

جيلاتين- الزجاج- المعشق- في- الرابع- من- يوليو- مغطى بالتوت الطازج



المكونات الرئيسية

- كوب ماء مقسمة 16
- صندوق (6 أونصات لكل منهما) جيلاتين الكرز 2
- عبوات (7 جرام لكل منها) جيلاتين بدون نكهة ، 6 مقسمة
- صندوق (6 أونصات لكل منهما) من الجيلاتين 2 التوت الأزرق

- مثلية (5 أونصات) مزيج جيلاتين جوز الهند 1 (D'gari)
- [علية \(14 أونصة\) حليب نستله لا ليشيرا المكثف 1](#)
[المحلى الخالي من الدهون](#)
- [كوب من مبيض القهوة الطبيعي بليس® 1/2](#)
[COFFEE-طبيعي بنكهة الكريمة الحلوة من MATE®](#)
- كوب توت أزرق 2
- أكواب فراولة ، مقطعة إلى أنصاف 3

أصنعها

الخطوة 1

.اغلي 8 أكواب من الماء

الخطوة 2

صب كل جيلاتين الكرز في طبق خبز 13 x 9 بوصة ؛ أضف عبوتين من الجيلاتين غير المنكه. تخلط بالشوكة لتتحد. صب 4 أكواب من الماء المغلي فوق الجيلاتين. امزج حتى يذوب الجيلاتين تمامًا. ضعيه في الثلاجة لمدة 3 ساعات أو حتى يتماسك

الخطوة 3

صب كل الجيلاتين التوت الأزرق في طبق تحميص منفصل. مقاس 13 x 9 بوصة ؛ أضف عبوتين من الجيلاتين غير المنكه. تخلط بالشوكة لتتحد. صب 4 أكواب من الماء المغلي فوق الجيلاتين. امزج حتى يذوب الجيلاتين تمامًا. ضعيه في الثلاجة لمدة 3 ساعات أو حتى يتماسك

الخطوة 4

مرر سكينًا على طول حافة أطباق الخبز لإزالتها بسهولة. ثم اسحب لوحتي الجيلاتين بحذر من الطبق إلى سطح عمل نظيف.

الخطوة الخامسة

قص أشكال الجيلاتين النجمية من الجيلاتين الأزرق والأحمر باستخدام قاطع بسكويت على شكل نجمة. يمكنك استخدام أي حجم تريده وحتى خلط الأحجام إذا كنت ترغب في ذلك. تجاهل القصاصات.

الخطوة 6

ضع النجوم في وعاء تافه بسعة 4 لترات ، وضعه مباشرة على الزجاج (بقدر ما يمكنك الالتصاق بالجدار الجانبي للزجاج) والبعض الآخر مستوي. بدل بين الألوان. ضعه في الثلاجة أثناء عمل الجيلاتين الأبيض.

الخطوة 7

اغلي 8 أكواب ماء متبقية.

الخطوة 8

اخلطي جيلاتين جوز الهند مع شوكة في وعاء كبير مع علبتين متبقيتين من الجيلاتين غير المنكه. صب 8 أكواب من الماء المغلي فوقها لتذوب. امزج حتى يذوب الجيلاتين تمامًا. يُمزج في الحليب المكثف المحلى ومبيض القهوة الطبيعي بليس مايت ؛ دع الخليط يبرد إلى درجة حرارة الغرفة لمدة 40 إلى 60 دقيقة. يجب أن تكون في درجة حرارة الغرفة قبل إضافتها إلى الوعاء الصغير.

الخطوة 9

اغسل أو اسكب خليط جوز الهند بعناية في وعاء التافه ؛ ضعه في الثلاجة لمدة 4 ساعات على الأقل أو طوال الليل.

الخطوة 10

ضع الجيلاتين مع التوت مرة واحدة.

تارت الليمون الطازج



مكونات

- كوب من فتات غراهام 1 1/2
- كوب (نصف عود) زبدة مذابة 1/4
- [علبة \(14 أونصة\) حليب نستله لا لبشيرا المكثف 1 المحلى](#)
- عبوة واحدة (8 أونصات) من الجبن الكريمي بدرجة حرارة الغرفة
- ملعقة كبيرة ليمون ، ليمون أو قشر برتقال 1 مبشور
- كوب عصير ليمون طازج أو ليمون أو برتقال 1/3

أصنعها

الخطوة 1

يُسخن الفرن مسبقًا إلى 350 درجة فهرنهايت. رش قالب التورته 9 أو 10 بوصات مع قاع قابل للإزالة مع رذاذ طهي غير لاصق.

