

حلويات مناسبة للشتاء 5



وقت التحضير

0 دقيقة

وقت الطهي

0 دقيقة

عدد الافراد

0

الحلويات من أكثر الأكلات التي تساعد على الدفأ وخاصة في الشتاء.. تعرفي على 5 حلويات مناسبة جدًا للشتاء من شملولة.

المقادير

خطوات التحضير

حلوى بودنج التوفي السائل



المقادير:- 55 جرام زبدة - 170 جرام سكر بني (ناعم) - معلقة عصير مركز (مثل البرتقال) - 2 بيضة كبيرة (مخفوقة قليلاً) - 200 جرام دقيق (ذاتي التخمير) - 200 جرام تمر - 290 ملل ماء مغلي - معلقة صغيرة بيكربونات الصوديوم - 1/2 معلقة صغيرة مسحوق الفانيليا **مكونات الصوص التوفي**:- 600 ملل كريمة خفق ثقيلة - 30 جرام سكر ناعم - 90 جرام زبدة غير مملحة - 2 معلقة صغيرة عسل أسود - أيس كريم فانيليا (للتقديم) **الطريقة**:1- سخني الفرن عند درجة حرارة 200. 2- أحضري قوالب الحلوى وادهنيها بالزبدة ثم بطنيها بالدقيق. 2- في الخلاط، ضعي الزبدة والسكر وإضربهم جيداً حتى يُصبح الخليط ناعم، ثم ضيفي العصير المركز والعسل الأسود والبيض بالتدرج في الخلاط حتى يصبح قوامه متماسك. 3- ثم ضيفي في الخلاط بعد ذلك، الدقيق واخلطهم بسرعة منخفضة حتى تمتزج جيداً، ثم إنقلها للوعاء. 3- في نفس اللحظة، ضعي التمر في الماء المغلي و إهرسيه جيداً، ثم ضيفي بيكربونات الصوديوم والفانيليا وصبي خليط التمر إلي خليط البودنج وقلبيهم حتي يمتزجوا تماماً. 4- صبي الخليط في القوالب و اخبزه في الفرن لمدة من 20 - 25 دقيقة حتى يصبح لونه بني ذهبي. 5- **لعمل الصوص**: سخني في وعاء كريمة الخفق والسكر الناعم والزبدة غير المملحة وعسل الأسود وقلبيه حتى الغليان. 6- أخرجي البودنج من القوالب ثم صبي الصوص عليها وزينها بأيس كريم الفانيليا على الوجه.

الحجازية



المقادير:- 1 كوب سميد - 2 كوب دقيق أبيض - 1 كوب سمنة - 1/2 كوب ماء دافئ - 1 معلقة كبيرة خميرة - 1 معلقة كبيرة سكر **الحشو**:- 2 كوب مكسرات (مجروشة) - 1/2 كوب سكر - 1 كوب سميد - عسل أبيض (حسب الاحتياج) - بيض (للوجه) **الطريقة**:1- في وعاء، اخلطي الخميرة مع الماء وملعقة السكر وقلبيهم جيداً واتركهم جانباً. 2- في وعاء آخر، اخلطي السميد مع الدقيق، ثم ضيفي السمنة وإخلطهم جيداً. 3- ضيفي الماء المخلوط بالخميرة والسكر على خليط الدقيق وقلبيهم جيداً حتى تصبح مثل العجينة اللينة. 4- ضعي هذه العجينة في صينية التارت وقومي بتسويتها وإصنعي مكان للحشوة. 5- **لعمل الحشوة**: اخلطي السكر مع المكسرات ثم ضيفي السميد والعسل الأبيض واخلطهم جيداً ثم ضعها على العجينة. 6- افرد العجينة المتبقية بين ورقتين زبدة ثم غطي بهم قالب التارت. 7- ادهني الوجه بالبيض وادخلي الصينية للفرن حتى تمام النضج.. وقدميها.

المهلبية



المقادير:- 1 كيلو حليب كامل الدسم (طازج) - 8 ملاعق كبيرة "ملعقة طعام" سكر أبيض - 4 ملاعق كبيرة "ملعقة طعام" نشا - 1/2 كوب ماء بارد - مكسرات مجروشة أو قرفة ناعمة (للتزيين)**الطريقة:**1- في وعاء، أذبي النشا في الماء، وضعيها جانباً. 2- في وعاء آخر كبير على النار، ضعي الحليب حتى يغلي، ثم ضيفي السكر وخليط النشا على الحليب، وقلبيهم جيداً حتى يتكون قوام ثقيل. 3- وزعي الخليط في بولات متوسطة، وضعيه في الثلاجة لمدة ساعتين على الأقل أو لوقت التقديم، ثم زيني المهلبية بالقرفة الناعمة أو المكسرات المجروشة، ثم قدميها. [إقرأ أي أيضاً: تعلمي طريقة عمل حلويات بالحنطة](#)

بليلة بالحليب



المقادير:- ¼ كيلو قمح البليلة (مُقشر) - 1 كيلو حليب - 1/4 كوب جوز هند - 1/2 ملعقة صغيرة فانيليا - سكر للتحلية - ماء للسلق**الطريقة:**1- في بولة، يغسل القمح جيداً ويترك في الماء لمدة ربع ساعة. 2- نقوم بتغيير الماء بعد ربع ساعة، وينقع القمح في ماء آخر لمدة ليلة كاملة. 3- يوضع القمح في وعاء على النار، ويضاف إليه كمية وفيرة من الماء ورشة ملح. 4- يترك على النار لمدة من 30 - 45 دقيقة حتى ينضج. 5- يرفع القمح من على النار، ويترك مُغطى لمدة ساعتين وحتى يفتح ويتضاعف حجمه. 6- يضاف إليه جوز الهند والسكر والفانيليا، ويقرب جيداً. 7- يوضع الحليب في وعاء على النار حتى يسخن. 8- توضع في الأطباق، ويصب فوقها الحليب. [إقرأ أي أيضاً: خطوات تحعلك ماهرة في صنع الحلويات.. تعرفي عليها](#)

صينية بطاطا حلوة في الفرن



المقادير:- 1 كيلو بطاطا حلوة - 1 كوب ونصف حليب - 1 كوب جوز هند - 1 كوب سكر - 1/2 كوب قشطة أو كريمة - 1/2 كوب سمن - رشة فانيليا - جوز هند (للتزيين)**طريقة التحضير:**1- تغسل البطاطا جيداً، وتسلق في ماء نظيف دون أي إضافات. 2- تُقشر البطاطا، وتهرس جيداً حتى تنعم. 3- يضاف إليها الحليب والقشطة والسكر وجوز الهند

والفانيليا والسمن، وتخلط جيداً حتى تنعم وتتجانس. 4- يسخن الفرن على درجة حرارة 180 مئوية، وتدهن الصينية بالسمن. 5- يوضع الخليط في الصينية، ويساوى سطحها باليد بعد دهنها بقليل من السمن. 6- تدخل الفرن لمدة من 30 إلى 40 دقيقة حتى تنضج. 7- تعرض للهبب الشواية لمدة 3 دقائق و حتى تحمر. 8- تخرج من الفرن، وتترك لتهدأ قليلاً. 9- تزين بجوز الهند، ثم تقطع وتقدم.