

<https://recettesfood.com/>

## كيسة طعام الملاك بالليمون والمرينغ



### مكونات

#### للكعكة

- بيض جامبو فيل طازج من الدرجة 10 الأولى
- كوب سكر مقسم 1 1/2
- كوب دقيق كيك 1
- ملاعق صغيرة كريمة التارتار 2

- ملعقة صغيرة خلاصة فانيليا 11/2  
نقية
- ملعقة صغيرة ملح 1/4
- جرة ليمون خثارة (10 أونصات) 1

### لتحضير المering

- بياض بيض طازج جامبو فيل من 3  
الدرجة الأولى (احتفظ بالصفار  
لاستخدام آخر)
- ملاعق صغيرة من كريمة التارتار 3/4
- كوب سكر 1/2

## الاتجاهات

### للكعكة

ضعي بياض البيض في وعاء كبير. دعه  
يقف في درجة حرارة الغرفة لمدة 30  
دقيقة.

نخل نصف كوب سكر ودقيق معًا مرتين  
؛ اجلس جانبا

.يسخن الفرن إلى 350 درجة فهرنهايت  
أضف كريمه التارتار والفانيليا والملح  
إلى بياض البيض. يخفق على سرعة  
.متوسطة حتى تتشكل قمم ناعمة

اخفقي تدريجيًا في الكوب المتبقي من  
السكر ، 2 ملاعق كبيرة في المرة  
الواحدة ، على نار عالية حتى تتشكل  
قمم لامعة قاسية ويزوب السكر

أضيفي خليط الدقيق تدريجيًا ، حوالي  
نصف كوب في المرة الواحدة

قم بملعقة الخليط برفق في وعاء  
أنبوب 10 بوصة غير مدهون

نقطع الخليط بسكين لإزالة الجيوب  
الهوائية.

تُخبز في أدنى رف للفرن لمدة 35-40 دقيقة أو حتى يصبح لونها بنياً ذهبياً ويظهر السطح بالكامل جافاً.

المقلاة المقلوبة على الفور؛ يبرد تمامًا، حوالي ساعة واحدة.

مرر سكينًا حول الجانب والأنبوب المركزي للمقلاة.

إزالة الكعكة تنقسم إلى طبقتين أفقيتين.

ضعي قاع الكيك في طبق فرن.

انتشر مع الليمون الرائب. استبدل سطح الكيك.

لتحضير المeringue

يسخن الفرن إلى 350 درجة فهرنهايت

في وعاء صغير ، اخفقي بياض البيض  
وكريم التارتار على سرعة متوسطة  
حتى تتكون قمم ناعمة.

اخفقي السكر تدريجيًا ، ملعقة صغيرة  
في كل مرة ، على نار عالية حتى  
تتشكل قمم لامعة قاسية ويزوب  
السكر.

توزع فوق وجوانب الكعكة وتغطى  
بالكامل.

اخبزها لمدة 15-18 دقيقة ، أو حتى  
يصبح لونها بنياً ذهبياً  
برد بقايا الطعام.

# فطيرة التفاح والشمر والجبن



## مكونات

### للقشرة

- أونصات من الزبدة الأوروبية 7  
الباردة غير المملحة
- كوب دقيق كينج آرثر لجميع 2 1/4  
الأغراض
- ملعقة كبيرة سكر 1/2
- ملاعق صغيرة ملح 2
- كوب ماء مثلج 1/2
- ملعقة كبيرة عصير ليمون أو خل 1  
نبيذ أحمر

لملء

- ملاعق كبيرة زبدة 2
- حبة تفاح أخضر مقشر ومقطع إلى 2 مكعبات
- بصلة من الشمر ، مقلمة ومنزوعة 1 البذور ومقطعة إلى شرائح (احتفظ ببعض السعف للتزيين)
- حفنة من البصل الأخضر مقطعة إلى شرائح بيضاء وخضراء فاتحة
- بيض كبير 2
- كوب حليب 1/2
- كوب كريمة 1/2
- كوب جبن شيدر مبشور شديد 1 الحدة

## الاتجاهات

للقشرة

لعمل القشرة ، قطعي الزبدة إلى مكعبات صغيرة وضعيها في الفريزر.

يُمزج الدقيق والسكر والملح في وعاء محضر الطعام ويُخفق المزيج عدة مرات.

نضيف الزبدة المبردة إلى المكونات الجافة ونخفق حتى يشبه المزيج الوجيه الخشنة.

يُمزج عصير الليمون أو الخل مع الماء المثلج ويُضاف ست ملاعق كبيرة من الخليط إلى المكونات الموجودة في محضر الطعام. اخفق المزيج عدة مرات حتى يتجانس. اقرص القليل من العجين وإذا تماسك فلن تحتاج إلى إضافة المزيد من السائل. إذا كان لا يزال جافًا ، أضف المزيد من السائل ، نصف ملعقة كبيرة في المرة

تُرفع العجينة إلى وعاء أو لوح مطحون جيدًا.



