



خلية النحل الهشة

من أكثر وصفات المعجنات المطلوبة في المطابخ العربية والعالمية، هي خلية النحل الهشة وكل مطبخ يشتهر بوصفة خاصة ومقادير معينة وهذه الوصفة منها الحلو ومنها المالح وهي لذيذة ومرغوبة في كل الاوقات وخاصة ضمن [اكلات رمضان](#) ، واليوم نقدم لكم طريقة عمل خلية النحل الهشة المحشوة.

: مقادير خلية النحل الهشة

أكواب طحين 5

كوب و 3/4 ماء دافئ

نصف كوب زيت

ملعقة ص ملح

ملاعق ك حليب بودرة 6

ملاعق ك سكر3

ملعقة ك بيكنغ باودر 1

ملعقة ك خميرة2

: خطوات تحضير خلية النحل الهشة

1-نخلط الماء وحليب البودرة والخميرة معا-

2-نضيف الزيت والسكر والملح ونخلط جيدا-

3-نضيف الطحين مع البيكنغ باودر بالتدريج-

ثم نعجن المقادير جيدا وكلما طال العجن كان أفضل-

5-نترك العجينة نصف ساعة في حرارة الغرفة لتتخمر-

6-نبدأ بتشكيل العجينة على شكل كرات متوسطة -
ونحشوها بجبن الكيري

7-نصف الكرات في صينية الفرن المدهونة بالزيت -
بحيث تبقى مسافة صغيرة بين كل كرة

8-نترك الصينية لتتخمر مرة اخرى-

9-ندهن الوجه بالحليب المضاف اليه قليل من البن -
ونرش السمسم وحب البركة

10-تخبز في فرن بحرارة 180 حتى تأخذ اللون الذهبي -
. ثم نخرجها وندهن الوجه بالقطر وهي ساخنة ثم تقدم



خلية

النحل الحلوة

خلية النحل الحلوة

خلية النحل الحلوة من المعجنات الحلوة الشبهية التي تتميز بسهولة تحضيرها وشكلها الحميل ومذاقها الرائع، وهناك عدة **انواع لخلية النحل** فمنها الحلو ومنها **المالح** واليوم سأقدمها بنكهة جديدة ومتميزة واليكم المقادير.

مقادير خلية النحل الحلوة:

كوب طحين 2

كوب ماء 1/2

بيض 1

ملعقة كبيرة حليب بودرة 2

ملعقة كبيرة زبدة 1

ملعقة كبيرة سكر 1 1/2

ملعقة صغيرة ماء الورد 1/2

ملعقة صغيرة فانيليا 1

ملعقة صغيرة خميرة 1

ملعقة صغيرة ملح 1/4

لوح شوكولا 1

بيضة على الوجه 1

ملاعق كبيرة سمس 3

: طريقة تحضير خلية النحل الحلوة

1- نخل الطحين ونضعه في وعاء ونضيف اليه حليب البودرة والملح والفانيليا ونحركه جيدا

2- في وعاء اخر نضع كمية الماء ونضيف اليها الخميرة والسكر ونحركها جيدا ونترك الخليط عشر دقائق تقريبا

3- بعد عشر دقائق نضيف الزبدة وماء الورد ونخلطهم جيدا الى ان يمتزجو سويا

4- نضيف خليط المكونات الجافة اي الطحين والحليب البودرة على مراحل ونستمر بالعجن الى ان تنتهي كمية الطحين وتتشكل لدينا عجينة متماسكة

5- ندع العجينة ترتاح لمدة ساعتين ثم نقسم العجينة الى كرات متساوية الحجم

6- نكور كرات العجين جيدا ونضع بداخلها مكعب شوكولا ونصفيها في صينية مدهونة بالقليل من الزيت ونباعد بينهم ونتركها ترتاح نصف ساعة

7- في هذا الوقت نسخن الفرن على درجة حرارة عالية ونتركه الى ان يصبح ساخنا كفاية

8- ندهن خلية النحل بالبيض ونرش سطحها بالسمس وندخلها الفرن على درجة حرارة متوسطة الى ان يصبح لونهم ذهبي براق

9- نخرج خلية النحل الحلوة ونضعها في طبق وتصبح جاهزة للتقديم



عجينة خلية النحل

تعتبر خلية النحل الهشة من اشهر المعجنات واكثرها تفضيلا من قبل سيدات المنزل خاصة في شهر رمضان ، و عجينة خلية النحل الهشة هي عبارة عن كرات من العجين يتم تشكيلها بجوار بعضها في الصينية لتعطي شكل خلية النحل التي نعرفها قبل ان توضع في الفرن ، لتكتسب لون ذهبي رائع بعد تحميرها، واللذيذ في هذه الوصفة انه بإمكانك ان تحشيها بانواع عديدة من الحشوات التي تروق لك ، وتضعي عليها السمسسم وجبة البركة، فتصبح ذات منظر شهيق بالفعل ، لذلك سيدتي اذا لم يسبق ان جربتيها ننصحك بذلك وفق هذه الوصفة

مقادير عجينة خلية النحل

أكواب طحين 4

ملاعق صغيرة خميرة فورية 4

رشه ملح
رشه سكر
بيضة عدد 2
ملعقة حليب جاف
حبة البركة
فنجان زيت ذره
جبنه للحشوه
سمسم للزينة

طريقة تحضير عجينة خلية النحل
يوضع الطحين وينخل وتوضع عليه رشه الملح والسكر
والبيضه والزيت والخميرة والحليب
تخلط جميع المقادير وتعجن جيدا

تترك حتى تخمر
بعد ذلك تقطع قطع صغيره على شكل دوائر وتترك
حتى ترتاح

. تحشى بالجبنه وتصف بالصينيه وتدهن بصفار البيض
ترش حبة البركة والسمسم وتوضع بالفرن حتى تنضج

: ملاحظة

يمكنك استخدام انواع عديدة من الحشوات مثل
الشوكولا (نوتيل) او القشطة البلدية او **القشطة**
المنزلية او القشطة المعلبة ، و يمكنك اضافة **القطر**
الشيرة اذا كانت الحشوة حلوة وتبقى المسالة لما
تفضليته سيدتي ، وهناك ايضا من يحشوها بجبنه حلوة
(قليلة الملح) ويضع عليها القطر فور خروجها من
الفرن لتصبح الذ من الكنافة .



