

قرص عقيلي أو كيكة الهيل والزعفران بالصور خطوة خطوة



المقادير :

2 كوب دقيق منخول + 1 1/2 واحد ونص ملعقة كبيرة بيكنج باوذر
1 ملعقة كبيرة زعفران + 1 ملعقة كبيرة هيل ناعم
رشة ملح + 1 1/2 كوب ونص سكر بودره + 6 بيض بحرارة الغرفة
1 ملعقة صغيرة فانيليا + 1 كوب حليب سائل
100 جرام زبدة بحرارة الغرفة او نص كوب زيت + سمس

حقوق النشر محفوظة لـ [_فرووحة الإمارات_](#) لا تحرموني من صالح الدعاء



يسخن الفرن من تحت على حرارة 180 يدهن قالب فرش بالزبدة ويرش بالسمسم. يترك جانباً
حقوق النشر محفوظة لـ [_فرووحة الإمارات_](#) لا تحرموني من صالح الدعاء



يخفق البيض والسكر حتى ينفش

حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



يضاف له الدقيق والزبد و رشة الملح والهيل والزعفران والبيكنج باودر والقانيليا يخلط قليلا
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



ويضاف له الحليب السائل ويستمر بالخلط البطيئ حتى لا نخسر كمية الهواء بخليط البيض
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



يوزع خليط الكيك بالقالب

حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



يدخل الفرن لمدة 35 دقيقة اوحتى استواء الكيك ثم يحمر من فوق
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



يخرج القالب بعد الإستواء ويترك يبرد جيدا
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء

قرص عقيلي أو كيكة الهيل والزعفران بالصور خطوة خطوة





حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء

المقادير :

2 كوب دقيق منخول + 1 1/2 واحد ونص ملعقة كبيرة بيكنج باوذر
1 ملعقة كبيرة زعفران + 1 ملعقة كبيرة هيل ناعم
رشة ملح + 1 1/2 كوب ونص سكر بودره + 6 بيض بحرارة الغرفة
1 ملعقة صغيرة فانيليا + 1 كوب حليب سائل
100 جرام زبد بحرارة الغرفة او نص كوب زيت + سمس

حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



يسخن الفرن من تحت على حرارة 180 يدهن قالب فرن بالزبد ويرش بالسمنم يترك جانباً
حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



يخفق البيض والسكر حتى ينفش
حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



يضاف له الدقيق والزبدة ورشة الملح والهيل والزعفران والبيكنج باودر والفانيليا يخلط قليلا
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



ويضاف له الحليب السائل ويستمر بالخلط البطيء حتى لانخسر كمية الهواء بخليط البيض
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



يوزع خليط الكيك بالقالب

حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



يدخل الفرن لمدة 35 دقيقة اوحتى استواء الكيك ثم يحمر من فوق

حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



يخرج القالب بعد الإستواء ويترك يبرد جيدا

حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء

3

طريقة عمل وتحضير كيكة التفاح المقلوبة بالمكسرات
بالصور خطوة خطوة

كيكه التفاح بـ المكسرات



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء

3 كوب دقيق منخول + 1 ملعقة كبيرة بيكنج باودر + رشة ملح
1/2 ملعقة صغيرة بيكربونات الصودا + 2 ملعقة صغيرة هيل
1 ملعقة صغيرة قرفة + 5 حبات تفاح + 3 ملاعق سكر اسمر
1/2 نص كوب فستق مجروش محمص + 1/2 كوب شرائح لوز محمص
1 ملعقة صغيرة قرفة ناعمة + 4 بيضات بحرارة الغرفة
1 ملعقة صغيرة فانيليا + 1 كوب سكر ابيض
1 كوب زيت + 1/2 كوب حليب سائل

حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



يسخن الفرن من تحت على حرارة 170 ويدهن القالب بالزبدة ويطن بورق الزبدة بترك جانباً.
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



يقشر التفاح ويقطع شرائح يوضع في طبق

حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



يرش بالقرفه والسكر البني يخلط ويترك جانباً

حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



في خلاط الكيك يخفق البيض والفانيليا والسكر حتى يبيض
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



ثم يضاف له الحليب السائل والزيت ويخفق حتى تتجانس المكونات
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** _ لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** _ لا تحرموني من صالح الدعاء



يضاف الدقيق والبيكنج باودر ورشة الملح وبيكربونات الصودا والهيل الناعم وملعقة القرفة
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



ويخفق على سرعه بطيئه حتى تندمج المكونات
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



يوزع قليل من التفاح ويرش بنص المكسرات
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



ثم المتبقي من التفاح والمكسرات

حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



يوزع خليط الكيك في القالب

حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



يدخل قالب الفرن ويخبز من 40 الى 45 دقيقة ثم يحمر الوجه
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



يخرج من الفرن بعد الاستواء ويترك يبرد ثم يقلب في طبق التقديم يزين حسب الرغبة
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء