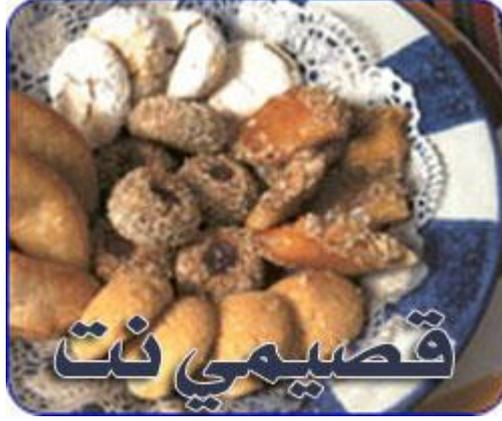


بسم الله الرحمن الرحيم

**** قرن الغزال وبسكويت التمر ****



مقادير قرن الغزال ..

- نصف كيلو جرام لوز (يقشر ويحمر في الفرن ويطحن ناعماً).

- نصف كيلو جرام سكر بودرة.

- ملعقة صغيرة فانيليا.

- ملعقة صغيرة خميرة بييرة.

- ملعقة صغيرة عصير ليمون حامض.

- صفار 6 بيضات.

الطريقة:

- في وعاء عميق يوضع اللون المطحون ويضاف إليه

- السكر وصفار البيض.
- يخفق المقدار جيداً حتى نحصل على عجينة متماسكة.
- تترك العجينة مدة 40 دقيقة.

مقادير بسكويت التمر ...

- ربع كيلو جرام تمر البلح المطحون.
- ربع كيلو جرام زبد.
- ملعقة كبيرة سكر بودرة.
- ملعقة قرنفل مطحون.
- ملعقة صغيرة من مبشور البرتقال.

الطريقة:

- يوضح التمر في وعاء عميق، ثم تضاف إليه الزبد والقرنفل وبرش البرتقال، تمزج المقادير حتى تتجانس.
- تشكل عجينة اللوز حسب الرغبة وتحشى بقرن الغزال.
- توضع في فرن درجة حرارته متوسطة، وتترك مدة 20 دقيقة.

التقديم:

- يمكن تزيين العجينة بالمربي أو بمبشور جوز الهند، وتقدم على هيئة أشكال مختلفة.

وعوافي عليكم

.....

2

بسكويت جوز الهند ** **



المقادير :

بياض 3 بيضات
1 كوب سكر بني ناعم
1/2 ملعقة صغيرة روح الفانيليا
1/2 كوب جوز هند مجفف
2 كوب حليب جوز الهند
2 ملعقة صغيرة نشاء منخول

الطريقة :

. يسخن الفرن إلى 160 درجة مئوية .
. تدهن صينية بالزيت أو الزبدة المذوبة ويوضع فيها ورق
الزبدة

. يوضع بياض البيض في وعاء جاف ويخفق بمضرب
كهربائي حتى يتماسك

. يضاف السكر تدريجياً مع الاستمرار في الخفق حتى يذوب
ويصبح المزيج كثيفاً ولامعاً ثم تضاف روح الفانيليا
. يضاف جوز الهند المجفف وحليب جوز الهند والنشاء
. يحرك المزيج بملعقة معدنية .

. توضع ملعقة أو ملعقتان كبيرتان من المزيج في الصينية
وتشكل حسب الرغبة ثم تكرر العملية حتى تمتلئ الصينية
. تكرر هذه الخطوة حتى يستعمل كل المزيج .

. يخبز في الفرن الساخن لمدة 10-15 دقيقة حتى يصبح
لونه ذهبياً

عوافي عليكم

3

البسكويات المحشو بقمر الدين والفسق



المقادير :

- العجينة

- كوبان أو 400 غرام من الزبدة الطرية
- 5 أكواب أو 700 غرام من الدقيق العادي
- ملعقتان صغيرتان من مسحوق الفانيلا
- كوب واحد أو 200 غرام من السكر الناعم
- صفار 4 بيضات

- للحشوة

- 400 غرام من قمر الدين المفروم
- 3/4 كوب أو 190 مل من ماء الورد
- كوب واحد أو 100 غرام من مسحوق الفستق
- ملعقتان كبيرتان من السكر البودرة
- علبة 175 غرام قشطة

الطريقة :

- تُمزج الزبدة الطرية مع الدقيق بواسطة اليدين حتى يصبح المزيج متجانساً.
- تُشكّل حفرة في وسط المزيج الجاف وتُضاف الفانيلا مع السكر وصفار البيض، وتُمزج كافة المكونات بواسطة أطراف الأصابع.
- تُقرّص العجينة على شكل كرة كبيرة ثم تُدعك بشكل خفيف مع الضغط بواسطة اليدين حتى تصبح ناعمة. تُغطى وتترك في البراد لمدة ساعة على الأقل حتى تشتد.
- في هذه الأثناء، يوضع قمر الدين في قدر مع ماء الورد،

ويُحرك المزيج جيداً على حرارة خفيفة حتى يذوب قمر الدين. يُرفع المزيج عن النار.

- يُضاف إليه الفستق مع السكر و القشطة وتُمزج كافة المكونات جيداً بعضها مع بعض.

