

## نيويورك تشيز كيك شانتال



### مكونات

- بسكويت جراهام ، مسحوق 15
- ملاعق كبيرة زبدة ذائبة 2
- عبوات (8 أونصات) جبنة كريمية 4
- كوب سكر أبيض 1 1/4
- نصف كوب حليب
- بيضات 4
- كوب كريمة حامضة 1
- ملعقة كبيرة فانيليا 1
- كوب دقيق لجميع الأغراض

## الاتجاهات

### قائمة مراجعة التعليمات

#### • الخطوة 1

- سخني الفرن على درجة 350 فهرنهايت (175 درجة مئوية). دهن صينية مقاس 9 بوصة بالدهن.
- الإعلانات

#### • الخطوة 2

- في وعاء متوسط ، اخلطي فتات غراهام مع الزبدة المذابة. اضغطي على قاع قالب الزنبرك.

#### • الخطوة 3

- في وعاء كبير ، اخلطي الجبن الكريمي مع السكر حتى يصبح المزيج ناعمًا. اخلطه مع الحليب ، ثم اخلط البيض واحدًا تلو الآخر ، واخلط ما يكفي لدمجها. اخلطي الكريمة الحامضة والفانيليا والدقيق حتى تصبح ناعمة. صب الحشوة في القشرة المعدة.

#### • الخطوة 4

- تخبز في فرن محمى لمدة ساعة. أغلق الفرن واطرك الكيك يبرد في الفرن والباب مغلق لمدة 5 إلى 6 ساعات ؛ هذا يمنع تصدع. تبرد في الثلاجة حتى التقديم.

## الطازجة جنوب الخوخ الإسكافي



### مكونات

- حبات خوخ طازجة - مقشرة ومقطعة ومقطعة 8 إلى شرائح رفيعة
- نصف كوب سكر أبيض
- نصف كوب سكر بني
- نصف ملعقة صغيرة قرفة مطحونة
- نصف ملعقة صغيرة جوزة الطيب المطحونة
- ملعقة صغيرة عصير ليمون، طازج 1
- ملاعق صغيرة نشا ذرة 2
- كوب دقيق لجميع الأغراض 1
- نصف كوب سكر أبيض
- نصف كوب سكر بني
- ملعقة صغيرة بيكنج بودر 1
- نصف ملعقة صغيرة ملح
- ملاعق كبيرة زبدة غير مملحة ، مبردة ومقطعة 6 إلى قطع صغيرة

- نصف كوب ماء مغلي

## **مزيج معا:**

- ملاعق كبيرة سكر أبيض 3
- ملعقة صغيرة قرفة مطحونة 1

## **الاتجاهات**

### **قائمة مراجعة التعليمات**

#### **الخطوة 1**

- سخني الفرن إلى 425 درجة فهرنهايت (220 درجة مئوية).

- الإعلانات

#### **الخطوة 2**

- في وعاء كبير ، اخلطي الخوخ ، وربع كوب من السكر الأبيض ، وربع كوب من السكر البني ، وربع ملعقة صغيرة من القرفة ، وجوزة الطيب ، وعصير الليمون ، ونشا الذرة. يُقلب المزيج حتى يتغطى بالتساوي ، ويُسكب في طبق خبز سعة 2 لتر. تخبز في فرن مسخن لمدة 10 دقائق.

#### **الخطوة 3**

- في هذه الأثناء ، في وعاء كبير ، اخلطي الدقيق وربع كوب من السكر الأبيض وربع كوب من السكر البني والبيكنج باودر والملح. اخلطي الزبدة بأطراف أصابعك أو بخلاط المعجنات حتى يشبه الخليط الوجبة الخشنة. يقلب في الماء حتى يتجانس.

#### **الخطوة 4**

- أخرجي الدراق من الفرن ، وضعي فوقه ملاعق كبيرة. رش خليط السكر والقرفة على

الإسكافي. اخبز حتى تصبح الطبقة العلوية  
ذهبية ، حوالي 30 دقيقة

## كعكة الملاك الغذاء



## مكونات

- كوب دقيق الكيك 1 1/4
- كوب سكر أبيض 1 1/4
- نصف ملعقة صغيرة ملح
- كوب بياض بيض 1 1/2
- ملعقة صغيرة كريمة التارتار 1
- نصف ملعقة صغيرة من خلاصة الفانيليا
- نصف ملعقة صغيرة من مستخلص اللوز

## الاتجاهات

### قائمة مراجعة التعليمات

#### • الخطوة 1

- يُخفق بياض البيض حتى يتكوّن من قمم صلبة ، ثم يُضاف كريم التارتار وخلاصة الفانيليا وخلاصة اللوز.

#### • الإعلانات

#### • الخطوة 2

- نخل الدقيق والسكر والملح معًا. كرر خمس مرات.

#### • الخطوة 3

- يُمزج بياض البيض مع المكونات الجافة برفق ، ثم يُسكب في وعاء أنبوبي غير مدهون، مقاس 10 بوصات.

#### • الخطوة 4

- ضعي قالب الكيك في فرن بارد. شغل الفرن اضبطها على 325 درجة فهرنهايت (165 درجة مئوية). يُطهى لمدة ساعة تقريبًا ، أو حتى يصبح لون الكيك ذهبيًا.

#### • الخطوة الخامسة

- اقلب الكيك واتركه ليبرد في المقلاة. عندما يبرد جيدًا ، أخرج من المقلاة.

## سلطة ووترجيت



## مكونات

- عبوة خليط بودنج الفستق سريع (أونصة 3.4) 1 التحضير
- علبة أناناس مطحون مع عصير (أونصات 8) 1
- كوب من أعشاب من الفصيلة الخبازية مصغرة 1
- كوب جوز مفروم
- حاوية مجمدة مخفوقة ومذوبة (أونصات 8) 1/2

## الاتجاهات

### قائمة مراجعة التعليمات

- **الخطوة 1**
- في وعاء كبير ، اخلطي مزيج البودنج والأناناس مع العصير وأعشاب من الفصيلة الخبازية والمكسرات. أضعاف في الجلد. قشعيرة.
-

