بسكويت رافايلو

بسكويت الرافايلو هذه الوصفة لمحبي الرافايلو إليكم طريقة لتحضيره في البيت بمكونات بسيطة واقتصادية وبمذاق رائع وألذ من الجاهز وبكل سهولة .

مدة التحضير: 20 دقائق

مدة الطبخ: 10 دقائق

الوقت الاجمالي: 30 دقائق

المقادير

- قالب زبدة طرية
- ٣ أرباع كوب سكر بودرة
- نصف كوب زيت نباتي

- بيضة
- ٣ ونصف كوب طحين
- ملعقة صغيرة بيكينغ باودر
- **للتزيين**:
- شوكولا بيضاء مذابة
- جوز هند

طريقة التحضير

1. في وعاء نضع الزبدة ونخفقها جيداً ثم نضيف السكر مع الخفق حتى يصبح المزيج كريمياً .
2. نضيف البيضة والزيت والبيكينغ باودر ونخفق جيداً معاً حتى نحصل على قوام كريمي .
3. ثم نضيف الطحين ونعجن حتى نحصل على عجينة طرية وناعمة وغير لاصقة .
4. بعدها نشكل العجينة على هيئة كرات متساوية ثم نصفهم في صينية على ورق زبدة حتى تنتهي كل الكمية .
5. بعدها نضغط على كل كرة وندخلهم الفرن على درجة حرارة ١٨٠ في الوسط لحوالي ١٠ دقائق حتى يتحمروا من الأسفل .
6. ثم نخرجهم ونتركهم يبردوا ومن ثم نمسك كل قطعة ونغمسها من الطرف العلوي بالشوكولا مرة وبجوز الهند مرة اخرى ونصفهم في طبق التقديم وصحة وهنا .

اليونانية بالفستق الحلبي

اليونانية بالفستق الحلبي من الحلويات الشهية وهي عبارة عن معمول مد محشو بالفستق الحلبي أو أي حشوة نرغبها ومن ثم نشويها بالفرن وبعدها نسقيها بالقطر ونقدمها .

مدة التحضير: 30 دقائق

مدة الطبخ: 10 دقائق

الوقت الاجمالي: 40 دقائق

المقادير

- **للعجين**:
- نصف كيلو طحين
- كوب وثلث سمنة حيواني

- نصف كوب حليب بارد
- ٣ ملاعق كبار قطر
- ربع ملعقة خميرة
- نصف ملعقة مستكة مطحونة
- نصف كوب سكر بودرة
- **للحشوة**:
- كوب ونصف فستق حلبي
- ربع كوب قطر
- ٢ ملعقة سكر
- ٥ ملاعق ماء زهر
- ملعقة سمنة
- ربع ملعقة ملون طعام أخضر
- **لسقي اليونانية**:
- قطر

طريقة التحضير

7. في وعاء نضع كلاً من الطحين والسمنة ونبدأ بعملية البس حتى يشرب الطحين السمن .
8. في وعاء آخر نخلط الحليب و٣ ملاعق قطر ومستكة وخميرة وسكر ونخلطهم جيدا ً .
9. ثم نضيفهم على الطحين والسمنة بالتدريج ونعجن حتى نحصل على عجينة طرية وناعمة نغطيها ونتركها بالبراد لساعتين .

10. في الفرامة نضع الفستق والسكر ونطحن ثم نضيف ربع كوب قطر وماء زهر وسمنة وملون الطعام الأخضر ونطحن .
11. وبعد أن نحصل على القوام المطلوب نشكل الحشوة عدة أقسام بشكل طولاني .
12. ثم نقسم العجينة لعدة اقسام كل قسم نفرده في نايلون ونزيل الزوائد ونفرده بالشوبك ثم نضع الحشوة فيها ثم نلفها رول .
13. نسوي وجه العجينة بمساعدة النايلون ثم نشكل على وجهها خطوط متعاكسة باستخدام السكين ثم نقطعهم .
14. نصفهم في صينية على ورق زبدة ثم ندخلهم الفرن على درجة ١٨٠ من الأسفل ثم الأعلى .
15. عندما نخرجها من الفرن وهي ساخنة نسقيها بالقطر وبعد أن تبرد نقدمها في طبق التقديم وصحة وهنا .

تمرية نابلسية

التمرية النابلسية وصفة شعبية فلسطينية وهي عبارة عن أقراص عجين محشوة بحلاوة السميد ومن ثم مقلية تزين بالسكر البودرة والفستق الحلبي حسب الذوق .

