تحضير حلويات خاصة بهم؟
..معهم ومعكِ نبدأ الآن أحلى الأطباق لتتمك الفرحة بالعيد.



الغريبة الملونة

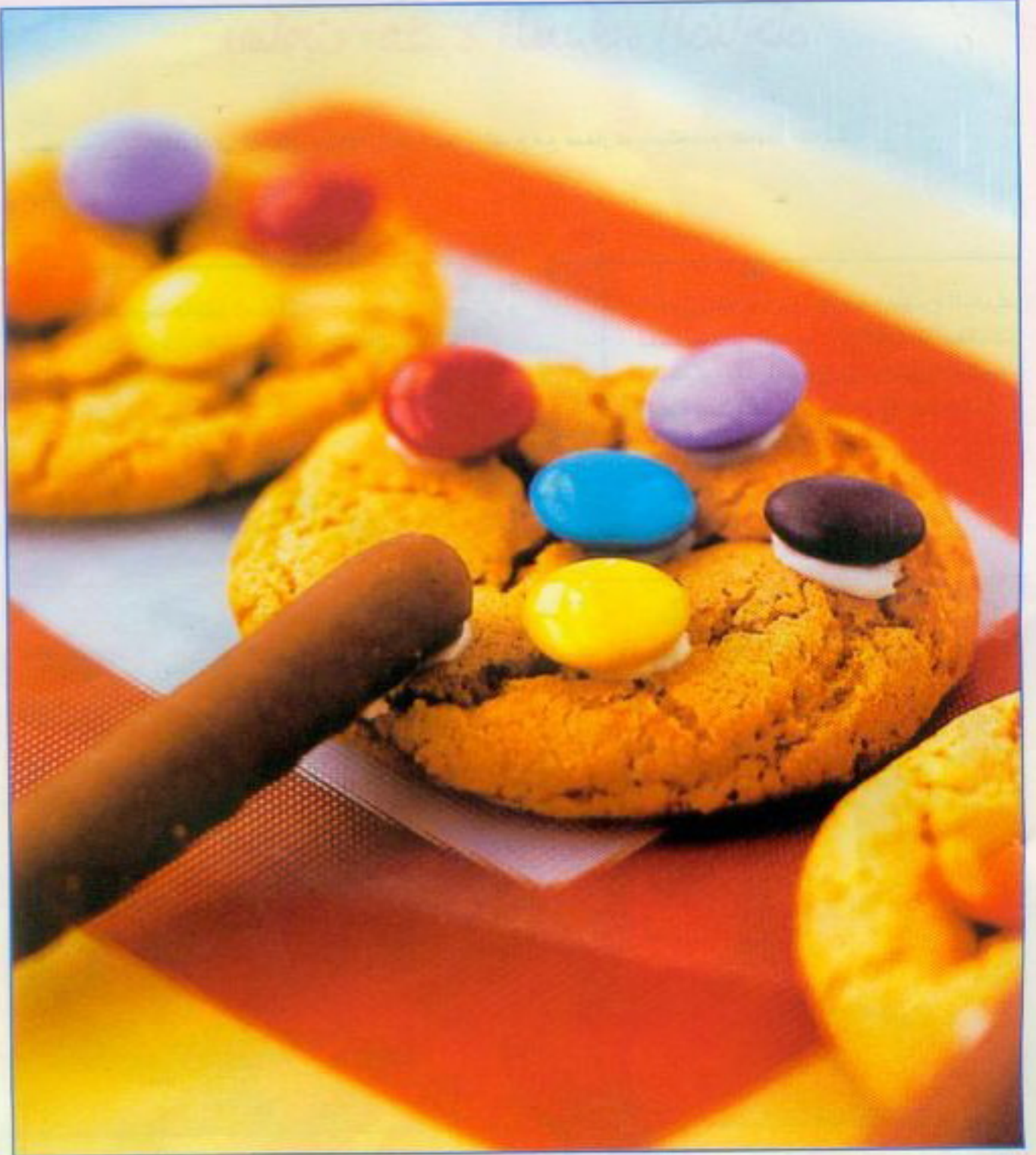
الطريقة:

دعي طفلك يجمل سطح الغريبة بألوان قوس قزح، وذلك بوضع قطرتين فقط من الألوان المصروح بها على «القوندون» بعد تقسيمه أجزاء عدة كل منها يلون بلون مختلف، ويجعل السطح بوردة ملونة باستخدام كيس الحلواني. اسمحي لطفلك بدعوة أصدقائه الصغار ليقدم لهم بنفسه أطباق الحلويات الملونة، فيزداد فرحة وثقة بالنفس.

المقادير:

- غريبة (سبق وصف طريقة تحضيرها في بداية كتابنا هذا).
- «قوندون» (سبق وصف طريقة تحضيره).
- ألوان ملونة مُصرَّح بها للاستخدام الآدمي (في المحال).





بسكويت الزنجبيل «بالسمارتيز» الملون

الطريقة:

دعي طفلك يضع قليلاً من «الفوندون» على شكل دائري صغير، ثم يلصق عليه حبات السمارتيز الملونة، باستخدام ملعقة مستطيلة صُنعت من الشوكولاتة (في محال الشوكولاتة).

المقادير:

- عبوة من بسكويت الزنجبيل (جاهز في الأسواق).
- أكثر من عبوة من حبات «السمارتيز» الملونة.
- «فوندون» للصق السمارتيز.

