

كريمة الزبدة بالشوكولاتة الداكنة بالصور



- وقت الطبخ: 10 دقيقة
- نوع الوصفة: سهلة جدا

المقادير:

- كوب مسحوق السكر • 1 كوب زبدة • 2/1 كوب مسحوق كاكاو داكن • 1 ملعقة صغيرة فانيليا • 1 • 4 • 1
ملعقة صغيرة قهوة قوية باردة

طريقة التحضير :

- اخفقي الزبدة باستخدام وعاء الخفق الكهربائي.



- أضيفي الكاكاو إلى مسحوق السكر.



- أضيفي الخليط السابق تدريجياً إلى الزبدة.



- أضيفي الفانيليا.



- أضيفي القهوة واخفقي مرة أخرى حتى يصبح الخليط ناعماً.



- ضعي الكريمة في كيس تزيين الحلواني.



- زيني الكعك بكريمة الشوكولاتة بالتنعاع.

كريمة الزبدة بنكهة القهوة بالصور



- وقت الطبخ: 10 دقيقة
- نوع الوصفة: سهلة جدا

المقادير:

كوب زبدة • 1 باكيت قهوة ستاربكس الفرنسية سريعة التحضير • 1 ملعقة صغيرة ماء ساخن • 2/1 • 1
ملعقة صغيرة فانيليا • 8/1 كوب مسحوق كاكاو • 4 كوب مسحوق السكر

: طريقة التحضير

استخدمي مسحوق قهوة ستاربكس (الفرنسية) لتعطيكي نكهة قوية للقهوة ويمكنك استخدام أي نوع .
قهوة سريعة التحضير، حسب الرغبة.



أذيني مسحوق القهوة في الماء الساخن .



ضعي الزبدة في وعاء الخفق الكهربائي ثم أضيفي القهوة .



أضيفي الفانيليا واخفقي جيداً .



• أضيفي الكاكاو إلى مسحوق السكر.



• أضيفي الخليط السابق تدريجياً إلى الزبدة.



• اخفقي جيداً حتى يصبح الخليط ناعماً.



• ضعي الكريمة في كيس تزيين الحلواني.



• زيني الكعك كيك بكريمة القهوة.



• صحتين وهنا.

وصفة مصورة كريمة الشوكولاتة بالنعناع



- وقت الطبخ: 10 دقيقة
- نوع الوصفة: سهلة جدا

المقادير:

كوب مسحوق السكر • 1 كوب زبدة • 2/1 كوب مسحوق كاكاو • 2/1 ملعقة صغيرة نكهة نعناع 4 •

طريقة التحضير :

• اخفقي الزبدة باستخدام وعاء الخفق الكهربائي .



• أضيفي الكاكاو إلى مسحوق السكر .



• أضيفي الخليط السابق تدريجياً إلى الزبدة .



• أضيفي نكهة النعناع .



• اخفقي مرة أخرى حتى يصبح الخليط ناعماً .



• ضعي الكريمة في كيس تزيين الحلواني .



• زيني الكب كيك بكريمة الشوكولاتة بالنعناع .



• صحتين وهنا .

وصفة مصورة البيض النباتي



- وقت الطبخ: 5 دقيقة
- نوع الوصفة: سهلة جدا

المقادير:

- 3 ملعقة كبيرة بذور الكتان أو مسحوق بذور الشيا • 3 ملعقة كبيرة ماء • 1

طريقة التحضير :

• كثير من الناس لا يحبون تناول البيض ومنهم أيضاً نباتيين، يمكنهم استخدام [زبدة اللوز](#) أو بديل البيض وهو الآتي

• بيضة واحدة = 1 ملعقة كبيرة بذور الكتان أو مسحوق بذور الشيا + 3 ملعقة كبيرة ماء، اخفقي المكونات في وعاء صغير ثم اتركيه لمدة 10 - 15 دقيقة مع التحريك من وقت لآخر.