الخطوة 2

يُمزج فتات غراهام البسكويت والزبدة في وعاء متوسط
! اضغط على قاع المقلاة. اخبزها لمدة 5 دقائق

الخطوة 3

يخفق الحليب المكثف المحلى والجبن الكريمي في
وعاء الخلاط الكبير حتى يصبح المزيج ناعمًا. يقلب مع
قشر الليمون وعصير الليمون. صب على القشرة بلطف
الجزء العلوي السلس.

الخطوة 4

اخبزها لمدة 25 إلى 28 دقيقة أو حتى تتماسك
الحشوة. يبرد لدرجة حرارة الغرفة برد لمدة ساعتين
على الأقل. ضع فوقها التوت الطازج و / أو شرائح
الفاكهة ، إذا رغبت في ذلك.

:نصيحة الطباخ

للحصول على شريحة مثالية ، امسح السكين بمنشفة
رطبة قبل تقطيع كل شريحة.

قضبان سحرية من 7 طبقات



مكونات

- كوب (1 عصا) زبدة غير مملحة 1/2
- كوب من فتات غراهام 1 1/2
- كوب من البسكويت المملح ، مهروس ، مقسم 1
- كوب جوز هند مقشر غير محلى 1
- كوب جوز أو جوز أمريكي مفروم 1
- [علبة \(14 أونصة\) حليب نستله لا ليشيرا المكثف 1 المحلى](#)
- كوب رقائق صغيرة من قطع الشيكولاتة شبه 1/2
®الحلوة من نستله تول هاوس

أصنعها

الخطوة 1

.يسخن الفرن إلى 350 درجة فهرنهايت

الخطوة 2

تذوب الزبدة في مقلاة 13 × 9 بوصة في الفرن ؛
أخرجه من الفرن. رش فتات غراهام و³/₄ من
البسكويت المكسر فوق الزبدة. يقلب جيداً؛ اضغط
برفق على قاع المقلاة. يرش جوز الهند والمكسرات.
صب الحليب المكثف المحلى بالتساوي فوقها. يرش
باللحم وبقية المعجنات المكسرة ؛ اضغط برفق

الخطوة 3

أخبزها لمدة 25 دقيقة أو حتى يصبح لونها بنياً ذهبياً
فاتحاً. تبرد تماماً في مقلاة على رف السلك. مقطعة
إلى قضبان.

آيس كريم أبو إيتا



مكونات

- عبوتين (7.6 أونصة سائلة لكل منهما) كريم المائدة نستله ميديا كريما ليجيرا لايت
- أقراص (90 جرام لكل منها) مشروب الشوكولاتة 4 الساخنة المكسيكي الأصلي من نستله أبوليتا ، المفروم
- كوب حليب قليل الدسم 2 1/2

أصنعها

الخطوة 1

Abuelita Chocolate و Crema وسائل الإعلام المعوجة في قدر متوسطة ومثيرة للخدمة الثقيلة على حرارة

متوسطة منخفضة، مع التحريك باستمرار، حتى يتم حل الشوكولاته تماما والخليط السلس. ازالة من الحرارة؛ ضجة في الحليب.

الخطوة 2

صب الخليط في عموم الخبز 13 x 9 بوصة؛ تغطية بغطاء بلاستيكي. تجمد، اثاره كل ساعة لكسر بلورات الجليد، لمدة 4 إلى 5 ساعات أو حتى مجموعة

لسان الحمل المغطاة بالشوكولاتة ABUELITA



مكونات

- كوب من آيس كريم كراميل أو شراب 2
- [حبة \(90 جرام لكل منهما\) مشروب الشوكولاتة 2](#)
- [الساخن المكسيكي الأصلي من نستله أبوليتا ، مفرومة ناعماً](#)
- ملعقتان كبيرتان من الروم الغامق (اختياري)
- موزات ناضجة ، مقشرة ومقطعة إلى نصفين 6

أصنعها

الخطوة 1

يُمزج الكراميل مع الزبدة وأبوليتا والرم في وعاء متوسط الحجم. ضع نباتات الموز في طبقة واحدة في مقلاة كبيرة غير لاصقة. يُسكب مزيج الكراميل على الموز ؛ التغطية.

