

كيسة الكوكيز بالنوتيليا فروحة الامارات بالصور



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء

المقادير :

3 أكواب دقيق + 1 ملعقة صغيرة بيكربونات الصودا
200 جرام زبدة بحرارة الغرفة + نص كوب سكر ابيض
نص كوب سكر بني + رشة ملح + 2ملعقة صغيرة فانيليا
2 بيض + 2 كوب حبيبات الشوكولاتة أو قطع شوكولاته
الحشوه: توتيليا + التزين : مارشميلو

حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



يسخن الفرن 180 درجة تدهن صينيتين فرن بنفس الحجم بالزبدة وتبطن بورق الزبدة
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



يخلط الدقيق والبيكربونات والملح ويترك جانبا
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



تخفق الزبدة و السكر حتى يختلطوا جيدا تقريبا دقيقة لدقيقتين
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



يضاف القانيليا والبيض ويستمر بالخلط الخفيف

حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



يضاف خليط الدقيق ويخلط

حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء





وتحشى بالنوتيلآ وتوضع طبقة الكوكيز

حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



يزين حسب الذوق وتقدم بالعافيه

حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



طريقة عمل الكيكة الشيشانية بالصور خطوة خطوة





حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء

2 كوب دقيق منخول + 2 بيض بحرارة الغرفة
2 ملعقة كبيرة زبد + 2 ملعقة كبيرة عسل
4 نقاط خل + 1 كوب سكر ناعم + ذرة ملح
2 ملعقة صغيرة بيكنج باودر + 1 ملعقة كبيرة فانيليا
الحشوة: 1 علبة حليب محلى + 1 علبة قشطة حجم صغير
4 ملاعق كبيرة سكر + 100 جرام زبد بحرارة الغرفة
2 كوب كريمة خفق خاصة بالحلويات
التغطية : نص علبة بسكويت شاي + كوب لوز محمص

حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



يوضع في قدر الزبدة والعسل والفانيليا والبيض

حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



والملاح والسكر والبيكنج باودر والخل ونص كوب دقيق

حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



يخلط جيدا ثم يرفع على النار مع التحريك من 5 الى 7 دقائق
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



ثم يضاف نص كوب دقيق ويقلب حتى الغليان على نار هادئة
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



يرفع القدر عن النار ويضاف المتبقي من الدقيق

حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



يقلب الخليط جيدا حتى تندمج المكونات

حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



ترفع العجينة وتوضع على سطح مغربل بالدقيق

حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



تقطع لكرات متساويه تقريبا 11 كره

حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



تفرد كره على سطح مروش بالدقيق

حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



ثم تقطع بشكل دائري

حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



توضع العجينة على صينية مبطنة بورق الزبدة
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



ويدخل فرن ساخن من اسفل واعلى على حرارة 180 حتى تشقر
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



يخرج ويترك يبرد جيدا

حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



تكرر الخطوات حتى الإنتهاء من العجين

حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



العجين الزائد يرفع ويكور ويستخدم

حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



توضع الزبدة والسكر على النار حتى يصبح كراميل بدون حرق
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



ثم توضع عليه علبه المشطمة ويحرك حتى تتجانس
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحه الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



ثم توضع عليه علبه المشطمة ويحرك حتى تتجانس
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحه الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



في الأخير تضاف علبه الحليب المحلى بحرك الخليط حتى يشخن
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحه الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحه الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



يرفَع ويترك يبرد جيدا

حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



ثم يوضع في جاط الخلط

حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



ويضاف له كوبين كريمة الخفق يخفق حتى تشتد الكريمة
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



تجمع الطبقات بوضع الكريمة بينها

حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



تم تغلف بالكريمة

حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



يطحن البسكويت واللوز المحمص

حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



وتغلف الكيكة بخليط البسكويت

حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



تدخل الشلاجه ليلة كامله

حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحه الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحه الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء

طريقة عمل كيك التمر باللوز والتوفي فروحة الامارات
بالصور





حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء

المقادير :

1 كوب دقيق منخول + 1 ملعقة كبيرة بيكنج باودر + نص ملعقة صغيرة قرفة
نص كوب سكر بني + نص كوب سكر أبيض + نص كوب معجون تمر
علبة قشطه + كوب زيت + 3 بيضات بحرارة الغرفة + 1 ملعقة صغيرة فانيليا
التزيين : توفى معد مسبق حسب الذوق + لوز محمص

حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



يسخن الفرن على حرارة 170 من تحت ويدهن القالب بالزبد
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



يخلط الدقيق والبيكنج باوذر في طبق عميق
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



يخلط في خلاط العصير القشطة والتمر والزيت والبيض والفانيليا والقرفه والسكر بنوعية
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



يصب الخليط على خليط الدقيق
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



ويقلب بالملعقة حتى تندمج المكونات

حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



يوزع خليط الكيك في القالب

حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



يخبز في الفرن لمدة 40 دقيقة او حتى الإستواء
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



يخرج القالب بعد الإستواء ويترك يبرد جيدا
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



تزين بالتوفي واللوز المحمص

حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء