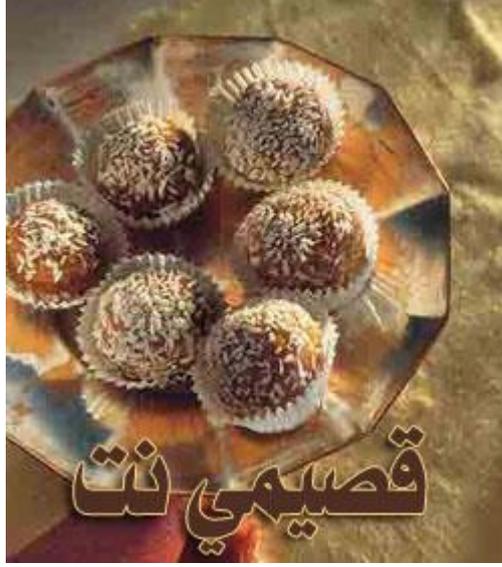


كرات جوز الهند ** **



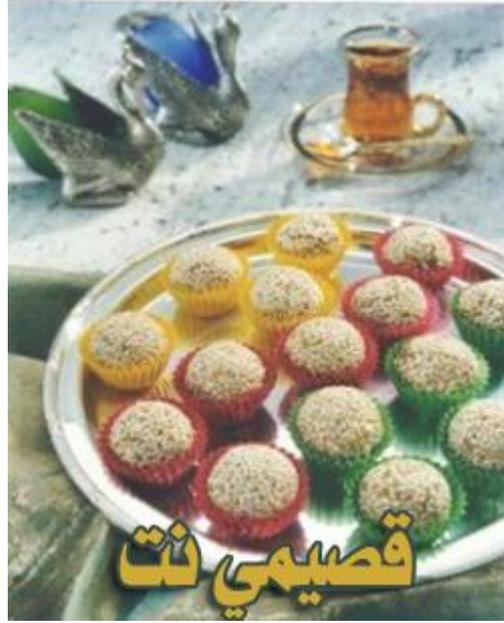
المقادير ..

- 4 ملعقة كبيرة زبدة
- 4 ملاعق كبيرة نسكويك
- 1/2 كوب سكر بني
- 1 علبة حليب نستله المكثف المحلى (397غ)
- 1 ملعقة صغيرة روح الفانيليا
- 1 1/2 كوب فتات بسكويك حلو سادة
- 3/4 كوب حليب جوز الهند ماجي
- جوز هند مجفف

الطريقة ..

- *- تسخن الزبدة، النسكويك، السكر البني وحليب نستله المكثف المحلى في وعاء متوسط حتى تذوب الزبدة والسكر ويتجانس المزيج
- *- تضاف للمزيج روح الفانيليا وفتات البسكويت وحليب جوز الهند مماجي وتحرك حتى تمتزج جيداً
- *- يترك المزيج حتى يبرد ويصبح من الممكن تشكيله
- *- تبلل اليدان لتشكيل قطع من المزيج على هيئة كرات
- *- تمرر الكرات على جوز الهند المجفف
- *- توضع الكرات في صينية مغلقة من الداخل بورق شمعي ثم تبرّد لتجمد
- عوافي عليكم

.....



المقادير:

- 200 جرام حلاوة المضياف
180 جرام تمر منزوع النوى
1 ملعقة كبيرة عسل
1،5 ملعقة صغيرة هيل مطحون
2/1 ملعقة صغيرة زعفران، مقتت

التغطية:

سمسم محمص

الطريقة:

- (1) ضعي الحلاوة في وعاء محضرة الطعام ، اضيفي التمر، العسل، الهيل، والزعفران.
- (2) شغلي على سرعة بطيئة الى ان تمتزج كافة المكونات

- مع بعضها، وتصبح مثل العجينة اللينة.
(3) شكلي العجينة الى كرات صغيرة.
(4) دحرجيها بالسهم الى ان تتغطي تماماً.
(5) ضعيها في الكؤوس الوقية.
(6) ضعيها في طبق التقديم،، قدميها مع القهوة.

