

طريقة عمل كيكة البسكويت فروحة الامارات بالصور خطوة خطوة



1 1/2 كوب ونص دقيق منخول + 1 ملعقة كبيرة بيكنج باودر
4 بيض بحرارة الغرفة + 1 ملعقة صغيرة فانيليا + 3/4 كوب سكر + 3/4 كوب زيت
3 ملاعق كبيرة حليب بودره + 2 علبة زيادي بحرارة الغرفة
الحشوة: 6 حبات بسكويت أولكر + 1 ملعقة كبيرة قرفه + 1 ملعقة صغيرة نسكافيه
1 1/2 كوب سكر بني + 1 1/2 اصبع زبده (50 جرام) + 1 مغلف كريم كراميل
التغطية : 6 حبات جن كيري + نص علبة حليب محلى الحجم الكبير
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحه الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء




يكسر البسكويت في طبق عميق
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحه الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء





يقطب الخليلط ويترك جانباً

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



يخلط الدقيق والبيكنج باوذر

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



يخلط في خلاط العصير الزيت والبيض والفانيليا والسكر الأبيض والزبادي والحليب البودرة حتى يتجانس
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



يسكب على خليط الدقيق

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





ويسكب المتبقي من خليط الكيك ويساوى جيدا

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



يخبز في الفرن لمدة 30 دقيقة ويحمر الوجه او حتى استواء الكيك

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



يخرج القالب ويترك يبرد جيدا ثم يقلب في طبق التقديم
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



تخلط مكونات التغطية جيدا

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



ويوزع على الكيكة تقدم بالعافية

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 كيكة الفليك فروحة الامارات بالصور خطوة خطوة





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

المقادير :

1 3/4 واحد كوب وثلاث ترباع دقيق منخول + 1 ملعقة كبيرة بيكنج باوور
1 1/2 ملعقة صغيرة بيكنج صودا + 5 بيضات بحرارة الغرفة + 1 1/2 كوب زيت
1 1/2 كوب سكر + 1 علبة قيمر حجم كبير + 1 ملعقة صغيرة فانيليا + 7 حبات فليك
التزيين : 2 حبة فليك + 6 حبات جبن كيري + نص علبة حليب محلى

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



يسخن الفرن من تحت على حرارة 170 ويدهن قالب بالزبدة ويرش بالدقيق
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



يخلط الدقيق والبيكنج باودر والبيكنج صودا في طبق عميق ويترك جانبا
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



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



يخلط في خلاط العصير البيض والزيت والقانيليا والقيمر والسكر حتى يتجانس
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



ثم يصب على خليط الدقيق ويقلب بالسلك اليدوي حتى يتجانس
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



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



يفتت الفليك ويوضع على خليط الكيك يقلب بمعلقة بلاستيكية حتى يتجانس
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



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



يوزع خليط الكيك في القالب ويساوي السطح

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



يخبز في الفرن من 30 الى 35 دقيقة او حتى الإستواء

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





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



يخلط في الخلاط الجبن والحليب المحلي حتى يتجانس
حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



يوزع على الكيكة ويزين بالفليك

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

فروحة الامارات بالصور Pumpkin cake كيكة القرع





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

2 1/2 ثنين ونص كوب دقيق منخول + 2 ونص ملعقة صغيرة بيكنج باوذر
رشة ملح + نص ملعقة صغيرة بيكربونات الصودا + 1 ملعقة كبيرة قرفة مطحونه
1 كوب جوز مدقوق + 2 كوب سكر + 4 بيض بحرارة الغرفة + 1 ملعقة كبيرة فانيليا
1 ونص كوب زيت + 2 كوب قرع مشوي ومهروس
التغطية : 1/3 كوب سكر + علبة قشطه + 4 ملاعق حليب محلى
3 ملاعق كبيرة زبد + التزيين نص كوب جوز مدقوق

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



يسخن الفرن على حرارة 160 من تحت ويدهن قالب بالزبد
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



يخلط الدقيق والبيكنج باودر وبيكربونات الصودا ورشة ملح والقرفة
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



ثم يضاف له الجوز ويقلب الخليط يترك جانبا
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



يوضع في خلاط العصير الزيت والسكر والبيض والفانيليا والقرع
حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



تخلط المكونات حتى تتجانس جيدا

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



ثم يسكب على خليط الدقيق ويقلب بالملعقة حتى تندمج المكونات

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



يوزع خليط الكيك في القالب

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



يدخل الفرن من 40 الى 45 دقيقة او حتى الإستواء

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



يخرج القالب بعد الإستواء ويترك يبرد ثم تقلب الكيكة في طبق التقديم
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



يوضع في قدر او مقلاه عميقة السكر ويترك حتى يصبح كراميل بدون حرق
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



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



ثم يرفع عن النار وتضاف له باقي المكونات
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



ويرجع على النار مع التحريك حتى يشتد
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



يرفع ويوزع على الكيكة ويزين بالجوز

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



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