بسكويت «مُهْرَج السِيرِك» الضاحك

للسيرك جذب هائل لدى الصغار، يمكنك تنفيذ وجه المهرج مع صغارك باستخدام المقادير التالية.

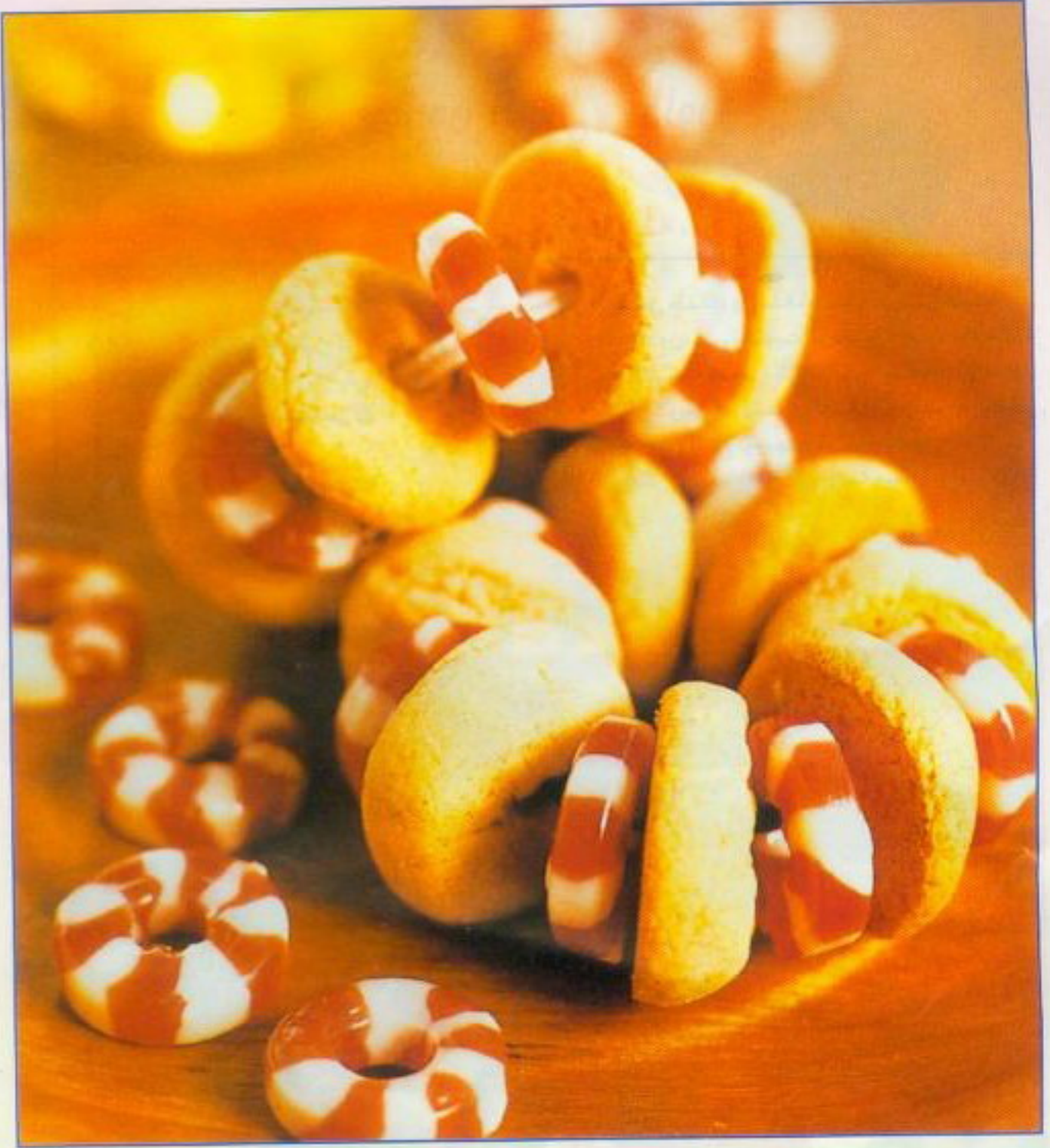
المقادير:

- بسكويت فانيليا (سادة).
- شرائح من «البونبون» (في الأسواق في قسم حلويات الصغار).
- حبات شوكولاتة وريسوس.

الطريقة:

دعي طفلك يرسم وجه مهرج السيرك باستخدام المقادير السابقة في أماكنها المناسبة، وذلك بعد أن ترشديه عليها بنفسك، ودعيه يعيش الفرحة مع صديقه الضاحك.





عجلات الغريبة مع «البونبون» الملون

المقادير:

- غريبة (سبق وصف طريقة تحضيرها) ولكن هذه المرة يمكن إحداث ثقب حتى منتصفها باستخدام ظهر السكين.
- بونبون مستدير.
- خيط رفيع ومتين في (الأسواق).

الطريقة:

بعد أن يتم خبز الغريبة، دعيها تبرد، ثم دعي صغيرك يمرر الخيط داخل الثقوب ويرشق «البونبون» الملون مع الخيط، ليكون في النهاية عجلات «حلوة» ملونة.