ملاحظة :

- ضعي بعض الزيت على يدك أثناء تشكيل الحشو الى كرات، فذلك يمنع التصاقها بيدك.
- يفضل حفظ الحلو في وعاء مغلق في الثلاجة لكي لا يجف.

عوافي عليكم



المقادير :

- 3 أكواب أو 300 غرام من البسكويت السادة المطحون
- علبة 397 غرام من حليب نستله المكثف المحلى
- 1/2 كوب أو 100 غرام من الزبدة المذوّبة
- ملعقة صغيرة من خلاصة الفانيليا
- 1/2 كوب أو 75 غرام من الفستق المفروم
- 1/2 كوب أو 50 غرام من البسكويت السادة المطحون،
(إضافي)

الطريقة :

- توضع كافة المكونات في وعاء وتُخلط جيّداً.
- يُشكّل الخليط على شكل كرات صغيرة وتُدحرج في البسكويت المطحون.

- تُترك الكرات في البرّاد لتبرد ثم تُقدّم.

عوافي عليكم

4

كرات الشوكولاتة البيضاء



المقادير :

- 150 غرام لوح نستله ميلكي بار الشوكولاتة البيضاء

مذوّب

- علبة واحدة 397 غرام من حليب نستله المكثّف المحلّى

- 5 أكواب / 500 غرام من جوز الهند المجفّف
- برش برتقالة واحدة صغيرة

الطريقة :

- يُترك 50 غرام / 1/2 كوب من جوز الهند جانباً. تُمزج الشوكولاتة المذوّبة مع حليب نستله المكثّف المحلّى والكمية المتبقية من جوز الهند وبرش البرتقال حتّى يتحوّل المزيج إلى عجينة قاسية.
- تُقرّص العجينة إلى كرات صغيرة، وتُغمس كلّ كرة في جوز الهند وتُقدّم.

عوافي عليكم

5

كرات البسكويت والشوكولاتة



المقادير :

- 300 غرام أو 60 قطعة من بسكويت الشاي المطحون
- علبة 397 غرام من حليب نستله المكثف المحلى
- علبة 170 غرام قشطة
- 4 ملاعق كبيرة من مسحوق الشوكولاتة "نسكويك"
- كوب أو 100 غرام من اللوز المطحون
- شوكولاتة سوداء مبشورة للتزيين

الطريقة :

- في وعاء كبير، يُمزج البسكويت المطحون، مع حليب نستله المكثف المحلى، والقشطة، ومسحوق الشوكولاتة "نسكويك"، واللوز المطحون. تُخلط المكونات جيداً.
- يُشكّل مزيج البسكويت والشوكولاتة على شكل كرات

صغيرة.

- تُقَلَّب الكرات في الشوكولاتة السوداء المبشورة وتُترك في البراد لمدة ساعة قبل تقديمها.

إقتراح:

بعد مزج كافة المكونات مع بعضها البعض، يوضع المزيج في البراد لمدة ساعة قبل تشكيله على شكل كرات حتى يسهل مسك مزيج الشوكولاتة خلال تشكيل الكرات.

عوافي عليكم



المقادير :

- 1/3 كوب أو 65 غرام من الزبدة المذوّبة
- بيضتان
- ملعقتان صغيرتان من مسحوق الفانيلا
- علبة واحدة 397 غرام من حليب نستله المكثّف المحلّى
- 1 1/2 كوب أو 240 غرام من السميد
- 1 1/2 كوب أو 210 غرام من الدقيق الذاتي الرفع
- 3/4 كوب أو 90 غرام من دقيق الذرة
- ملعقتان صغيرتان من البيكينغ باودر
- 1/4 كوب أو 25 غرام من اللوز المطحون
- ليمونة حامضة متوسطة الحجم مبشورة
- كوبان من القطر الجاهز للاستعمال

الطريقة :

- تُمزج الزبدة مع البيض والفانيليا وحليب نستله المكثف المحلى في وعاء. تُخفق المكونات جيداً حتى تمتزج بعضها ببعض.