- تُرش العجينة بكمية كبيرة من الدقيق وتوضع بين رقاقتين من الورق المشمّع وترقّ بتأنّ حتى تصبح سماكتها 3 ملم.

- تُقطع العجينة بواسطة قوالب خاصة للبسكويت، وتوضع

القطع على ورق خبز مدهون بالزبدة مع ترك مسافة 1

سنتيمتر بين القطعة والأخرى. تُخبز في الفرن على حرارة

200 درجة مئوية لمدة تتراوح بين 10 و12 دقيقة، حتى

يصبح لونها بنياً خفيفاً.

- تُرفع قطع البسكويت عن النار وتوضع على الرف لتبرد.

- تُوزع ملعقة صغيرة من الحشوة على سطح نصف كمية

البسكويت، ثم تُغطى بقطع البسكويت المتبقية.

- تُرش القطع بالسكر الناعم

نصائح:

- يُسخن الفرن حتى بلوغ الحرارة المناسبة قبل الخبز،

وتوضع الصينية في وسط الفرن.

- في حال تغير لون العجينة كثيراً من الأسفل، تُستعمل

صينيتان، الواحدة فوق الأخرى.

عوافي عليكم

البسكويت المحشو بالشوكولاتة



المقادير :

- 3/4 كوب أو 150 غرام من الزبدة الطرية
- 1/2 كوب أو 100 غرام من السكر الناعم
- صفار بيضة واحدة

- كوب واحد أو 100 غرام من اللوز المطحون
- 1 1/4 كوب أو 180 غرام من الدقيق العادي
- للحشوة:

- علبة 395 غرام من حليب نستله المكثف المحلى
بالشوكولاتة
- 50 غرام من الشوكولاتة المرّة المقطّعة

الطريقة :

- تُخفق الزبدة الطرية مع السكر الناعم لمدة تتراوح بين 3 و4 دقائق حتى يزغب المزيج. يُضاف صفار البيضة ويُخفق مع المكونات ثم تُكرّر هذه الخطوة مع اللوز المطحون والدقيق العادي. تُخفق كافة المكونات حتى تمتزج جيداً بعضها مع بعض.

- تُقرّص العجينة على شكل كرة كبيرة وتُغلّف بورق نيلون لاصق ثم تُترك في البرّاد لمدة 1/2 ساعة.

- تُقسّم العجينة إلى عدّة أقسام صغيرة ثم يُقرّص كلّ قسم - على شكل كرة وتوضع الكرات في صينية مغلّفة بورق خبز. يجب التأكد من توفر مساحة كافية بين الكرات. تُسطّح الكرات بشكل خفيف باستعمال راحة اليد.

- تُخبز قطع البسكويت في فرن مسخّن على حرارة 160 درجة مئوية لمدة تتراوح بين 20 و25 دقيقة أو حتى يصبح لونها ذهبياً. يتم إخراجها من الفرن وتترك جانبا لتبرد.

- يُسكب حليب نستله المكثف المحلى بالشوكولاتة في قدر متوسطة الحجم ويُحرّك على نار متوسطة الحرارة لمدة تتراوح بين 6 و8 دقائق أو حتى يصبح الحليب كثيفاً. يُرفع عن النار وتُضاف إليه الشوكولاتة المرّة المقطّعة حتى تذوب.

يوزّع مقدار من مزيج الشوكولاتة على جهة من قطعة . - بسكويت ثم تُغطى بقطعة أخرى. تُكرّر هذه الخطوة لحشو كافة كمية البسكويت ثم توضع على الرفّ لتبرد.

عوافي عليكم



المكونات والمقادير

- 5 ملاعق من جبن شيدار المبشور
- 5 ملاعق من جبن بارمازان المبشور
- 5 ملاعق زبد مذوب
- 6 ملاعق دقيق منخل
- ربع ملعقة ملح
- ملعقتان من دقيق الرز

طريقة التحضير

- حمي الفرن حتى تصل درجة حرارته الى 190 درجة مئوية، وفي انتظار ذلك ضعي الجبن بنوعيه والزبد والدقيق والملح في حلة العجن واخلطي المقادير معا جيدا حتى تحسلي على عجين لين 2 - اضيفي اليه دقيق

الرز ثم اعيدي خلط المقادير من جديد، اعلمي منها كويرات صغيرة، ثم مديها على شكل بسكويت متوسط الحجم 3 - ضعي حبات البسكويت في صينية الفرن، ثم اطبخيها في الفرن لمدة 12 دقيقة.

القيمة الغذائية

نسبة السعرات الحرارية: 75 سعرة حرارية
نسبة الدهون: 6 جرامات

عوافي عليكم



المقادير

كوبا دقيق

1/2 قالب زبدة

كوب سكر مطحون

200 جرام توت بري مجفف

1/2 كوب حليب

الطريقة

ضعي الدقيق في إناء وضعي عليه السكر والزبدة وافركيه جيداً

ضعي الحليب قليلاً قليلاً وقلبيه جيداً مع التوت المجفف شكلي العجينة على هيئة دوائر وافرديها في صينية الخبز

ادخليها الفرن لمدة نصف ساعة حتى تحمر واخرجيها
اتركيه حتى يبرد وقدميه

السرعات الحرارية: 198 سرعة حرارية
مدة الطبخ والتحصير: 45 دقيقة