

<https://recettesfood.com>

كعكة طعام الملاك



المكونات: 6 بيرس.

- غرام دقيق 100
- جرام نشاء ذرة 50

- بيضات 5
- جرام سكر 130
- كيس واحد من سكر الفانيليا
- ج. مسحوق الخبز 1
- ليمونة غير معالجة 1
- رشة ملح

التحضير:

1.

سخن الفرن مسبقًا. 6 (180 درجة مئوية)

2.

نخل الطحين والبيكنج بودر ونشا الذرة معًا. يُمزج قشر الليمون المبشور ناعمًا. افصل صفار البيض عن البياض. اخفقي صفار السكر ونصف كمية السكر حتى يتلاشى الخليط ويتضاعف حجمه. يُخفق بياض البيض مع رشة ملح. أضيفي باقي السكر وسكر الفانيليا تدريجيًا.

التحركات الفنية



كيف يتم دمج إعداد في آخر؟



توضيح البيض

3.

استمر في الضرب. يجب أن يصبح المزيج لامعًا ويلتصق بأذرع الخفق عند رفعه. قم بطيها بحذر في صفار البيض المخفوق. ثم نضيف الدقيق.

4.

صبها في قالب مغطى بالزبدة أو غير لاصق. اخبز لمدة 40 دقيقة. أخرجها من الفرن وأطفئه على رف سلكي واتركه يبرد. قم بإزالة القالب في اللحظة الأخيرة.

حلوى بسيطة



المكونات: 6 بيرس.

- بيضات 4
- كجم خبز صلب أو قديم 1
- سنتيلتر من الزبدة المذابة 20

- سنتيلتر من الحليب 20
- كوب صغير من الروم العنبر 1
- حفنة من الزبيب 2
- قشر ليمون 1
- جرام سكر 250
- كيس واحد من سكر الفانيليا
- قرفة
- زبدة للقالب

التحضير:

1.

سخني الفرن على 160 درجة مئوية

2.

نقع الخبز القديم في الماء حتى يصبح طريًا تمامًا.

3.

ثم اخلطي البيض والسكر وسكر الفانيليا. اعصر الخبز واخلطه مع تحضيرك

4.

أضيفي الزبدة المذابة والحليب والرم والزبيب وقشر الليمون. امزج كل شيء جيدًا باليد.

5.

ادهن قالبك بالزبدة وضع المستحضر فيه دون تعبته.

6.

رشي كمية وفيرة من السكر والقرفة ورشي القليل من الزبدة وقليل من الزبيب على الوجه.

7.

اخبز لمدة ساعة مع مراقبة الطبخ من وقت لآخر. اتركه ليبرد قبل فتحه.

كعكات الزبيب



المكونات: 6 بيرس

- جرام دقيق قمح 320
- كيس من مسحوق الخبز 1
- جرام سكر ناعم 50
- جرام زبيب 100
- بيض 2

- ج. ملعقة صغيرة مستخلص نكهة الفانيليا 1 الطبيعية
- مل كريمة ثقيلة 125
- جرام زبدة مملحة 60
- رشة ملح
- ج. سكر ناعم 1

:التحضير

1.

سخني الفرن إلى 200 درجة مئوية (ترموسات 7). ضع صينية خبز مغطاة بورق زبدة.

2.

في وعاء نسكب دقيق القمح والبيكنج بودر والسكر البودرة والملح. نضيف الزبدة المملحة بعد تليينها وتقطيعها إلى قطع. تخلط مباشرة في المنزل وتعجن العجين.

3.

.أضف الزبيب.

4.

في وعاء ، اخفقي البيض في عجة مع خلاصة نكهة الفانيليا الطبيعية والقشدة الثقيلة.

التحركات الفنية



كيفية عمل عجة

5.

اصنع حفرة في وسط وعاء كعكات الزبيب. يُسكب في مزيج البيض والفانيليا والقشدة. تخلط جيدا حتى تحصل على عجينة ناعمة.

6.

ضع العجينة على سطح العمل المطحون بالدقيق وافردھا بمسّمار عجين حتى يصل سمكها إلى 2.5 سم. قطّعي بقطعة بسكويت دائرية 6 اقراص عجين. إذا لم يكن لديك قطاعة ملفات تعريف الارتباط ، يمكنك استخدام كوب كبير أو وعاء صغير.

7.

ضع الأقراص على صينية الخبز المسخنة مسبقًا ورشها بمسحوق السكر.

8.

اخبزي كعكات الزبيب لمدة 10 دقائق حتى يصبح لونها بنياً ذهبياً.

9.

استمتع بها مباشرة خارج الفرن مع الزبدة المملحة أو المربى أو مربى الفاكهة.

فطائر اللحم المفروم



المكونات: 12 بيرس

- غرام من عجينة الغريبة 300
- ج. سكر بني 1
- من Mincemeat جرة واحدة من (في قسم المملكة المتحدة) Robertson
- ملعقة كبيرة. مربى البرتقال 2
- ج. ماء ساخن 1

- شرائح اللوز
- مسحوق السكر

التحضير:

1.