- يُضاف السميد مع الدقيق الذاتي الرفع ودقيق الذرة والبيكينغ باودر واللوز والليمون المبشور. يُخفق المزيج جيداً حتى تتشكّل عجينة مألسة. تُغطى العجينة بورق النايلون اللاصق وتُترك في البرّاد لمدة ساعتين ونصف. - تُقرّص العجينة إلى كرات صغيرة وتُقلّى في الزيت على حرارة 170 درجة مئوية حتى يصبح لونها بنياً ذهبياً. - تُغمّس الكرات في القطر لمدة تتراوح بين دقيقتين و3 دقائق، ثم تُرفع وتوضع في طبق للتقديم.

نصيحة للطهو:

يجب ألا يكون الزيت ساخناً كثيراً لتجنّب احتراق كرات السميد.

عوافي عليكم

كرات جوز الهند والبندق



المقادير :

- كوبان أو 200 غرام من البسكويت السادة المطحون
- 1/2 كوب أو 50 غرام من جوز الهند المجفّف
- علبة 397 غرام من حليب نستله المكثف المحلّى
- 1/2 كوب أو 75 غرام من البندق المحمّص
- 1/2 كوب أو 50 غرام من جوز الهند المجفّف (إضافي)

الطريقة :

- توضع كافّة المكونات في وعاء وتُخلط جيّداً.
- يُشكّل الخليط على شكل كرات صغيرة وتُدحرج الكرات في جوز الهند المجفّف الإضافي ثم تُزيّن ببندقية.

- تُترك الكرات في البراد لتبرد ثم تُقدّم.

عوافي عليكم

9

كرات الشوكولاته وجوز الهند



المقادير :

- علبتان 397 غرام من حليب نستله المكثف المحلى

- 3 ملاعق كبيرة من مسحوق الكاكاو

- 3 ملاعق كبيرة من حليب جوز الهند المجفف

- ملعقتان كبيرتان من الزبدة

- برش برتقالة

"- كوب واحد أو 100 غرام من بسكويت "ديجستيف"

المسحوق digestive

- كوب واحد أو 100 غرام من جوز الهند المجفّف

الطريقة :

- يُمزج حليب نستله المكثّف المحلّى في قدر مع الكاكاو،
حليب جوز الهند المجفّف و الزبدة و برش البرتقالة على
حرارة متوسطة.

- يُطهى المزيج مع التحريك باستمرار لمدة 10 دقائق حتى
تصبح الصلصة كثيفة.

- تُرفع عن النار وتترك جانباً لتبرد حتى يصبح بالإمكان
لمسها.

- يُضاف إليها البسكويت المسحوق وتشكّل كرات صغيرة
من المزيج. تُغمّس كلّ كرة بجوز الهند ثم تُبرّد حتى تصبح
جاهزة للتقديم.

نصيحة للطهو:

- يمكن استعمال قهوة نساكفه في هذه الوصفة إذا كنت
ترغب في إضفاء نكهة القهوة.

- تُغمّس اليدان بالماء البارد من أجل تسهيل عملية تقريص
الكرات.

المقادير :

علبتان ونصف بسكوت الشاي “كبيرة” مطحونة

علبة كريمة بتي كروكر بالفانيليا

اصبع زبدة مذاب

peanut butter علبة صغيرة زبدة الفول السوداني

crunchy خشنة

التغطية :

200 جرام شوكولاتة بنية للطبخ “تقريبا 4 جالكسي سادة”

200 جرام شوكولاته بيضاء للطبخ

الطريقة :

نخلط المقادير جميعا ، حتى ت صبح عجينه متماسكة، ثم

نكورها بواسطة اليد الى كرات متوسطة

....

نضعها بالفريزر حتى تجمد قليلا ،

....

نغمس نصف كمية الكرات بالشوكولاتة البنية ، والنصف

الآخر بالشوكولاتة البيضاء ..

.....

ببقية الشوكولاتة ، نقوم بعمل خطوط بيضاء على الكرات

البنية ، وخطوط بنية على الكرات البيضاء ،

نضعها في الفريزر حتى تجمد الشوكولاته ،

ثم نضعها في اوراق التقديم ، وتقدم مع القهوة العربية ،،



ومداخيل العالافية على قلوبكم