مدة التحضير: 20 دقائق

مدة الطبخ: 30 دقائق

الوقت الاجمالي: 50 دقائق

المقادير

- **للعجين**:
- ٣ اكواب طحين
- رشة ملح
- كوب وربع ماء
- ملعقتين زيت
- زيت للقلي
- **للتزيين**:
- سكر بودرة
- فستق حلبي مطحون (اختياري)

- **لحلاوة السميد**:
- ٣ اكواب ماء
- كوب سميد
- كوب سكر
- ملعقة ماء زهر

طريقة التحضير

16. لحلاوة السميد في طنجرة نضع كلاً من السميد والسكر والماء وماء الزهر نخلطهم على البارد .
17. ثم نغليهم على النار مع استمرار التحريك حتى يثقل القوام .
18. بعدها نصب الخليط في جاط بايركس ونتركه يبرد ثم ندخله البراد لساعتين حتى يجمد .
19. الآن نحضر العجينة في وعاء نضع الطحين ورشة ملح والماء بالتدريج ثم الزيت ونعجن حتى نحصل على عجينة متماسكة .
20. نقسم العجينة إلى كرات متساوية وندهنهم زيت ومن ثم نغطيهم لنصف ساعة .
21. بعدها يكون السميد في البايركس قد جمد وتماسك فنقطعه مربعات ونتركه جانباً .
22. ثم نأخذ كل كرة عجين نقسمها نصفين ونفردها باليدين ثم نحشيها بقطعة من حلاوة السميد ونغلقها جيداً ثم نضغطها بالأصابع .
23. بهذه الطريقة حتى ننهي كل الكمية ثم نقليهم بالزيت الساخن ونقدمهم في طبق التقديم .

24. نرش على وجههم سكر بودرة وفستق حلبي مطحون حسب الذوق وصحة وهنا .

حلى الجوزية

حلى الجوزية لذيذ للغاية يشبه قشر الجوز الخشبي ومحشي بالشوكولا الشهية مكوناته بسيطة وطريقة تحضيره سهلة وسريعة ومناسب لكل الأوقات .

مدة التحضير: 10 دقائق

مدة الطبخ: 30 دقائق

الوقت الاجمالي: 40 دقائق

المقادير

- قالب زبدة طرية
- نصف كوب سكر بودرة
- بيضتان
- ظرف فانيليا
- كوبين طحين
- نصف كوب نشاء
- ملعقة بيكينغ باودر
- رشة ملح
- للحشو: شوكولا مذابة
- نحتاج لماكينة تشكيل الجوزية الكهربائية

طريقة التحضير

25. أولاً نخفق الزبدة حتى يصبح قوامها ناعماً.
26. نضيف السكر مع الاستمرار بالخفق حتى يصبح القوام كريمياً.
27. ثم نضيف البيض والفانيليا ونستمر بخفق المكونات مع بعضها جيداً.
28. في وعاء نخلط كلاً من الطحين والنشاء والملح والبيكينغ باودر ننخلهم ثم نضيفهم فوق الخليط السابق.
29. نعجن جيداً حتى نحصل على عجينة طرية وناعمة نغطيها وندخلها البراد لنصف ساعة.
30. وبعد مضي الوقت نخرج العجينة ونكورها كرات متساوية ثم نوزعها بالقالب ونكبسها حتى تأخذ الشكل وتنضج.

31. بعد أن ننهي الكمية نتركها تبرد ثم نفرغ الشوكولا في كيس الحلواني ونبدأ نفرغ شوكولا في كل قطعة ثم نطبق عليها قطعة أخرى .
32. هكذا حتى تنتهي كل الكمية نصفهم في صينية وندخلهم البراد لنصف ساعة حتى تجمد الشوكولا ثم نقدمها في طبق التقديم وصحة وهنا .

غريبة بالكاكاو

غريبة بالكاكاو هي تغيير عن المعروف أن الغريبة دائماً باللون الأبيض لذا سنقدمها بالكاكاو لعشاق الشوكولا بمكونات بسيطة وشكل شهي ومذاق ناعم وهش لا يقاوم .

مدة التحضير: 15 دقائق

مدة الطبخ: 10 دقائق

الوقت الاجمالي: 25 دقائق

المقادير

- كوب طحين
- كوب كاكاو
- كوب سكر بودرة
- ملعقة كبيرة نشاء
- كوب سمنة مذابة
- ظرف فانيليا
- رشة ملح
- بيضة
- ملعقة صغيرة بيكينغ باودر

طريقة التحضير

33. في الخفاقة نضع كلاً من السمنة والسكر ونخفقهم حتى يمتزجوا جيداً .
34. ثم نضيف البيضة والفانيليا ونخفق ثم نضيف الكاكاو والنشاء ورشة الملح والبيكينغ باودر .
35. أخيراً نضيف الطحين ونعجن حتى نحصل على عجينة طرية وناعمة .
36. الآن نشكلها كرات متساوية ونضغط على كل كرة براحة اليد وباستخدام السكين نشكل على وجهها خطوط .
37. ثم نرتب الأقراص في صينية على ورق زبدة وندخلهم الفرن لكي ينضجوا .
38. وبعد أن نخرجهم نتركهم يبردوا ثم ننقلهم على طبق التقديم وصحة وهنا .

حلوى اللامينغتون

حلوى اللامينغتون وصفتنا من المطبخ الاسترالي وهي عبارة عن مكعبات كيك مغطسة بالشوكولا وجوز الهند مكوناتها بسيطة ويعشقها الجميع ومذاقها وشكلها رائعين .