سخني الفرن على 160 درجة مئوية

2.

افردى ثلثي عجينة العجينة القصيرة على سطح عمل مرشوش بالدقيق بواسطة درفلة بسمك 3 مم.

التحركات الفنية



افردى العجينة

3.

نقطع العجين إلى أقراص باستخدام قطعة بسكويت دائرية.

4.

تُبطن أقراص العجين في قوالب تارتليت صغيرة.

5.

ينتشر في كل قالب 1 ج. لحم مفروم ورشي القليل من شرائح اللوز.

6.

مع باقي العجينة الملفوفة ، استخدم قطعة بسكويت على شكل نجمة لعمل نجمة صغيرة لكل قطعة تارتليت. ضعهم على الفطائر.

التحركات الفنية



افردى العجينة

7.

اخبزي التارتليت لمدة 15 دقيقة.

8.

في نهاية هذا الوقت ، ادهني الجزء العلوي من التارتليت بملعقات من مربى البرتقال

ممزوجة بالماء ، ثم اخبزها مرة أخرى لمدة
10 دقائق ، حتى يصبح لونها بنياً ذهبياً

9.

بمجرد الخروج من الفرن ، اترك الفطائر تبرد
قبل فكها.

10.

نرش التارتليت بالسكر البودرة

11.

قم بتخزينها في حاوية محكمة الإغلاق.

شورت كيك



المكونات: 10 بيرس

- جرام دقيق قمح 320
- جرام سكر ناعم 25
- كيس من مسحوق الخبز 1
- مل حليب 250
- جرام زبدة 90
- رشة ملح

التحضير:

1.

سخني الفرن إلى 230 درجة مئوية (ترموستات 8).

2.

في وعاء ، يُسكب دقيق القمح والسكر البودرة والبيكنج باودر ورشة ملح. امزج كل شيء بملعقة خشبية.

3.

نقطع الزبدة إلى قطع ونذوبها في وعاء في الميكروويف لمدة دقيقة واحدة بأقصى طاقة.

4.

في وسط الوعاء مع المكونات الجافة ، احفر بئرًا. صب الزبدة المذابة. تخلط بلطف بملعقة خشبية تبدأ من المنتصف للحد من تكون التكتلات. ثم يقلب ببطء في الحليب.

5.

زبدة ودقيق مقلاة سبرينغ. يُسكب في خليط البسكويت ويُخبز لمدة 18 إلى 20 دقيقة.

تحقق من النضج عن طريق إدخال نصل
السكين في وسط الكعكة. يجب أن تخرج
الشفرة جافة.

6.

أخرجها من الفرن واتركها تبرد لبضع دقائق
ثم اقلبها على رف الخبز. اتركه يبرد تمامًا قبل
الاستمتاع به.

نصائح

لتزيين كعكة البسكويت بسهولة ، قم بتقطيعها
إلى 2 أو 3 أجزاء بالطول باستخدام سكين
كبير. ضعي قاعدة الكيك في طبق التقديم.
وزعيها بالكريمة المخفوقة ثم رتبي قطع
الفراولة المقطعة إلى قطع. ضعي الجزء
الثاني من الكعكة على الوجه وغطيها مرة
أخرى بالكريمة المخفوقة والفراولة. أخيرًا ،
رتبي الجزء الثالث من الكيك وزينيها بما تبقى
من الكريمة المخفوقة والفاكهة. احفظها في
الثلاجة حتى تصبح جاهزة للتقديم.

تنهار التفاح



المكونات: 6 بيرس.

- جرام تفاح 800
- جرام طحين 140

- جرام سكر ناعم 60
- جرام زبدة طرية 75
- عصير ليمون
- رشة قرفة مطحونة

التحضير:

1. قشر وقطع التفاح إلى نصفين. قم بإزالة النوى والبذور وقطعها إلى مكعبات صغيرة.
2. ضع مكعبات التفاح في طبق آمن للاستخدام في الميكروويف وأضف عصير الليمون ورشة القرفة.
3. امزج واطبخ في الميكروويف لمدة 6 دقائق على 900 واط.
4. قسمي التفاح المطبوخ إلى رامكين. الحجز.

5.

اخلطي الدقيق والسكر والزبدة الطرية بأصابعك حتى تحصلي على عجينة رملية.

6.

فتت الفتات فوق التفاح في السلطانيات

التحركات الفنية



عجينة مفتتة

7.

اطبخي في الميكروويف على وضعية الشواية لمدة 7 دقائق على 480 وات

8.

دعها تبرد ثم استمتع

كعكة بالتوت البري



المكونات: 6 بيرس

- جرام طحين 180
- جرام توت أزرق 180
- جرام سكر 60
- سنتيلتر من الحليب 18
- بيض 2
- ج. قشر الليمون 1

- زبدة
- عبوتين من سكر الفانيليا
- ملعقة كبيرة. مسحوق الخبز 2
- رشة ملح

التحضير:

1.
سخني الفرن إلى 200 درجة مئوية (من 6 إلى 7).
2.
تُغطى 6 أكواب مافن بالزبدة ، ثم تُرش بالسكر.
3.
ثم قم بتخزينها في الثلاجة.
4.
صب الدقيق في وعاء كبير.
5.
أضف السكر وسكر الفانيليا.