الخطوة 2

يُطهى على نار خفيفة ، مع التقليب من حين لآخر ، لمدة 10 إلى 15 دقيقة أو حتى ينضج الموز. قدميها ساخنة أو باردة.

بسكويت أبوليتا بالسكر



مكونات

- كوب دقيق لجميع الأغراض 1 3/4
- ملعقة صغيرة من صودا الخبز 3/4
- ملعقة صغيرة ملح 1/4
- كوب (1 عصا) زبدة غير مملحة ، في درجة حرارة الغرفة 1/2
- كوب سكر حبيبي 1/3
- كوب سكر بني فاتح معبأ 1/3
- بيضة كبيرة 1

- [حبة \(90 جرام لكل منهما\) مشروب الشوكولاتة 2](#)
[الساخنة المكسيكي الأصلي من نستله أبوليتا ،](#)
[مفرومة ناعماً أو مبشورة](#)

أصنعها

الخطوة 1

.يسخن الفرن إلى 375 درجة فهرنهايت

الخطوة 2

يُمزج الدقيق مع صودا الخبز والملح في وعاء متوسط الحجم.

الخطوة 3

اخفقي الزبدة والسكر المحبب والسكر البني في وعاء الخلاط الكبير حتى تمتزج المكونات. يخفق في البيض. فازت تدريجياً في خليط الدقيق. يقلب في أبوليتا المفروم. تُغرف بملعقة صغيرة مدورة وتدحرج إلى كرات ؛ ضع 2 بوصة بعيداً عن بعضها على صفائح خبز. غير مدهون. تتسطح القمم قليلاً.

الخطوة 4

اخبزها لمدة 8 إلى 9 دقائق أو حتى تنتفخ وتصبح ذهبية قليلاً حول الحواف. تبرد على ورق الخبز لمدة دقيقتين ؛ يجب عليك ان تزيل السلم لكي يبرد تماما

بودرة الكوكيز أبوليتا



مكونات

- أكواب دقيق لجميع الأغراض 3
- كوب سكر بودرة مقسم 2 1/4
- أقراص (90 جرام لكل منهما) مشروب 3 الشوكولاتة الساخن المكسيكي الأصلي من نستله أبوليتا ، مشور
- كوب سمن نباتي 2
- ملعقة صغيرة فانيليا 1

أصنعها

الخطوة 1

.يسخن الفرن إلى 350 درجة فهرنهايت

الخطوة 2

اخلطي الدقيق مع 2 كوب سكر بودرة وأبوليتا في وعاء متوسط. يوضع السمن في وعاء كبير. يخفق على سرعة متوسطة ويضاف خليط الطحين تدريجياً حتى يتجانس. أضف مستخلص الفانيليا. فاز حتى يمتزج. جمده لمدة 7 إلى 10 دقائق.

الخطوة 3

شكل 1 ملعقة كبيرة من العجين على شكل كرة. كرر مع العجين المتبقي. ضع الكرات بعيداً عن بعضها بمقدار 1 بوصة على صفائح خبز غير مدهونة واضغط برفق لتسطيحها.

الخطوة 4

اخزبيها لمدة 16 إلى 18 دقيقة. تبرد على ورق الخبز لمدة 1 دقيقة. يجب عليك ان تزيل السلم لكي يبرد تماما. رشي عليها 1/4 كوب من السكر البودرة

يوم أبو إيتا للخبز الميت



مكونات

- عبوة (7 جرام) خميرة جافة نشطة 1
- كوب ماء دافئ (حوالي 110 درجة فهرنهايت) 1/4
- ملاعق كبيرة زبدة غير مملحة ، مقسمة 6 1/2
- %كوب حليب قليل الدسم 2 1/2
- بيضات كبيرة مخفوقة 3
- أكواب دقيق لجميع الأغراض 3 1/2
- [كوب نستله أبوليتا مزيج مشروب الشوكولاتة 1/2](#)
- [المحيب ، مقسم](#)
- ملعقة صغيرة ملح 1
- زيت نباتي

أصنعها

الخطوة 1

يقلب الماء والخميرة في وعاء صغير حتى يذوب ويصبح رغويًا. اتركه للراحة لمدة 15 دقيقة.