مدة التحضير: 15 دقائق

مدة الطبخ: 30 دقائق

الوقت الاجمالي: 45 دقائق

المقادير

- ٥ بيضات

- كوب سكر
- ٣ أرباع كوب ماء دافئ
- ربع كوب زيت
- ملعقة هيل مطحون
- ظرف فانيليا
- كوب وربع طحين
- جوز هند للوجه
- **لصوص الشوكولا**:
- نصف كوب حليب
- نصف كوب زيت
- نصف كوب سكر
- ٤ ملاعق كاكاو
- ملعقة فانيليا

طريقة التحضير

39. في الخفاقة نضع كلاً من البيض والسكر والفانلياي ونخفقهم جيداً .
40. ثم نضيف الزيت والماء والهيل ونضيف الطحين بالتدريج ونخفق حتى نحصل على قوام سائل كثيف .
41. نصب السائل في قالب مستطيل فيه ورق زبدة ونسوي وجهه ثم ندخله الفرن على درجة حرارة ١٨٠ لنصف ساعة .
42. في الخلاط نضع مكونات صوص الشوكولا ونخلطهم جيداً ثم نصبهم في زبدية .

43. بعد أن ينضج الكيك نتركه يبرد تماماً جانباً .
44. ثم نقطع الكيك مكعبات ومن ثم نغمس كل قطعة بالشوكولا ثم بجوز الهند من كل الجهات .
45. ندخل قطع الكيك إلى البراد حتى تجمد الشوكولا ومن ثم نقدمهم وصحة وهنا .

كعك الهلال

كعك الهلال بالفول السوداني وصفة لذيذة غنية بالفوائد الغذائية حيث تتكون من الطحين والزبدة والفول السوداني ومشكلة كالهلال شهية ومناسبة للأعياد وجميع الأوقات .

مدة التحضير: 20 دقائق

مدة الطبخ: 15 دقائق

الوقت الاجمالي: 35 دقائق

المقادير

- كوبين طحين
- قالب وربع زبدة طرية
- نصف كوب نشاء
- كوب سكر ناعم
- ٣ أرباع كوب فول سوداني محمص ومطحون
- بيضتان
- ظرف بيكينغ باودر
- ٢ ظرف فانيليا
- لدهن الوجه صفار بيضة
- للتزين لوز مبشور

طريقة التحضير

46. أولاً في العجانة نضع الزبدة والسكر ونخفق حتى تمتزج معاً جيداً .
47. ثم نضيف البيض والفانيليا مع الخفق المستمر ثم النشاء والفول السوداني .
48. أخيراً نضيف الطحين مخلوط مع البيكينغ باودر ونعجن حتى نحصل على عجينة متماسكة وطرية .
49. نقسمها نصفين ونأخذ نصفها نضعه على نايلون ونضع فوقه نايلون ونفرده بالشوبك .
50. ثم نقطعه بالقالب على شكل هلال أو باستخدام كوب ثم نصفهم في صينية على ورق زبدة وندهن الوجه بصفار بيضة ونزينه باللوز المبشور .
51. بهذه الطريقة حتى ننهي كل الكمية ثم ندخلهم الفرن من الأسفل ثم نشقرهم من الأعلى .
52. بعد أن نخرجهم نتركهم يبردوا ثم ننقلهم الى طبق التقديم وصحة وهنا .

قاطو طبقات

قاطو طبقات جزائري عبارة عن طبقات عجين من الفانيليا والكاكاو على الطريقة الجزائرية وهو حلى

هش ولذيذ يذوب في الفم ذوبان ومذاقه وشكله شهي للغاية .

مدة التحضير: 20 دقائق

مدة الطبخ: 30 دقائق

الوقت الاجمالي: 50 دقائق

المقادير

- كوب سكر
- بيضتان
- ظرف فانيليا
- ظرف بيكينغ باودر
- رشة ملح
- كوب زبدة مذابة
- ملعقة ونصف نشاء
- ٣ أكواب ونصف طحين
- ملعقتين كاكاو

- للوجه مربى وجوز هند

طريقة التحضير

53. في وعاء نضع كلاً من السكر والبيض والفانيليا ورشة ملح ونخفقهم جيداً .
54. ثم نضيف الزبدة المذابة ونخلط ثم النشاء ثم البيكينغ باودر ونخلطهم حتى يمتزجوا معاً .
55. بالتدريج نضيف الطحين مع العجن حتى نحصل على عجينة طرية وناعمة .
56. نقسم العجينة قسمين قسم نتركه بالفانيليا والقسم الآخر نضيف عليه رشة طحين والكاكاو ونعجنهم جيداً .
57. كل نكهة نقسمها نصفين ثم نفرد كل قسم بشكل مستطيل ونطبقهم فوق بعض في صينية على ورق زبدة طبقة فانيليا ثم كاكاو ثم فانيليا ثم كاكاو .
58. نشكل ثقوب على وجهها باستخدام عود خشبي ثم ندخلها الفرن على درجة ١٨٠ لنصف ساعة حتى تنضج .
59. بعد أن نخرجها نتركها تبرد ثم نقطعها وندهن وجهها بالمربى ونرشها بجوز الهند .
60. انتهت وصفتنا بهذا الشكل وصحة وهنا .