

<https://recettesfood.com/>

بار بودنغ الشوكولاتة (نباتي + خالي من الغلوتين)



كوب سكر بني معبأ قليلاً 1
كوب من مسحوق الكاكاو غير المحلى 1/2
(يفضل الطريقة الهولندية)
كوب نشا ذرة 1/2
أكواب من حليب الصويا أو حليب آخر من 3
اختيارك
رشة ملح البحر
ملعقة صغيرة من خلاصة الفانيليا النقية أو 1
1/2 ملعقة صغيرة فانيليا ونصف ملعقة صغيرة
مستخلص اللوز

تعليمات

في وعاء كبير ، اخفقي السكر البني ومسحوق الكاكاو ونشا الذرة معًا. يُضاف حليب الصويا ورشة الملح ويُخفق المزيج حتى يصبح ناعمًا. يُغلى المزيج على نار خفيفة على نار متوسطة مع الخفق باستمرار. إذا بدا المزيج وكأنه بدأ في الاحتراق أو الاحتراق ، خففي الحرارة إلى متوسطة منخفضة. بمجرد أن ينضج البودينج ، خففي الحرارة واستمري في الغليان برفق مع

الخفق المستمر لبضع دقائق أخرى حتى يصبح البودينغ كثيفًا.

نرفع القدر عن النار ونقلب الفانيليا. قدمي البودينغ ساخنًا ، أو ضعيه في وعاء التقديم أو في أكواب فردية. اضغط بقطعة من الغلاف البلاستيكي على سطح الحلوى (لمنع تكوين الجلد) وضعها في الثلاجة حتى تصبح جاهزة للتقديم.

بودينج الشوكولاتة الكريمي منزلي الصنع



كوب سكر بني ، معبأ 3/4

كوب مسحوق كاكاو غير محلى 1/2

كوب نشا ذرة 1/2

قليل من ملح البحر (أنا استخدم الهيمالايا

الوردية)

أكواب من حليب الصويا العادي 3
ملعقة صغيرة من خلاصة الفانيليا النقية أو 1
معجون
رقائق شوكولاتة شبه حلوة خالية من الألبان
مقبلات اختيارية

تعليمات

في وعاء كبير ، اخفقي السكر ومسحوق الكاكاو ونشا الذرة ورشة ملح. يضاف حليب الصويا مع الخفق حتى يصبح ناعماً. يُغلى المزيج على نار خفيفة على نار متوسطة مع الخفق باستمرار. إذا بدأ المزيج وكأنه بدأ في الاحتراق أو الاحتراق ، خففي الحرارة قليلاً. قم بطهي البودينغ مع الخفق المستمر لمدة 5 إلى 10 دقائق أو حتى يصبح البودينغ سميكًا حقًا.

نرفع القدر عن النار ونقلب الفانيليا. قدمي البودينغ دافئًا أو ضعیه في وعاء أو برطمانات أو أواني تعليب صغيرة واتركيها تبرد. إذا كنت لا تحب قشرة الشوكولاتة التي تتكون على الجزء العلوي من الحلوى المبردة (أنا شخصياً

أحبها!) ، يمكنك الضغط على قطعة من
البلاستيك على الجزء العلوي من الحلوى
الدافئة. ضعه في الثلاجة حتى يصبح جاهزًا
للتقديم.

أرز باللبن بالكرز واللوز (خالي من الغلوتين + نباتي)



- كوب ماء 2
- كوب أرز متوسط الحبة كالورد 1
- كوب حليب جوز الهند المبرد اللذيذ 1 - 1/2 (أو حليب اللوز أو الصويا) ، أو أكثر حسب الحاجة

- كوب بالإضافة إلى 2 ملاعق كبيرة من 1/2 السكر الحبيبي
- كوب حليب جوز الهند المعلب أو 1/4 مبيض جوز الهند اللذيذ
- ملعقة صغيرة من مستخلص اللوز 1/2 النقي
- كوب كرز حامض ، مجمّد ، مذابة أو 1/2 مبشورة (مصفاة)
- مثل) الكريمة المخفوقة بجوز الهند (CocoWhip)

تعليمات

- في قدر كبيرة على نار متوسطة ، يُمزج الماء والأرز ويُغلى المزيج. خففي الحرارة وغطيتها واتركيها على نار هادئة لمدة 15 دقيقة. نرفع القدر عن النار ونتركه مغطى لمدة 5 دقائق. انزع الغطاء
- يُضاف كوب من الحليب والسكر إلى الأرز المطبوخ مع التحريك حتى يتجانس. أعد

القدر إلى الموقد. يُطهى على نار متوسطة مع التحريك باستمرار حتى يصبح كثيفًا.