بسكويت الزنجبيل «بونبون الجيلي» الملون

الطريقة :

دعي طفلك وأصدقائه معه، بوضع طبقة من «الفوندون» على بسكويت الزنجبيل، باستخدام ملعقة بلاستيكية صغيرة كتلك التي تُستخدم في تناول الآيس كريم، ثم يلصق الصفار «بونبون» الجيلي الملون عليها، مع توجيههم لمراعاة تناسق الألوان. يمكن تقديمه داخل علبة أنيقة مبطنّة بورق الهدايا الملون.

المقادير :

- عدد من بسكويت الزنجبيل (سبق وصف طريقة تحضيره).
- عبوة كبيرة من «بونبون الجيلي» الملون (تحت هذا المسمى في المحال).
- «فوندون» (سبق وصف طريقة تحضيره).





للصغار فقط.. كيكة الفواكه الجافة مع الـ«بونبون» الملون

المقادير:

- كيكة الفواكه الجافة (سبق وصف طريقة تحضيرها في كتابنا هذا).
- فوندون.
- عسل نحل.
- بونبون ملون صغير الحجم.

الطريقة:

قطّعي سيدتي الكيكة مريمات متوسطة، ودعي طفلك يضع طبقة من عسل النحل، باستخدام المعلقة على سطح الكيكة، يليها طبقة من «الفوندون»، ثم يُنثر «البونبون» الملون (متوافر في الأسواق).
معه يقدم عصير الفواكه الطازجة.

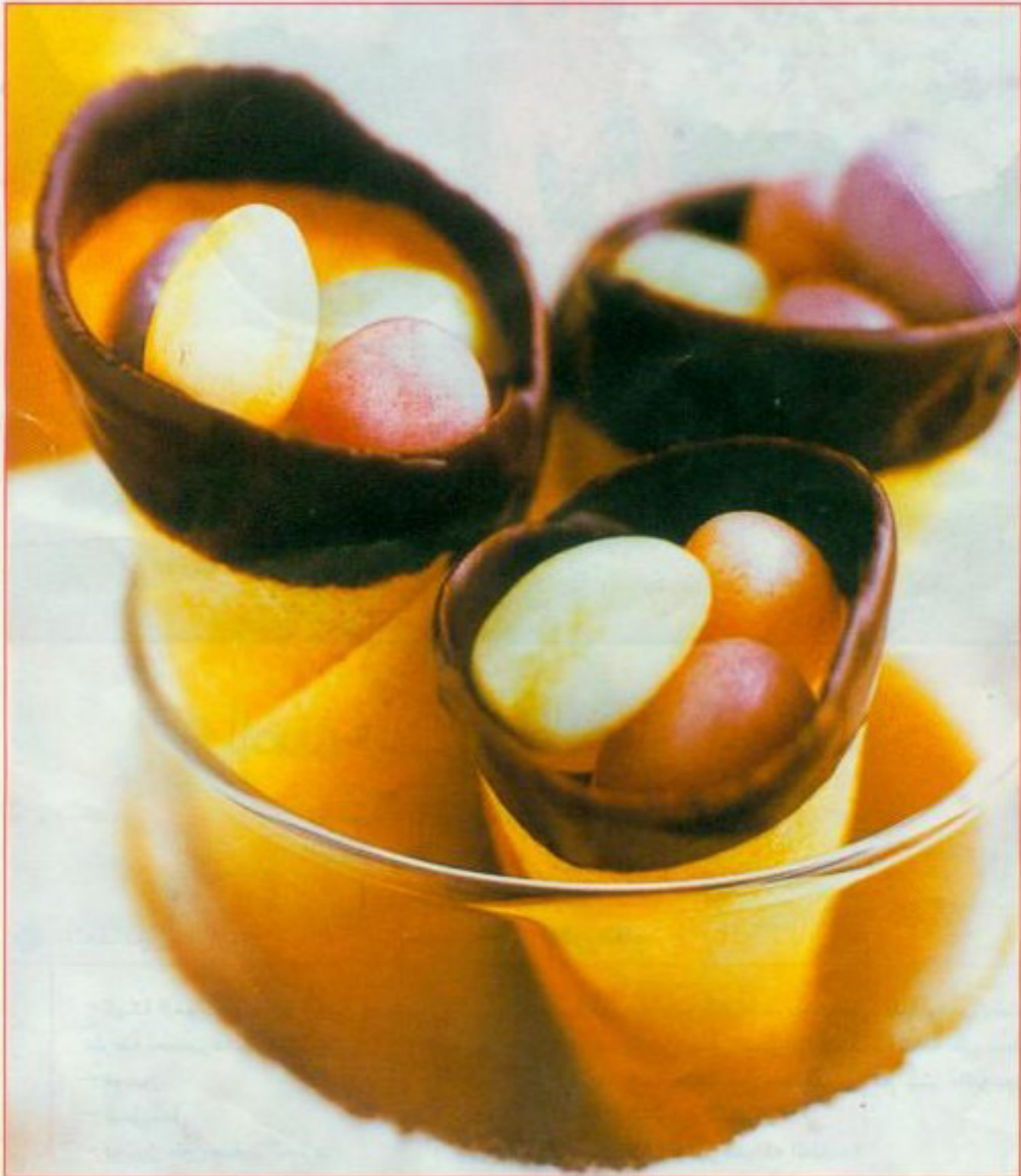
«قِرطاس» البسكويت مع «البونبون» الملون

الطريقة:

يؤخذ البسكويت وهو ساخن ويُلف على كوب رفيع ليأخذ شكل الكوب ويغمس بعد أن يبرد في الشوكولاتة السايحة، ويُملأ بالبونبون الملون.