الخطوة 2

ضعي 5 ملاعق كبيرة من الزبدة في قدر صغير. يسخن على نار خفيفة. أضف الحليب يسخن حتى يسخن قليلاً. ازالة من الحرارة؛ لتهدأ. يقلب في البيض.

الخطوة 3

يُمزج الدقيق مع نصف كوب من شوكولاتة أبو ليتا والملح على سطح عمل. اصنعي فجوة في وسط خليط الدقيق وأضيفي بالتناوب الخميرة ومزيج الحليب. اعجن باليد لمدة 10 دقائق أو حتى تتشكل عجينة خفيفة.

الخطوة 4

تشكل كرة كبيرة من العجين وتوضع في وعاء مدهون بالزيت. غطاء بغطاء بلاستيكي؛ ضعه في مكان دافئ (حوالي 70 درجة فهرنهايت) لمدة 60 إلى 90 دقيقة أو حتى يتضاعف الحجم.

الخطوة الخامسة

ضع ورقة زبدة على صينية خبز كبيرة. اجلس جانبا.

الخطوة 6

اقطعوا قطعة من العجين (بحجم بيضة كبيرة) واحتفظوا بها. قسمي العجينة المتبقية إلى دائرتين وضعيها على صينية خبز جاهزة.

الخطوة 7

تقسم العجينة المحفوظة إلى 8 قطع. شكلي كرتين من قطعتين وستة شرائط على شكل حبال بقطع العجين المتبقية. اقرص حبال العجين بمسافة 1 بوصة مع وجود مقبض في المنتصف لتشبه أصابع الهيكل العظمي. رتب 3 حبال عجين على كل جولة وربطهم في منتصف كل جولة. ضعي كرات العجين فوق كل جولة عجين حيث تلتقي حبال العجين. غطي العجينة بغطاء بلاستيكي وضعيها في مكان دافئ لمدة 45 دقيقة أو حتى يتضاعف حجمها.

الخطوة 8

يسخن الفرن إلى 350 درجة فهرنهايت.

الخطوة 9

تُخبز الأرغفة لمدة 35 دقيقة أو حتى تصبح ذهبية اللون. أخرجه من الفرن مع تغطية احباط. اخبزها لمدة 10 دقائق إضافية أو حتى يصبح لونه الرغيف بني ذهبي. نخرجه من الفرن ونتركه يبرد لمدة 10 دقائق.

الخطوة 10

تذوب 1 ملعقة كبيرة زبدة متبقية في الميكروويف. ادھني الزبدة فوق الرغيف ورشي 1/4 كوب شوكولاتة أبوليتا المتبقية. خدمة والتمتع بها.

شوكولاتة أبوليتا وفوندو برتقال



مكونات

- كوب كريمة خفق 3/4

- حبة (90 جم لكل منهما) مشروب الشوكولاتة 2 الساخنة المكسيكية الأصلية من نستله أبوليتا ، مفرومة

- ملعقة كبيرة قشر برتقال مبشور 1
- ملعقة كبيرة ليكيور برتقالي (اختياري) 1

أصنعها

الخطوة 1

تُسخن الكريمة في قدر متوسطة الحجم شديدة التحمل على نار متوسطة ؛ تحقيق العدالة ليغلي.

الخطوة 2

خفض الحرارة إلى درجة منخفضة. أضف شوكولاتة أبوليتا.

الخطوة 3

يُطهى مع التحريك باستمرار حتى تذوب الشوكولاتة تمامًا ويصبح المزيج ناعمًا.

الخطوة 4

ازالة من الحرارة؛ يقلب في قشر البرتقال والمسكرات

فطيرة آيس كريم أبو إلتا



مكونات

- كوب (4 أونصات) فتات صغيرة من الشوكولاتة 1/4 شبه الحلوة
- محضرة (9 أونصات) 10 بوصة من بسكويت 1 غراهام أو قشرة شوكولاتة
- لتر (4 أكواب) آيس كريم فانيليا مخففة 1
- كوب من شراب الشوكولاتة نستله أبيلتا 1/2

أصنعها

الخطوة 1

.يرش اللقم على قاع القشرة

الخطوة 2

يُمزج الآيس كريم مع 12 كوب من شراب أبو إيليتا في وعاء متوسط ؛ يقلب جيدا. ملعقة في القشرة. يُجمد لمدة ساعتين أو حتى يتماسك. رشي مع شراب أبوليتا الإضافي قبل التقديم ، إذا رغبت في ذلك