

انجلس كيك الاصلي

انجلس كيك الاصلي من أنواع الكيك اللذيذة والمميزة وهي عبارة عن كيك هشة وطرية محشوة بالفواكه المجففة وذات طعم ورائحة رائعة سهلة وسريعة .

مدة التحضير: 10 دقائق

مدة الطبخ: 30 دقائق

الوقت الاجمالي: 40 دقائق



المقادير

- ٣ أرباع قالب زبدة طرية
- ٣ ملاعق كبيرة زيت
- نصف كوب سكر
- ٣ بيضات
- ٢ كوب الاربع طحين

- ٣ ملاعق حليب بودرة
- ملعقة بيكينغ باودر
- ظرف فانيليا
- ملعقة برش ليمون
- ربع كوب عصير برتقال
- ٣ أرباع كوب فواكه مجففة مشكلة

طريقة التحضير

1. في وعاء نضع الزبدة ونخفقا جيداً ثم نضيف . السكر ونخفق حتى تمتزج وتصبح كريمية
2. ثم نضيف البيض والفانيليا والزيت ونخفق . المكونات معاً
3. ثم ننخل الطحين مع حليب البودرة والبيكينغ باودر . ونخلط جيداً
4. ومن ثم نضيف عصير البرتقال وبرش الليمون . والفواكه المجففة ونخلط حتى تمتزج مكونات الكيك تماماً
5. نصب الخليط في قالب مستطيل بداخله ورق زبدة . كي لا يلتصق الكيك
6. ندخله الفرن في الوسط على درجة حرارة ١٨٠ . لنصف ساعة ثم نحمره من الأعلى
7. بعد أن ينضج نتركه يبرد ثم نقدمه في طبق التقديم . وصحة وهنا

الكبكة القبرصية

الكبكة القبرصية عبارة عن طبقات طبقة كعك مطحون وطبقة مهلبية بيضاء وعلى الوجه جوز الهند مكوناتها بسيطة ومتوفرة ومذاقها لذيذ جداً وشكلها رائع .

مدة التحضير: 15 دقائق

مدة الطبخ: 40 دقائق

الوقت الاجمالي: 55 دقائق



المقادير

- **للطبقة الأولى:**
 - ٤ بيضات
 - ٣ أرباع كوب سكر
 - ملعقة فانيليا
- ملعقة بيكينغ باودر
 - ملعقة خل
 - رشة ملح

- كوب كعك مطحون
- كوب جوز هند
- ٣ أرباع كوب جوز مفروم
- نصف كوب وملعقتين زيت
- قطر
- **للمهلبية أو الطبقة الثانية:**
 - لتر حليب
 - ٣ أرباع كوب نشاء
 - نصف كوب سكر
 - ثلث كوب طحين
 - ظرف كريمة شانتيه
 - علبة قشطة
 - ملعقة فانيليا
 - **للتزيين:**
 - جوز هند

طريقة التحضير

8. للطبقة الأولى في وعاء نضع كلاً من البيض والسكر.
9. والفانيليا ورشة ملح والخل ونخفقهم جيداً
9. ثم نضيف الكعك المطحون، وجوز الهند والجوز.
9. والبيكينغ باودر والزيت نخلطهم مع بعض جيداً
10. ثم نصب المزيج في جاط بايركس ونرصهم
10. جيداً ونملس وجههم ثم ندخلهم الفرن لنصف ساعة على درجة متوسطة

11. وبعد مضي الوقت وتكون قد نضجت نخرجها . ونسقيها وهي ساخنة بالقطر ونتركها جانباً .
12. نحضر المهلبية قفي طنجرة نضع النشاء . والطحين والسكر نخلطهم جيداً .
13. نضيف الحليب ونخلطهم على البارد ثم نرفعهم على النار ونستمر بالتحريك حتى يغلوا ويثقل القوام .
14. نطفئ النار ونضيف عليهم بودرة الكريمة . شانتيه والقشطة والفانيليا ونخفقهم جيداً .
15. ثم نصبهم فوق الطبقة الاولى ونملس وجههم . ونرش عليهم جوز الهند .
16. نضع الكيكة في البراد لمدة ساعتين قبل التقديم وصحة وهنا .

طبقات البسكويت بالنسكافيه

طبقات البسكويت بالنسكافيه من الحلويات الباردة السهلة وهي عبارة عن طبقات بسكويت وفوقها خليط من الجبنة الكريمة والقشطة والحليب المكثف إليكم الطريقة .

مدة التحضير: 20 دقائق

مدة الطبخ:

الوقت الاجمالي: 20 دقائق



المقادير

- بسكويت كاكاو سادة
 - 5 قطع جبنة كيري
 - علبة قشطة نستلة
 - ظرف دريم ويب
 - ظرف كريم كراميل
 - ظرف نسكافيه لاتييه
- علبة حليب مكثف محلى
 - 3 ملاعق حليب سائل
- لتغميس البسكويت:

- كوب حليب
- ظرف نسكافيه
- **للوجه:**
- بسكويت كاكاو مطحون

طريقة التحضير

17. في الخلاط نضع كلاً من الكيري والقشطة ودريم ويب وكريم كراميل والحليب المكثف والنسكافيه لاتييه و٣ ملاعق حليب سائل ونخلطهم جيداً .
18. نغمس البسكويت في الحليب والنسكافيه . ونرتب أول طبقة في جاط بايركس
19. بعدها نضع طبقة من الخليط الكريمي الذي حضرناه .
20. ثم نكرر نفس الخطوات طبقة بسكويت . وطبقة كريمية حتى انتهاء الكمية
21. على وجه الحلى نرش البسكويت المطحون . ثم ندخل الجاط البراد لمدة ٣ ساعات على الأقل
22. بعد أن يبرد الحلى وتتماسك الطبقات نقطع . الحلى ونضعه في أطباق التقديم
23. استمتعوا بالطعم الشهي وصحة وهنا