المقادير:

- يتم تنفيذ قِرطاس البسكويت بمعجينة بيتي فور المراوح التي تم وصفها في كتابنا هذا.
- بونبون ملون.
- شوكولاتة سايحة على حمام مائي.



للصغار.. قراطيس الآيس كريم

الآيس كريم حلوى عالمية، بدأها المطبخ التركي وكانت مقتصورة فيه على آيس كريم السحلب والمستكة، وكانت تعرف وقتذاك بالاسم التركي «كايماكلي». انتشرت في العالم كله مصحوبة بتطورات في صناعتها ونكهاتها والإضافات من المكسرات والكيك إليها.

المقادير:

- لتر آيس كريم بنكهة الفراولة (أو حسب الرغبة) جاهزة في السوبرماركت.
- قراطيس من البسكويت المجوف (في السوبرماركت).
- تقدم للصغار مصحوبة بالعديد من طرق التقديم والجماليات الحديثة.
- يمكن للكبار مشاركة صغارهم في تناولها.





كعكة مع كريمة اللّراميل (قدرة قادر)

- مدة التحضير: 25 دقيقة. - مدة الطهو: 45 إلى 50 دقيقة. - الكمية تكفي لـ 6 أشخاص.

المكونات:

- كوب واحد أو 140 غراماً من الدقيق العادي المنخول.
- 3 بيضات متوسطة الحجم.
- نصف كوب أو 100 غرام من الزبد الطري.
- ملعقة صغيرة من البيكينغ باودر.
- ربع ملعقة صغيرة من صودا الخبز.
- برش حامضة صغيرة.

- ثلاثة أرباع الكوب أو 150 غراماً من السكر.
- عكبة واحدة 397 غراماً من حليب نستله المكثف المُحلّى.
- كوبان ونصف الكوب أو 600 مليلتر من الماء المغلي.
- 5 بيضات.
- ملعقتان صغيرتان من مسحوق الفانيلا.

طريقة التحضير:

- يُمزج الدقيق مع البيض والزبد والبيكينغ باودر وصودا الخبز وبرش الحامضة في وعاء كبير. ثم يُخفق المزيج بواسطة خفاقة كهربائية مدة 4 دقائق بدرجة سرعة متوسطة.
- يُسكب مزيج الكعكة في الوسط فوق مزيج الكريمة، ويُوضع في وعاء مليء بالماء في فرن مُحصّى على حرارة 160 درجة مئوية مدة 45 إلى 50 دقيقة أو حتى تصبح الكعكة مطهوهة جيداً.
- يتم إخراج الوعاء من الفرن ويُترك جانباً ليبرد، ثم يُوضع في التلاجة مدة 2 إلى 3 ساعات حتى يصبح بارداً كلياً.
- تُقلب الكعكة إلى طبق للتقديم وتُقدّم.

- يُوضع السكر في مقلاة مستديرة للخبز قطرها 25 سنتيمتراً، وتُوضع المقلاة على نار خفيفة حتى يذاب السكر ويتحول إلى كراميل. ثم تُرفع عن النار وتُحرك في كل الاتجاهات حتى يُغلف الكراميل القاعدة والجوانب وتُوضع جانباً.
- يُمزج حليب نستله المكثف المُحلّى مع الماء والبيض، ومسحوق الفانيلا داخل وعاء، تُحرك المكونات جيداً حتى تمتزج بعضها مع بعض. ثم يُسكب المزيج فوق الكراميل في المقلاة.

للحصول على أفضل النتائج استخدمى الماء الساخن خلال ملء البان - ماري.

كل مرة. الذمرة!