• يجب أن يتكاثف الخليط ويشبه قوام البيض الخفيف

كيكة الشوكولاتة على البخار بالصور



- وقت الطبخ: 10 دقيقة
- نوع الوصفة: سهلة جداً

المقادير:

خليط كيكة الشوكولاتة - صوص الكراميل - كريمة الزبدة بالشوكولاتة - جوز أو أي نوع مكسرات - (للتزيين)

طريقة التحضير :

ادهنى وعاء الطهي البطيء بالزيت ثم ضعي ورق القصدير وادهنيه أيضاً بالزيت، صبي نصف [خليط كيك الشوكولاتة](#) فوق ورق القصدير ثم اغلقي الوعاء لمدة ساعة أو حتى تنضج الكيك 1 2/1 ساعة.



صبي [صوص الكراميل](#) فوق خليط الكيك والكمية المتبقية من خليط الكيك، غطي الوعاء واتركيه لمدة 1 2/1 ساعة أخرى أو حتى يصبح المسواك نظيف (اختبار نُضج الكيك).



انقلي الكيك بورق القصدير إلى رف التبريد الشبكي لمدة 15 دقيقة ثم أزيله ورق القصدير بعناية واتركها لتبرد تماماً.



عند التقديم: افردى طبقة من [كريمة الزبدة بالشوكولاتة](#) على سطح الكيك.



افردى طبقة من صوص الكراميل ووزعي فوقها الجوز أو أي نوع مكسرات مفضل لديك.



قطعي الكيك وقدميها فوراً (يمكنك تقديمها دافئة أو باردة)، صحتين وهنا.

بريتزل الشوكولاتة بزبدة السودانى بالصور



- وقت الطبخ: 20 دقيقة
- نوع الوصفة: سهلة

المقادير:

كوب زبدة فول سودانى • 2 ملعقة كبيرة زبدة • 1 2/1 كوب مسحوق السكر • 2/1 كوب سكر بني • 3 • 1 • 1
ملعقة كبيرة طحين • شوكولاتة بالحليب مذابة • بريتزل مربعات مملح

: طريقة التحضير

• اخفقي الزبدة مع زبدة الفول سودانى على نار هادئة ثم أضيفي السكريات والطحين واخفقي، ثم شكلي المزيج إلى كرات صغيرة باستخدام يدك دون أن تلتصق ثم ضعي حبة بريتزل أسفل وأعلى كل كرة ورصيهم في صينية خبز



• اضغطي قليلاً على الكرات بحيث أن يصبح البريتزل محشو بالزبدة مثل الساندويتش، بعد ذلك ضعي الصينية في الثلاجة لمدة ساعتين على الأقل أو طوال الليل.



• أذيني الشوكولاتة ثم اغمسي جانب واحد من البريتزل في الشوكولاتة المذابة.



• رصي البريتزل مرة أخرى في صينية خبز مبطنة بورق الزبدة ثم ضعي الصينية في الثلاجة حتى تجف الشوكولاتة تماماً



• قدمي بريتزل الشوكولاتة بزبدة السودانى كوجبة خفيفة أثناء مشاهدة التلفاز، صحتين وهنا

حلى قشر الجريب فروت بالصور



- وقت الطبخ: 30 دقيقة
- نوع الوصفة: سهلة جدا

المقادير:

حبة جريب فروت - 1 كوب سكر - 2

طريقة التحضير :

قطعي حبة الجريب فروت إلى 4 أرباع ثم أزيللي الثمار واطركي اللب الأبيض.



ضعي القشر في وعاء طهي وغطيه بالماء البارد ثم ضعي الوعاء على نار متوسطة الحرارة حتى يغلي لمدة دقيقة ثم صفي القشر وكرري ذلك 4 مرات.



رشي 1 كوب سكر فوق القشر ثم غطي الوعاء بالماء وضعيه على نار هادئة لمدة ساعتين أو حتى يمتص الكثير من الماء.



رصي قشر الجريب فروت على رف شبكي مبطن بورق الزبدة واطركيه ليحف مدة 2 - 4 ساعات.



عند التقديم غطي قشر الجريب فروت بالسكر.



قدميه كسناكس أو اغمسيه بالشوكولاتة ويمكنك أيضاً تزيين أطباق الحلويات والكيك بقشر الجريب فروت.