خلية النحل منال العالم

خلية النحل منال العالم اصبحت اسما او علامة فارقة في عالم المعجنات ، خاصة وان السيدة منال العالم من ارقى الطهاة العرب واكثرهم تقديرا واحتراما من قبل السيدات العرب وهي تستحق ذلك لخبرتها والتزامها لذلك قررنا ان نكرمها ونضع وصفتها لصناعة خلية النحل في مدونتنا ، وكما تعلمون خلية النحل وصفة معجنات لذيذة وشهية وهي اطيب طبخة معجنات قد تكون حلوة او مالحة بحسب ما تفضليه سيدتي

: مقادير خلية النحل منال العالم

كوب طحين منخول 3

رشة ملح

ملعقة صغيرة خميرة

ملاعق كبيرة حليب بودرة 4

نص ملعقة صغيرة باكنج باودر

نص ملعقة صغيرة فانيليا

بيضة واحدة

فنجان صغير زيت (فنجان قهوة) 1

فنجان صغير سكر مطحون، ناعم 1
ماء دافى للعجن حسب الحاجة

طريقة تحضير خلية النحل منال العالم
توضع المواد الجافة و ثم يوضع الزيت والبيض والماء
وتعجن حتى تتكون عجينة متماسكة

تترك لتخمر لمدة نص ساعة

بعد ذلك تقسم العجينة الي قطع صغيرة وتحشى
بالجبنه بيضاء محلاة او جبنه كيري

توضع في صينية مدهونة بزيت وترص بحمبها بعضها
البعض مع ترك مسافة صغيرة حتي يتضاعف حجمها
في الفرن

يدهن وجهها بصفار بيضة مخلوط مع القليل من القهوة
المغلية او تدهن بالحليب السائل

يرش وجهها اما بالسمن او حبة البركة للزينة

توضع في فرن محمى مسبقا وتخبز لمدة ما بين ثلث
الى نص ساعة او حتى تتحمر من القاع ثم يحمر وجهها
في فرن درجة حرارته 180 ثم تسقى بالقطر البارد
. وصحة وعافية .



خلية النحل بالجينة

تعتبر خلية النحل الهشة من اشهر انواع المعجنات العربية والعالمية كما انها من اكثر الوصفات طلبا من قبل ربات المنازل وخاصة في شهر رمضان ، وتبدع السيدات في تحضير هذه الخلية فهناك خلية النحل بالجينة و خلية بالنوتيلأ وبالامكان استخدام اي نوع من الحشوات التي تروق لك ، وسنوضح لك في هذه الوصفة بالفيديو كيفية تحضير عجينة خلية النحل وحشوتها و الطريقة الصحيحة لتقطيع العجين وتحويله الى كرات ومن ثم توزع على الصينية بشكل منظم لكي يشكل الشكل النهائي للخلية بعد خروجه من الفرن كنتيجة لان العجين نفس فتلتصق الكرات ببعضها وتتحمر بهذا الشكل الطيب والنكهة الشهية وبعد ذلك بإمكاننا ان نضيف الشيرة او العسل



خلية النحل بجبنة الشيدر

وهي من الاطباق التي يعشقها الكبار والصغار فهي
كرات ذهبية شهية بداخلها جبنة الشيدر الرائعة وتعلوها
طبقة من الجبنة أيضا اليك سيدتي اشهى طريقة
لتحضير خلية النحل بجبنة الشيدر

مقادير خلية النحل بجبنة الشيدر:

كوب طحين 2

كوب ماء 1/2

بيض 1

ملعقة كبيرة حليب بودرة 2

ملعقة كبيرة زبدة 1

ملعقة صغيرة خميرة 1

ملعقة صغيرة ملح 1
كوب جبنة شيدر 1

: طريقة تحضير خلية النحل بجبنة الشيدر

- 1- ننخل الطحين ونضعه في وعاء ونضيف اليه حليب البودرة والملح ونحركه جيدا
- 2- في وعاء اخر نضع كمية الماء ونضيف اليها الخميرة ونحركها جيدا ونترك الخليط عشر دقائق تقريبا
- 3- بعد عشر دقائق نضيف الزبدة ونخلطهم جيدا الى ان يمتزجوا سويا
- 4- نضيف خليط المكونات الجافة أي الطحين والحليب البودرة على مراحل ونستمر بالعجن الى ان تنتهي كمية الطحين وتتشكل لدينا عجينة متماسكة
- 5- ندع العجينة ترتاح لمدة ساعتين ثم نقسم العجينة الى كرات متساوية الحجم
- 6- نكور كرات العجين جيدا ونضع بداخلها مكعب جبنة شيدر ونصفها في صينية مدهونة بالقليل من الزيت ونباعد بينهم ونتركها ترتاح نصف ساعة
- 7- في هذا الوقت نسخن الفرن على درجة حرارة عالية ونتركه الى ان يصبح ساخنا كفاية
- 8- نرش القليل من جبنة لشيدر على وجه الخلية ثم ندخلها الفرن على درجة حرارة متوسطة الى ان يصبح لونها ذهبي براق
- 9- نخرج خلية النحل بالجبنة الشيدر ونضعها في طبق وتصبح جاهزة للتقديم