لمزيد من الوصفات

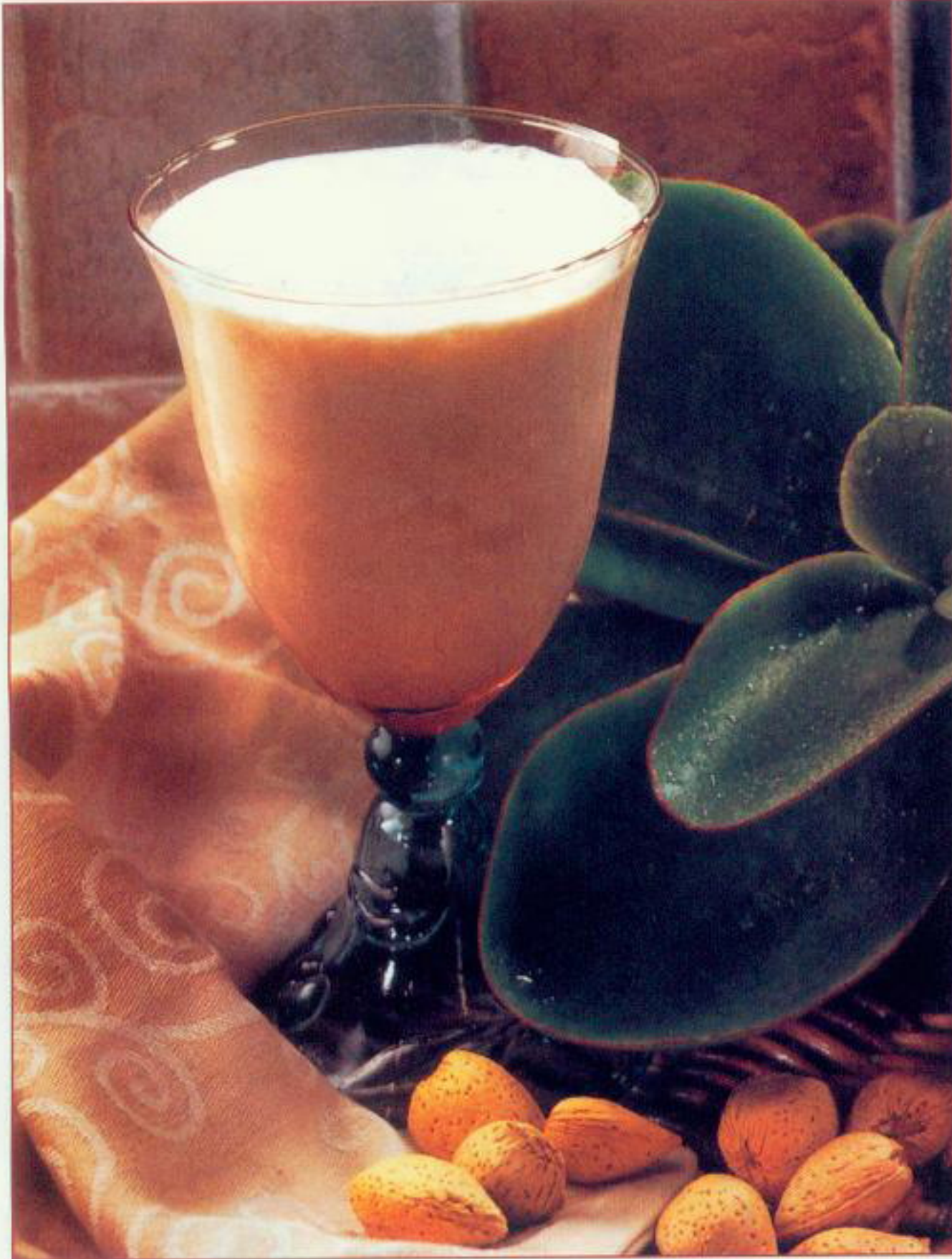


www.nestle-laziz.com



«ميك شيك» بنكهة اللوز (الحليب باللوز)

العصائر الطبيعية وخاصة المخلوطة منها بمعنى إضافة أكثر من نوع من المكسرات مع الحليب أو الفاكهة مع الحليب، مرتفعة القيمة الغذائية، ويمكن تناولها مع ساندوتشات متنوعة، لتكوين وجبة سحور متكاملة وجديدة، وقاتحة للشهية.



المقادير:

- نصف كوب من أنصاف اللوز المسلوقة والمحمرة.
- لتر حليب كامل الدسم.
- ملعقتان متوسطتان من عسل النحل النقي.
- ملعقة صغيرة من مسحوق الفانيليا وملعقة صغيرة أيضاً من القرفة المطحونة.
- ستة مكعبات ثلج.

الطريقة:

يُسحق اللوز في خلاط خاص بالمكسرات (في الأسواق)، حتى يصير ناعماً، يضاف إلى الحليب في خلاط خاص بخلط العصائر (في الأسواق أيضاً)، ثم يضاف العسل والفانيليا والقرفة ومكعبات الثلج، يخفق حتى تتجانس المقادير جميعها، ويقدم بارداً.



السحلب

- مدة التحضير: 10 دقائق.
- مدة الطهو: 10 دقائق.
- الكمية تكفي لـ 8 أشخاص.

المقادير:

- 4 أكواب أو لتر من الماء.
- علبة 397 غراماً من حليب نستله مكثف المحلى.
- ربع ملعقة صغيرة من المسكة المطحونة.
- ربع ملعقة صغيرة من المَحَلْب المطحون.
- 3 ملاعق كبيرة أو 40 غراماً من دقيق الذرة.
- 3 ملاعق كبيرة من ماء الورد.
- ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة.

طريقة التحضير:

- يوضع الماء وحليب نستله المكثف المحلى، والمسكة، والمحلب، ودقيق الذرة داخل وعاء كبير للصلصة.
- يُغلى المزيج ثم يُترك على نار خفيفة، مدة تتراوح بين 7 و10 دقائق مع التحريك المستمر.
- يُرفع القدر عن النار ويُضاف إليه ماء الورد، ثم يُسكب المزيج داخل أكواب للتقديم.
- تُرش القرفة المطحونة على الوجه ويُقدّم الشراب ساخناً مع الكعك (البسكويت العربي).

يُنصح باستخدام الكمية المحددة من دقيق الذرة للحصول على المذاق المركز المطلوب.

