

وصفة طريقة السوفليه هند الفوزان



سوفليه وصفة لذيذة جداً .. طبقة كيك ناعمة .. بحشوة
داخلية مخمليّة

: المقادير والطريقة لعمل السوفليه*



٣: بيضات طازجة، أو عضوية. تخفق مع-

.ملعقة كبيرة فانيلا سائلة-

:ثم نضيف عليها

ربع كوب حبيبات شوكولاتة داكنة أو لوح-

ربع كوب زبدة-

.ثلاث أرباع كوب كريمة البندق مع الشوكولاتة-

نذوبهم في حمام مائي



ونتركهم يبردون قبل ما نضيفهم على البيض عشان ما
يستوي من حرارة الشوكولاتة ويتكتل
نخفقهم سوا بخفة
:ثم نضيف عليهم



ثلث كوب دقيق-
ثلث كوب سكر باودر بعد ما ننخلهم-
نقلبهم بحنّية-

وبعدها نوزع السوفليه في أكواب مقاومة للحرارة
بعد ما ندهنها بزبدة ونرشها بشوكولاتة باودر- (خطوة-
مو ضرورية)
نخبز السوفليه لمدة ١٠ دقائق على حرارة ١٨٠-٢٠٠-
..من أعلى



نزين السوفليه بسكر باودر وفواكه-



والطعم .. حكاية ♥

موقع موسوعة الطبخ

□ هني وعافية .

سوفليه الاوريو



: حلا الاوريو : المكونات

٤ حبات اوريو + كوب حليب سائل + دريم ويب

: للتزيين

سكر مطحون

:الطريقة

نحط الاوريو والحليب والدريم ويب في الخلاط ونخلط
ثم نضعه في الصينيه

ونحطه بالفرن من فوق وبعدين على الثلاجه
* صحه وعافيه

3

سوفليه الاوريو من مطبخ خلود



♥ طريقة عمل سوفليه الاوريو

: المقادير

٦ علب اوريو
علبة قشطة

ملعقتين كبيرة سكر
ظرف دريم ويب
كاس حليب سايل
علبة جالكسي سادة

: الطريقة

تخلط جميع المقادير في الخلاط وتصب في القوالب
وتدخل الفرن من اعلى فقط ٨ دقائق

وبالعافية♥

طريقة عمل سوفليه المانجو بالصور



مركز تحميل موسوعة الطبخ

mango souffle recipe





سوفليه المانجو وصفة سهلة بسيطة سريعة قد
ماتتخلوا

ومش مكلفة خالص
وتدفي في الشتاء ومنعشة في نكهتها في نفس الوقت
: المقادير لعمل سوفليه المانجو



بياض بيضة واحدة

ملعقة سكر 3

كوب عصير مانجو متوسط القوام 1/4

ملعقة صغيرة نشا

ملعقة صغيرة ماء

: التحضير لعمل سوفليه المانجو

بداية نجهز أي قوالب متوفرة كقوالب الكريم ***
كراميل الصغيرة أو قوالب مافن وكب كيك أو قوالب
السوفليه لو عندك تتدهن زبدة وتترش سكر ناعم
الحبيبات وتوضع جانبا



العصير و 2ملعقة سكر على النار ***

يحرك حتى يسخن المزيج ويزوب السكر + محلول
النشا ويحرك لدقيقة ليطيخ النشا ويغلظ المزيج



ويرفع عن النار ويترك يبرد تماما



يخفق بياض البيض حتى يغلظ + السكر على ***
دفعات
مع إستمرار الخفق حتى نصل لمرحلة المارينج الصلب
فيضاف قليل منه لمزيج المانجو ويقلب بخفة حتى
يتجانس



ويصب فوق المارينج ويقلب بخفة ثم يوزع على 3
قوالب صغيرة اللي دهناهم ورشيناهم سكر
ويسوى الوجه وتنظف حروف القوالب كي لا تحترق



ويخبز بدرجة 180 لمدة 22 - 25 دقيقة

ويحمر قليلا تحت الشواية





ويرش بالسكر الباور أو يوزع عليه صوص مانجو ساخن
ويقدم مباشرة







وصحة وهنا على قلوبكم يارب



مركز تحميل موسوعة الطبخ

طريقة عمل سوفليه ببودرة الكاكاو بالصور



souffle chocolate recipe

: المقادير لعمل السوفليه ببودرة الكاكاو

- بيضات 4
- أصبع زبدة 1
- نصف كوب حليب سائل
- كوب سكر
- ملعقه كبيرة بيكنج بودر
- نصف كوب كاكاو بودره
- كوب ونصف دقيق



أنآ عملت نص المقدآر ولقيته قليل فزودته ثاني

: الطريقة لعمل السوفليه ببودرة الكاكاو

نحت الدقيق والبيكنج بودر في طبق لوحدها وباقي
المقآدير نضربها كويس في الخلآط



مركز تحصيل موسوعة الطبخ

نحط الخليطين على بعض في طبق ونضربهم بمضرب
البيض في اتجاه واحد



نحط السوفليه في كاسات صغيرة وندخلها الفرن 15-
20 دقيقة تقريباً



هذا شكل السوفليه بعد ما طلعت من الفرن