6.

أضف الخميرة والملح.

7.

امزج كل شيء جيداً.

8.

اكسر البيض في وعاء ثم اخفقه بقوة.

9.

أضف الزبدة والحليب وقشر الليمون.

10.

امزج كل شيء جيداً.

11.

يُسكب هذا المزيج فوق الخليط السابق
ويخلط تدريجياً.

12.

اغسل التوت وجففها بقطعة قماش نظيفة.

13.

أخرج القوالب الخاصة بك من الثلاجة ، ثم
املأها عن طريق إدخال العجين والتوت
الأزرق.

14.

ابدئي بطبقة من العجين وانتهي من جديد
بطبقة من العجين.

15.

ضع كل شيء في الفرن لمدة 25 دقيقة.

16.

اخرجي المافن واتركيها تبرد قبل التقديم.

بودنغ الفوندان مع الكريمة والجوز (بودنغ التوفي اللزج)



المكونات: 8 بيرس.

- لـ 8 حلوى بودينج -
- جرام زبدة 75
- جرام سكر ناعم 175
- جرام دقيق ذاتي الرفع 175
- مل ماء مغلي 175

- بيض 2
- ملعقة كبيرة. جوهر القهوة 2
- رشة ملح

:التحضير

1.

سخني الفرن الخاص بك على درجة 6 (180 درجة مئوية).

2.

:لتحضير الحلوى

3.

اخلطي الزبدة والسكر البودرة حتى تحصلي على قوام كريمي ، ثم أضيفي المكونات الأخرى والبيض المخفوق تدريجيًا. اخلطي المزيج برفق وقسميه إلى 8 سلطانيات

4.

.اخبز 25 دقيقة

5.

:لتحتل المرتبة الأولى

6.

تُمزج المكونات في قدر ويُسخن برفق شديد حتى الغليان.

7.

انزع البودينغ الساخن من القالب وغطيها بالصلصة.

كيفة فيكتوريا الاسفنجية



المكونات: 8 بيرس

- جرام زبدة طرية نصف مملحة 225
- جرام سكر 225
- بيضات 4
- جرام طحين 225
- علبة من مسحوق الخبز (11 جم) 1
- رشة ملح 2

- ج. ملاعق كبيرة من الحليب كامل الدسم 1 أو شبه منزوع الدسم
- ملاعق كبيرة. مربى التوت 6
- السكر المثلج للزينة
- زبدة للقوالب

التحضير:

1. سخن الفرن مسبقًا إلى 180 درجة مئوية (6) أو 165 درجة مئوية (حرارة الحمل الحراري).
2. ادهن القالبين بالزبدة وضعيهما في الثلاجة.
3. في الوعاء ، اخلطي الزبدة والسكر حتى تحصلي على قوام كريمي. أضف البيض واحدًا تلو الآخر ، واخلطه جيدًا مع كل إضافة.
4. أضيفي الدقيق ، والبيكنج بودر ، والملح ، والحليب ، ثم اخلطي كمية كافية لدمج الدقيق.

5.

صب الخليط في قوالب الزبدة ، ثم صقل السطح.

6.

اخبز لمدة 30 دقيقة تقريبًا. يجب أن تبتعد حواف الكيك قليلاً عن القوالب ويجب أن تجف شفرة السكين التي يتم إدخالها في الوسط. اتركه يبرد لمدة 10 دقائق ، ثم اقلبه على رف سلكي.

7.

عندما تبرد الكيكات تمامًا ، انشر مربى التوت على إحداها وقم بتغطيتها بالكعكة الأخرى.

8.

يرش السطح بالسكر البودرة.

الغريبة



المقادير: 4-6

- جرام طحين 300
- جرام زبدة 200
- جرام سكر 100
- جرام ملح 5

التحضير:

1.

سخني الفرن حتى 5 (150 درجة مئوية)

2.

ذوب الزبدة.

3.

تخلط جميع المكونات للحصول على معجون متجانس ومرن.

4.

باستخدام درفلة العجين ، افرد العجينة إلى 1 سم ثم اقطعي المستطيلات بعرض 2 سم وطول 6 سم.

5.

رتبي المستطيلات على ورق الخبز في الفرن على نفس اللوح بحيث تترك بضعة سنتيمترات بين كل واحدة.

6.

اخبز لمدة 20 إلى 25 دقيقة (يجب أن يكون البسكويت ملونًا قليلاً).

7.

اتركيه ليبرد لبضع دقائق قبل الإمساك بهما حتى لا يكسرها.

نصائح

يمكنك ، إذا كنت ترغب في ذلك ، إضافة بضع قطرات من عصير الليمون إلى التحضير.