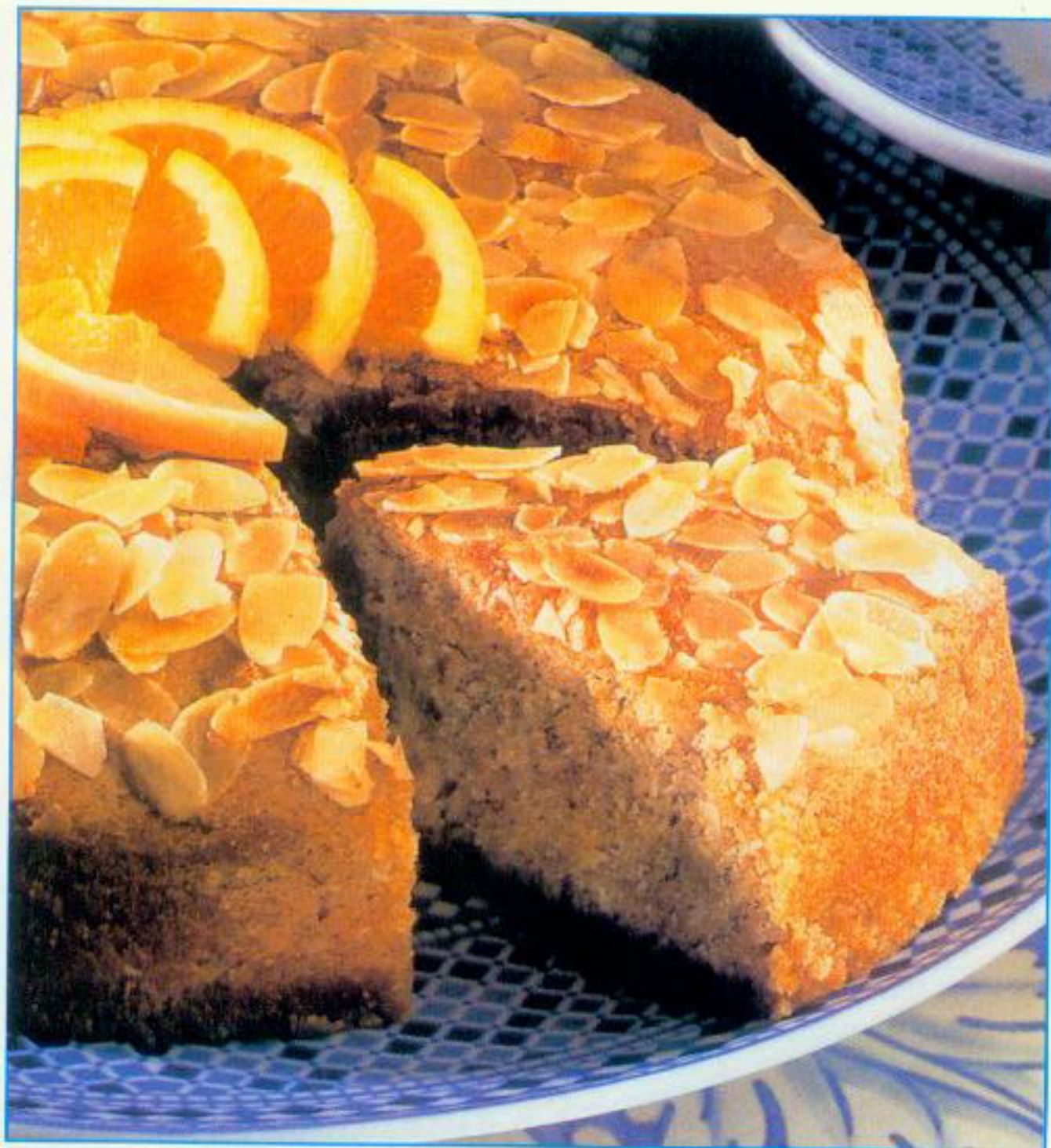
كل مرة. الذمرة!

لمزيد من الوصفات

www.nestle-laziz.com



السحلب



كيسة العسل باللوز

تُضاف كل المقادير إلى مسحوق الكيسة وتقلب جيداً حتى تتجانس، تُسكب في صينية فرن مدهونة بالسمن، وتُزج في فرن درجة حرارته 250 درجة، مدة نصف ساعة، يمكن تجميلها بالبرتقال واللوز المسلوق.
معدنا مع كتاب متخصص في الحلويات العربية والقريبة وحلويات العيد.

الطريقة:

- مسحوق كيسة العسل (جاهز في الأسواق).
- يُضاف إليه ملعقتان كبيرتان من العسل الأسود.
- بيضتان وملعقة فانيليا.
- ربع كوب من الحليب الدافئ.
- لوز.
- ملعقة صغيرة هبيكينغ باودر.
- سمن.

المقادير:

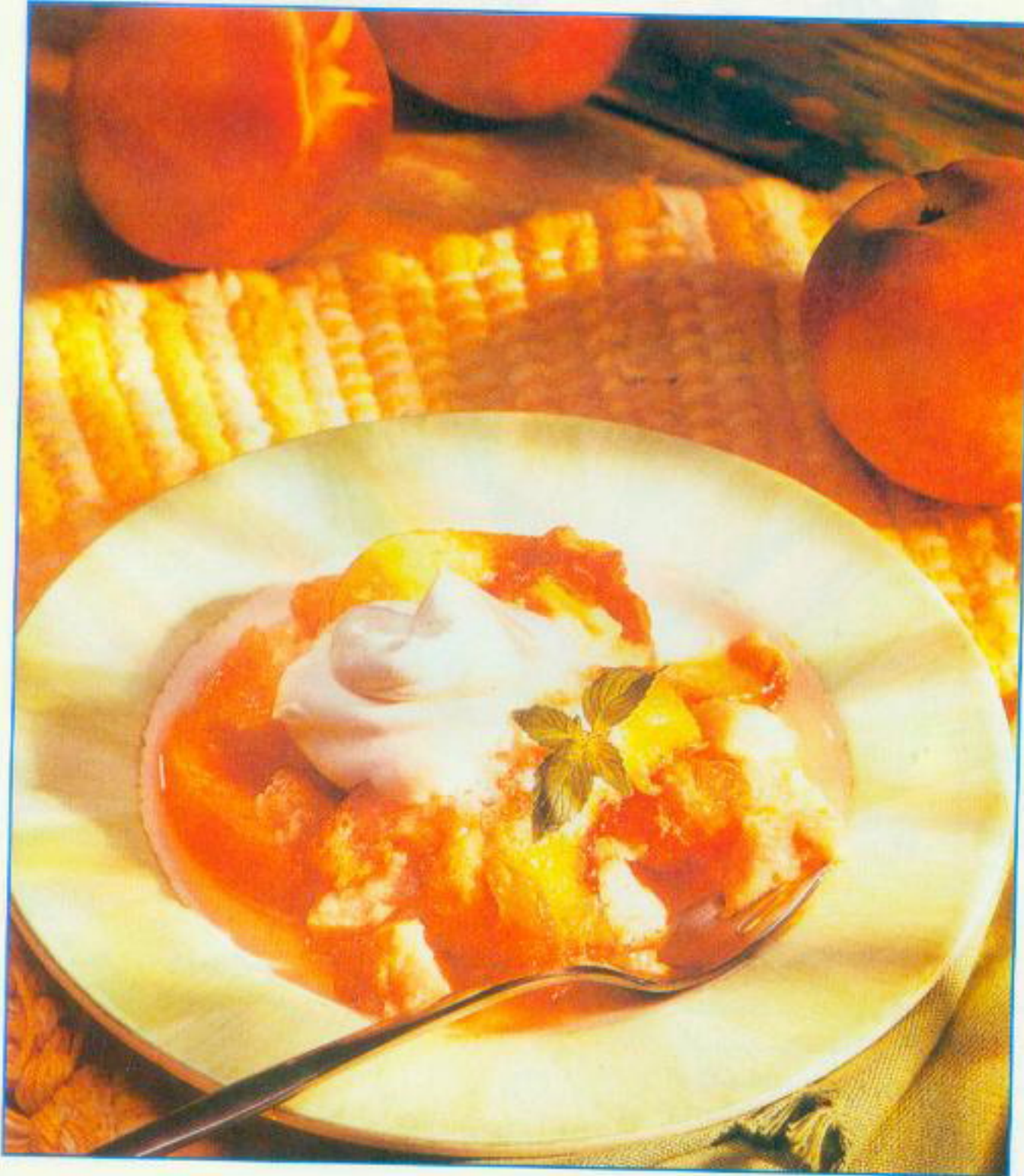
بودينغ الخوخ بصلصة الكراميل

الطريقة:

يُغسل الخوخ ويقطع شرائح متوسطة، وتُنزع البذرة من داخله ثم يسلق في ماء فيه سكر، يهرس جزء منه ويبقى على بقية الثمار شرائح مسلوقة.
في طبق التقديم توضع مكعبات من الكيكة الإسفنجية بعد إضافة قليل من عصير الخوخ إليها، ثم يُسكب الكراميل ويزين الطبق بالكريم شانيل والتنعناع. يُقدّم بارداً.