اعجن العجينة حتى تتشكل كرة. تُقسم العجينة إلى قسمين وتُلف كل نصفين جيدًا في غلاف بلاستيكي. (تحتاج فقط إلى نصفين لهذه الوصفة ، لذا احتفظ بالآخر.)

ضع العجينة في الثلاجة لتسترخي لمدة نصف ساعة على الأقل ولكن يفضل بين عشية وضحاها.

تُخرج إحدى كرات العجين من الثلاجة. إذا تم تبريد العجين لمدة تزيد عن ثلاثين دقيقة ، اتركه لينضج لمدة عشر إلى خمس عشرة دقيقة قبل لفه.

قبل فرد العجينة ، اضربها بمسمار العجين لتسويتها. هذا سوف يخففها أكثر.

يُسخن الفرن مسبقًا إلى 400 درجة  
ويُدهن قاع وجوانب طبق فطيرة مقاس  
9 بوصات.

نفض الغبار عن لوح المعجنات أو  
الحصيرة ومسمار العجين بالطحين.

افردي العجينة ولفيها وقلبيها بشكل  
متكرر وأضيفي المزيد من الدقيق  
حسب الضرورة لمنعها من الالتصاق ،  
حتى تصبح بحجم صفيحة الفطيرة  
وسماكة ما بين و بوصة.

ضع عجينة الفطيرة بحذر في الصحن  
واضغط عليها في الأسفل والجوانب.  
تقليم أو طي أي عجينة زائدة حول  
الحواف.

برّد العجين في طبق الفطيرة لمدة 30  
دقيقة إن أمكن ، واربطه عدة مرات  
بأسنان الشوكة لمنع الفقاعات.

تُخبز القشرة بشكل أعمى عن طريق  
تغطيتها بورق زبدة وتعبئتها بأوزان  
فطيرة أو أرز خام. اخبزها لمدة  
عشرين دقيقة ، ثم أخرجي ورق الزبدة  
ووزنة الفطيرة واخلبها لمدة خمس  
دقائق إضافية.

لملء

أثناء خبز القشرة ، قم بإعداد الحشوة.  
تذوب الزبدة في مقلاة كبيرة وعميقة  
على نار متوسطة.

يُضاف الشمر والتفاح ويُقلّى لمدة 8-10  
دقائق حتى يصبح طريًا.

يضاف البصل الأخضر ويُقلّى لبضع  
دقائق إضافية. الموسم بشكل جيد مع  
الملح والفلفل. اجلس جانبا

في وعاء صغير ، اخفقي البيض والحليب  
والقشدة معًا.

عندما تنضج القشرة ، أخرجها من الفرن وخففي الحرارة إلى 325

يوضع مزيج التفاح والشمر في القشرة ويغطى بنصف كمية الجبن.

يُسكب مزيج البيض والحليب فوق الحشوة. اضافة المتبقي من الجبنة. اخبز لمدة ساعة.

تُزين بسعف الشمر المفروم. اتركه ليبرد قبل التقطيع.

# وافل فطور بالبيض



## مكونات

لتحضير وافل البيض

- كوب دقيق 1
- ملعقة كبيرة بيكنج بودر 1 1/2
- ملاعق كبيرة نشا تايبوكا 2
- ملعقة صغيرة ملح 1/4
- بيض 2
- كوب سكر 1/2
- ملاعق كبيرة حليب مبخر 2
- كوب ماء 1/2
- ملعقة صغيرة مسحوق كاسترد 1

- ملاعق صغيرة فانيليا 2
- ملاعق كبيرة زيت نباتي 2

لتوينجس

- كوب كريم مسكربون 1/2
- ملعقة كبيرة عسل 1
- ذوبان النوتيلا قليلاً في الميكروويف لمدة 30 ثانية

## الاتجاهات

لتحضير وافل البيض

.امزج جميع المكونات في وعاء

.خفقت للجمع

تأكد من أن جميع الكتل مخفوقة وأن الخليط ناعم

غطي الخليط وضعيه في الثلاجة لمدة ساعة.

سخني مقلاة وافل البيض على الموقد على نار متوسطة عالية حتى ساخنة

عندما تكون جاهزًا ، اخفض الحرارة إلى درجة حرارة متوسطة منخفضة.

صب حوالي 3/4 كوب من الخليط في طبق واحد ، وزع حوالي 80٪ بالتساوي قدر الإمكان.

ضع الطبق الآخر في الأعلى.

أمسك المقبض بقوة لإبقاء الجانبين مغلقين بإحكام واقلب المقلاة حتى يمتلئ القالب بالتساوي.

طهي لمدة دقيقتين على كل جانب.

قم بإزالته بعناية واتركه ليبرد على الرف قبل التقديم.

لتوبينجس

يُمزج الماسكربون مع العسل.

رش ماسكاربوني ونوتيلا.

ضع فوقها الفواكه أو المكسرات  
المفضلة لديك.