

Recettesfood.com

طريقة عمل سوفليه الاوريو بالميكرويف بالصور



مقادير عمل سوفليه الاوريو بالميكرويف :



كوب من خليط بيتي كروركر سواء بالشوكلاته الغامقه أو بالحليب
بيضه

ملعقه من زيت

ربع كوب مويه

باكيت أوريوا

شوكلاته هيرشي سائله



نخلط المقادير مع بعض زي طريقه الكيكه العاديه
بعدها نضعها بصحون السوفليه تقريباً حتى المنتصف الصحن
ونحط أوريوا مجروش + شوكلاته هيرشي " الكميّه على حسب الرغبه
وأنا بالعاده أحط بكل صحن حبه أوريو مجروش مع ملعقه من شوكلاته
هيرشي



وبعدها بالمايكرويف



هنا بوضوح نقطه مهمه جداً الوقت يختلف منمايكرويفلمايكرويف

يعني أنا بـ 3 صحون الكبيره أخليها 99 ثانيه



هنا حطيت 5 صحون صغيره بوقت وأحد وكانت المده
مع أنه نفس المقدار كوب واحد من الخليط بس أختلف مقاس الصحون
أنتم عاد في البدايه خلوه 66 ثانيه وشوفوا إذا زبط ولا لا وإذا ما زبط
رجعوه مره ثانيه
يعني بيبي لها شويه دقه وتزبط ولا بتصيرون مدمنين عليه



تفضلوا أهلكى سوفليه الاوريو بالميكرويف



طريقة عمل السوفليه السريع بالاوريو في عشر دقائق بالصور





مركز تحميل موسوعة الطبخ

اسهل طريقة لعمل السوفليه وبيتعمل في عشر دقائق وحلو وبسيط

المقادير لعمل السوفليه السريع :



مركز تحميل موسوعة الطبخ

ثلاث ارباع (كوب الا ربع) لبن

علبة قشطة تقريباً 170 جرام

– wipped cream-نص كوب كريم شانتي اللي هو

قطعة اوريو او بوريو او اي حاجة زيه ٢٠

وكبز نحط فيهم السوفليه بتاعنا للأسف ما عنديش القوالب بتاعة السوفليه

فبحطهم يا اما في مجز عادي او كبز الكبك كيك اللي بتبقى كرتون ثقيلة

مش ورق .

الطريقة لعمل السوفليه السريع :



نحط كل الحاجات اللبن الاوريو القشطة الكريم شانتي في الخلاط

ونضربه



مركز تحميل موسوعة الطبخ

في الأول هايبقى قوام سموثي ثقيل شوية نسيبه يتضرب لغاية مايبقى ناعم وسلس فشخ



مركز تحميل موسوعة الطبخ

نحطه في الكبز بتاعتنا

ونشغل الفرن من فوق بس لغاية مايبقى عامل زي الكيك من فوق بالنسبة ليا الفرن بتاعي كهرباء فتقريباً بحطه وبقف جنبه لمدة ممكن ١٠ دقائق

وبيختلف من فرن لآخر على حسب الحرارة



للتزين:

نرش سكر بودر من فوق
ومانساش نقدم السوفليه السريع وهو ساخن





مركز تحميل موسوعة الطبخ



وبس اتبسطوا واعملوا السوفليه السريع للي بتحبوهم
والف هنا

سوفليه الاوريو بسيط وسهل ولذيذ جداً



مركز تحميل موسوعة الطبخ

مشاركة بسيطة أقدمها وهي عمل {سوفليه الأوريو} بشكل بسيط وسهل
ولذيذ جداً

مقادير عمل سوفليه الاوريو



9 حبات بسكويت الأوريو
ظرف واحد دريم ويب
علبة قشطة
ربع كوب حليب مركز

توضع جميعها في خلاط الكاس حتى تمتزج وتُصب في قوالب السوفليه

تقريباً الكمية لخمس قوالب كبيرة الحجم وندخلها الفرن ونشعل النار
العلويه فقط حتى يتماسك تقريباً 10 دقائق

طبعاً ما ملأتها خفت تننفس كثير وينفجر البركان الخيولي
بس شكلي قلتها بزياده

ترى مو بخيله



مركز تحميل موسوعة الطبخ

بالقرب من الكهف الشوكولاتي

يم يم

سوفليه الاوريو عن قرب



مركز تحميل موسوعة الطبخ

وبالعافيه على قلوبكم

.. في أمان الكريم

4

طريقة عمل سوفليه الاوريو



بعطيكم هنا طريقة سوفليه الاوريو
بتاكلون ملاعقكم وراها

مقادير وطريقة عمل سوفليه الاوريو :

بالخلاط حطي

واحد ظرف دريم ويب
ثلاث ارباع كاس حليب سايل
واحد قشظة
خمس اكياس اوريو اللي فيه اربع حبات يعني عشرين بسكوته



اخلطي المقادير بقوة حتى تجدي الاوريو اصبح ناعم جدا مع المقادير



وصبي سوفليه الاوريو في قوالب السوفليه
او الاكواب الورقية



ودخلي سوفليه الاوريو النار عالعين العلويه ((الشواية
مدة خمس دقائق الى ان تتماسك الطبقة



المقدار هذا يسوي تقريبا ست اكواب من سوفليه الاوريو زي اللي انا
مسويته فيهم
او اقل مو اكثر
وبالعافيه ان شاء الله عالجميع

السوفليه بالأوريو السهل والسريع



مقادير وطريقة عمل السوفليه :

علبه قشطه

نص كأس حليب سايل

16 حبه اوريو

ظرف دريم ويب

سكر حسب الرغبة وممكن تستغني عنه

اخلطي كل المكونات بالخلاط جيداً

وزعيها في صواني صغيره خاصه بالفرن

وادخليها الفرن من اعلى فقط لدقايق قليله

حتى تتماسك الطبقة العلويه وأخرجيها اذا كان الخليط بعد خلطه ثقيل

ضيفي حليب سايل
واذا خفيف ضيفي اوريو
واذا تحبي الطعم اقوى ضيفي شوي كاكاو بودر

6

سوفليه الاوريو السريع بالصور



المقادير و الطريقة لعمل سوفليه الاوريو

6 اوريو
2ملعقه قشطه
2 ملعقه دريم ويب
نص كاس حليب سائل
توضع بالخلاط
وتضغيتها في اطباق او كاسات وبعدين
بالفرن من فوق





سما روحي
SAMA ROHI

مرکز تحمیل موسوعة الطبخ





وبالعافية على قلوبكم