- أضيفي مبيض جوز الهند (أو حليب جوز الهند). استمر في إضافة المزيد من الحليب مع التحريك حسب الحاجة ، حيث ينضج البودينج. ويصبح سميكًا. يُطهى لمدة 15 دقيقة ، أو حتى يصبح البودينغ كثيفًا ودمسًا جدًا. إذا كان البودينغ كثيفًا جدًا ، أضيفي القليل من الحليب حسب الحاجة ، ثم ارفعي القدر عن النار. يقلب في مستخلص اللوز.
- دع البودينغ يبرد قليلاً واغرفه في أطباق التقديم ، فوقها الكرز الحامض ثم القليل من CocoWhip.

بودنغ الأرز الكريمي القديم الطراز



**وصفة أرز باللبن قديمة الطراز
مقتبسة من عشاء نباتي تقدم من
إلى 6 حصص 4**

كوب ماء 2

كوب أرز أبيض متوسط الحبة (مثل أرز 1

كالورد أو أرز السوشي)

إلى 2 كوب حليب غير ألبان 1/2 - 1

كوب سكر 1/2

ملعقة صغيرة من خلاصة الفانيليا أو معجون 1

قرفة مطحونة أو جوزة الطيب

1. في قدر على نار متوسطة ، يُمزج الماء ، والأرز ويُغلى المزيج. غطيها ، خففي الحرارة واتركيها على نار هادئة لمدة 15 دقيقة. نرفع القدر عن النار ونتركه مغطى لمدة 5 دقائق.

2. يُضاف الحليب والسكر إلى الأرز المطبوخ مع التحريك جيداً. أعد القدر إلى الموقد. يُطهى على نار متوسطة مع التحريك المستمر لمدة 15 إلى 20 دقيقة أو حتى يصبح كثيفاً ودسمًا. إذا كان البودينغ سميكًا جدًا ، ضع القليل من الحليب مع القليل من الحليب حتى يصبح القوام المطلوب. يرفع عن النار ويقرب مع خلاصة الفانيليا أو معجون. دع بودنغ الأرز يبرد قليلاً قبل التقديم. إذا رغبت في ذلك ، يرش بالقرفة المطحونة قبل التقديم.

: أشكال البودينغ

اللوز ، أضعف 1/2 إلى 1 ملعقة صغيرة من مستخلص اللوز بدلاً من الفانيليا
الزبيب : ببساطة ارم حفنة من الزبيب عند

طهي الأرز لأول مرة. هذا سيجعلها ممتلئة بشكل جيد (أو تضاف مع "الحليب") الكرز : ضع حفنة من الكرز المجفف ممتلئ النوى

القرع : قلب القليل من هريس اليقطين المعلب مع "الحليب". سترغب في إضافة توابل فطيرة اليقطين أيضًا ، أو القرفة المطحونة والبهارات وجوزة الطيب حسب الرغبة.

تشاي سبايس : استبدل شاي تشاي غير المحلى كجزء من "الحليب" - ربما نصف كوب أو نحو ذلك (أو حسب الرغبة). يمكنك أيضًا إضافة بعض التوابل المطحونة الإضافية للحصول على نكهة إضافية من الزنجبيل: قلب حفنة من الزنجبيل المفروم ناعماً في نهاية الطهي (ربما 1/4 كوب أو نحو ذلك)

فطيرة القهوة الأندونيسية



- الطبقة العليا:
- ملعقة صغيرة مسحوق أجار أو 1 3/4 1/2 3 ملاعق كبيرة رقائق أجار
- ملحوظة: إذا كنت تستخدم رقائق الأجار ، فيجب نقعها في السائل لمدة 10 دقائق قبل البدء في تسخين الخليط.
- أكواب من حليب جوز الهند الخفيف 3 1/2
- كوب سكر نخيل 3/4
- كوب سكر نباتي أو سكر القيقب 1/4