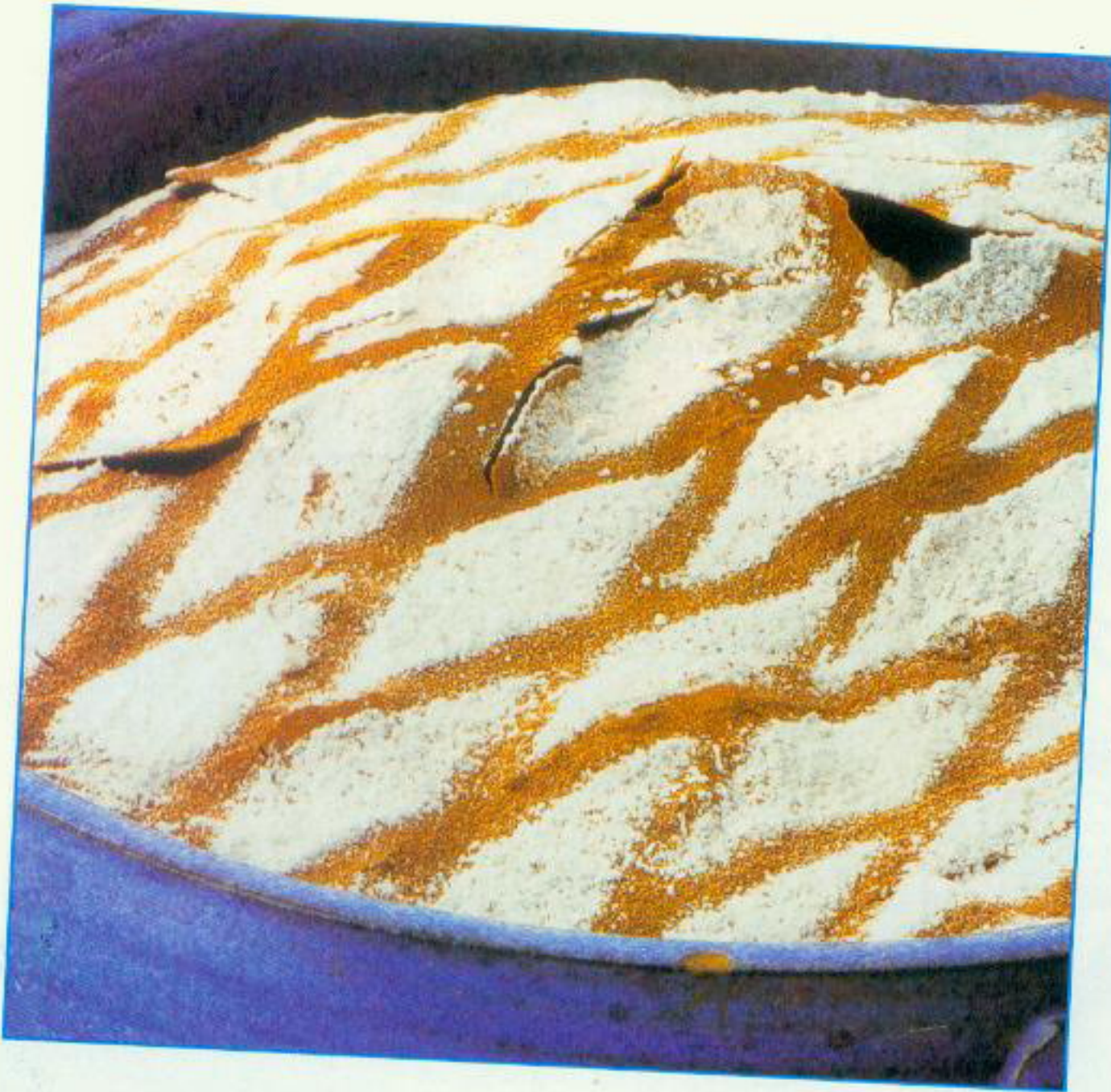
المقادير:

- كيكة إسفنجية جاهزة.
- كيلوغرام واحد من الخوخ (بيتن/ناضج).
- كوب متوسط من السكر.
- كريمة شانيل.
- كراميل (كوب سكر، قطرات ماء، قطرات ليمون).
- عصير خوخ مركز.



الباب
السادس

الحلويات



كيسة الذرة بالسكر البودرة

الطريقة:

يُتخلط طحين الذرة ويضاف إليه البيكينغ باودر، ثم تُضاف كل المقادير في العجانة الكهربائية ماعدا الحليب والسكر البودرة، تخفق ثم يضاف الحليب بالتدريج حتى تتكون عجينة بنية نسبياً، تُدهن صينية فرن بالسمن وتسكب فيها العجينة، يُسخن الفرن حتى درجة 250 فهرنهايت، ثم تزعج فيه كيسة الذرة، وبعد عشر دقائق يهدأ الفرن إلى 200 درجة فهرنهايت، وتترك الكيسة حتى تنضج.

عندما تبرد يوضع عليها ورق من الزبد يُقص أشرطة وربية، ويُثر عليه سكر البودرة، ثم يُرفع الورق حيث تظهر جماليات السكر.

المقادير:

- 3 أكواب من طحين الذرة المصري، يُعرف عالمياً باسم (كورن مل).
- ملعقتان صغيرتان من (البيكينغ باودر).
- ذرة ملح.
- ذرة هيل مطحون.
- 7 بيضات متوسطة الحجم.
- ملعقتان صغيرتان فانيليا.
- كوب من الزبد الطبيعي.
- سمن.
- ربع كوب حليب دافئ.
- سكر بودرة.

ترايفل المانجو



الترايفل من الحلويات التي تنتمي إلى المطبخ الأوروبي، ومنطقة البحر المتوسط، كالليونان وإسبانيا، وهي حلوى تجمع في ما بين الفاكهة الطازجة والكيك والكريمة، وهي الأصلح في تقديمها خلال شهور الصيف لأن نسبة سعاتها الحرارية متوسطة إضافة إلى أنها تقدم مثلجة.

المقادير:

- مانجو طازجة ثلاثة أرباع نضج.
- كوبان من كريم شانتييل.
- كيك إسفنجية، بيضاء أو بالشوكولاتة (حسب الرغبة).
- نصف كوب كبير من عصير المانجو.

الطريقة:

يفضل استخدام الكيك بعد شرائها أو صنعها في المنزل بيومين، تقطع مربعات صغيرة وتوضع في كاسات التقديم، الكمية منها حسب الرغبة، يضاف إليها قليل من عصير المانجو ثم شرائح المانجو، ثم تغطى بالكريم شانتييل وتجعل بشريحة مانجو.

■ تقدم هذه الحلوى باردة.

للمزيد من الطبخات الحصرية زوروا موقعنا

www.rewity.com/vb

للمزيد من الطبخات الحصرية زوروا موقعنا

www.rewity.com/vb

للمزيد من الطبخات الحصرية زوروا موقعنا

www.rewity.com/vb