

كيفية الهيل والزعفران بالصور خطوة خطوة









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

how to make cake

كيك بالدقيق الاسمر



كيك الدقيق الاسمر صحي ولذيذ ..

المقادير :

2 كوب دقيق اسمر

3 بيض

3 ارباع كوب سكر

نصف كوب حليب سائل (او اكثر بقليل عند الحاجة)

نصف كوب زيت

ملعقة باكنج باودر

ملعقة صغيرة فانيللا او هيل او قرفة

صينية دائرية مجوفة ومدهونة بالزيت ومرشوش عليها
دقيق

الطريقة :

يسخن الفرن على درجة 180 - 200

يخلط البيض بالخفاقة الكهربائية او الخفاقة اليدوية الى
ان يبيض لونه

ثم يضاف له السكر ويخلط الى ان يصبح كالرغوة ثم
يضاف عليه الزيت والحليب

ويخلط جيدا ثم يضاف له الدقيق والباكنج باودر والفانيللا
او الهيل والقرفة ويخلطون جيدا

ثم يسكب الخليط في الصينية المجوفة ويزج بالفرن
ويترك لمدة نصف ساعة او اكثر

وللتأكد من نضجه يدخل سكين بوسط الكيك فاذا
اخرجنا السكين وفيه عجينة فنتركه

لحد النضج ثم نخرجه من الفرن وندخله الثلاجة الى ان
يبرد وبعدها نقلبه بصحن

ونرش على سطح الكيك سكر بودرة مخلوط بقرفة ناعمة

ثم يجمع باوراق النعناع
ويقطع ويقدم ..
وبالهناء والعافية



3

الكبكة الحلزونية - كبكة الجبن بالقطر فروحة الامارات
بالصور

كيسة الجبن بـ القطر



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



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

المقادير :

1 1/2 كوب ونص دقيق منخول + 1 ملعقة كبيرة بيكنج باودر
4 بيض بحرارة الغرفة + 1 1/2 نص كوب زيت + 3/4 كوب سكر
1 ملعقة صغيرة فانيليا + كوب ماء + 170 جرام حليب ابوقوس
3 ملاعق كبيرة جبن بوك + 4 قطع جبن كيري
قطر (شيره) معده مسبقا + رشه حبه سوده

حقوق النشر محفوظة لـ [_فرووحه الإمارات_](#) لا تحرموني من صالح الدعاء



يسخن الفرن على حرارة 180 من تحت ويدهن القالب بالزبد ويترك جانبا
حقوق النشر محفوظة لـ [_فرووحه الإمارات_](#) لا تحرموني من صالح الدعاء



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



في خلاط العصير يوضع البيض والماء والحليب السائل والسكر والفانيليا والزيت يخلط 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



يوزع الخليط في القالب

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



تخلط مكونات الجبن ويوضع في كيس حلواني

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





يخبز في الفرن لمدة 30 دقيقة او حتى الإستواء ثم يحمر من فوق
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



تخرج بعد الإستواء وتسقى بالقطر تترك قليلا
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



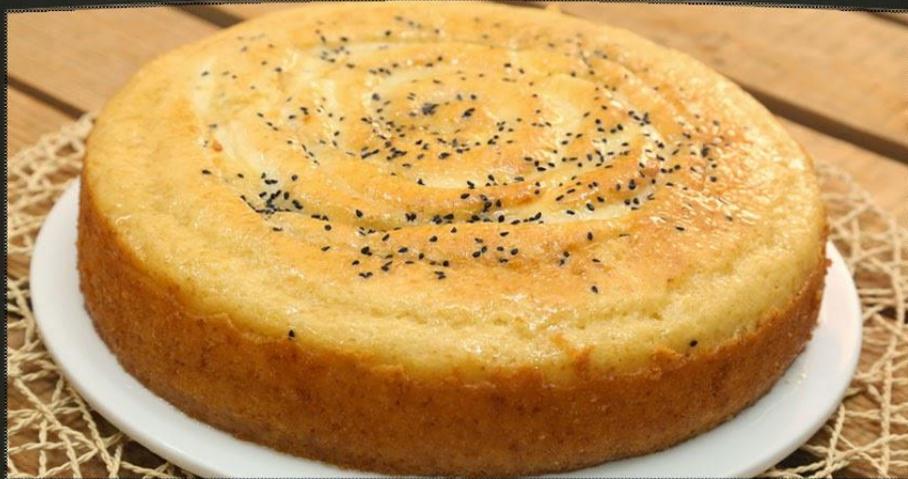
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



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



حقوق النشر محفوظة لـ **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

الكبيرة الحلزونية فروحة الامارات



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