- ملعقة صغيرة سكر الفانيليا أو خلاصة 1 الفانيليا
- ملعقة صغيرة ملح 1/2
- أوراق باندان بطول 8 بوصات أو أوراق 4 شجر اللولب ، اختياري
-
- الطبقة السفلى:
- ملعقة صغيرة مسحوق أجار أو 3 1/2 1 3/4 ملاعق كبيرة رقائق أجار
- ملحوظة: إذا كنت تستخدم رقائق الأجار ، فيجب نقعها في السائل لمدة 10 دقائق قبل البدء في تسخين الخليط.
- أكواب قهوة أو قهوة منزوعة 3 1/2 الكافيين ، منكهة أو غير منكهة
- كوب سكر نخيل 3/4
- ملعقتان صغيرتان من سكر الفانيليا أو خلاصة الفانيليا (اختياري)
- قوالب جيلو جميلة (12 فرد) أو قالب جيلو 8 أكواب أو أكواب فاخرة

تعليمات

- للطبقة العلوية ، اخلطي جميع مكونات الطبقة العلوية في قدر متوسط الحجم ما عدا الفانيليا. يُسخن فوق موقد متوسط الحرارة ، يحرك باستمرار حتى يذوب الأجار والسكر. . يجب أن يشبه الخليط القهوة مع الكريمة. انتظر حتى يدخل في الغليان الكامل ثم ارفعه فورًا عن النار. أضيفي الفانيليا وقلبي. قم بإزالة أوراق البانندان ، في حالة استخدامها. خليط مغرفة في قوالب. اتركه لمدة 20 دقيقة أو حتى يتماسك ، يجب أن يثبت على الفور .لأنه يبرد.
- للطبقة السفلية ، اخلطي جميع مكونات الطبقة السفلية في قدر متوسط الحجم ما عدا الفانيليا. يُسخن فوق موقد متوسط الحرارة ، يحرك باستمرار حتى يذوب الأجار والسكر. انتظر حتى يغلي تمامًا ثم ارفعه فورًا عن النار. أضيفي الفانيليا وقلبي. صب الخليط في قوالب ، فوق أجار لون كريم القهوة الذي تم ضبطه بالفعل.

اتركه لمدة 20 دقيقة أخرى أو حتى يتماسك ، يجب أن يثبت على الفور لأنه يبرد. يبرد في الثلاجة لمدة 1 ساعة.

- قبل التقديم:
- أسهل طريقة لفك حلوى الآجار من قالبها هي وضع القالب في الماء الساخن لبضع دقائق. ثم ، باستخدام يدك أو ملعقة رقيقة ، قم بفك وفصل حواف الآجار عن القالب ، اقلبها على طبق وقم بضربها في الأسفل.

بودنغ الخبز النباتي



- كوب حليب صويا 1/4 - 2
- كوب سكر بني 1/2
- ملعقة كبيرة شراب القيقب 2
- ملعقة صغيرة فانيليا 1
- كوب زبيب 1/4
- القرصة المطحونة

تعليمات

- يسخن الفرن إلى 350 درجة فهرنهايت
- طبق خبز زجاجي بحجم 8 بوصات مربعة ،
5 أكواب من مكعبات الخبز مدهونة (يعتبر

الخبز الفرنسي المقرمش أو الخبز الفرنسي رائغًا)

- في وعاء كبير ، اخفقي حليب الصويا والسكر وشراب القيقب والفانيليا. أضيفي مكعبات الخبز واطريها لمدة 10 دقائق أو حتى ينضج الخبز ويمتص معظم الحليب. أضيفي الزبيب وقليل من رشات القرفة واخلطيهم معًا برفق لا تفرط في مزجه. يُسكب المزيج في القالب المُجهز. رشي القليل من القرفة على السطح.
- تُخبز البودينغ في فرن مُسخن مسبقًا لمدة 30 إلى 45 دقيقة ، أو حتى تنتفخ وتتحول إلى اللون الذهبي ويمتص الحليب.