

سلسلة الوفاق

الحلويات 2

رشيدة رفهي العلوي



ثمر طيبة

لمقادير

- 500 غ من القصر الجيد
- 500 غ من عقدة اللوز (ص 62)
- 500 غ من الشكلاط الأسود
- 250 غ من اللوز
- قليل من ماء الزهر

طريقة التحضير

- * بنظف التمر وبنمسح جيدا بماء الزهر.
- * بعمر بعقدة اللوز بعد ذلك يسلق اللوز المتبقي ويحمر في الفرن و يفرم.
- * بوضع الشكلاط في حمام مريا. (ص 62)
- * تغطى كل ثمرة بالشكلاط و تفند باللوز المفروم وهكذا.

غريبة المصروفة

المقادير

- 1 - كغ من اللوز
- 6 أو 7 أبيض البيض
- قليل من الملح
- 750 غ من السكر الصفي (كلاصي)
- ربع كغ من رقائق اللوز
- 2 - أبيض البيض

طريقة التحضير

- * ينظف اللوز ويمسح بمنديل ويطحن جيدا.
- * يطرب البيض جيدا مع قليل من الملح ويضاف السكر شيئا فشيئا حتى يصبح كالثلج ثم يخلط مع اللوز المطحون.
- * يوضع الخليط في التلاجة ليلة كاملة. بعد ذلك يكور على شكل غريبة تدهن بأبيض البيض وتفند برقائق اللوز.
- * تصفف غريبة في صفيحة مدهونة بالزبدة والدقيق.
- * تدخل الصفيحة إلى فرن ساخن متوسط الحرارة لمدة 10 دقائق وتقدم بالصحة والعافية.

غريبة الملكية

المقادير

- 5 أبيض البيض
- نصف كغ من السكر الصقيل
- ملعقتان من الفاني
- ملعقة من الزبدة العادية
- كأس شاي من الكركاع (مقطع قطع صغيرة)
- كأس شاي من الفواكه المجففة
- كأس شاي من الزبيب المقطع
- كأس شاي من البندق "Noisettes" (مقطع قطع صغيرة)
- كوك حسب الخليط
- قليل من الملح

طريقة التحضير

- * في إناء واسع وغارق بطرب أبيض البيض مع القليل من الملح بالمطرب الكهربائي حتى يصير كالثلج.
- * يضاف السكر تدريجياً ثم الفاني والزبدة وجميع المكسرات ويجمع الكل بالكوك حتى يمكن تكويره كوبرات متوسطة ومبسطة.
- * تدهن الصفيحة بالزبدة وترش بالدقيق وتصفف فوقها الحلوى وتدخل إلى فرن متوسط الحرارة لمدة 10 دقائق.

التزيين (كلاصاج)

- 3 كؤوس شاي من السكر الصقيل - 3 أبيض البيض
- ملعقتان من الفاني - عصير حامضة - عقيق من فضة

- * كلاصاج. بطرب البيض ويضاف إليه السكر والفاني ثم الحامض حتى نحصل على كريم أبيض.
- * وبواسطة ملعقة تغطى كل واحدة بعناية بالكريم وتزين بالعقيق.
- بعد تسخين الفرن جيداً نطفئه وندخل الحلوى لكي تجف الكريم (نقاصاج).

قرن غزال الفيلاي

المقادير

العقدة

- 250 غ من اللوز
- 250 غ من الكركاع
- 500 غ من النمر
- القليل من ماء الزهر
- قليل من المسكة الحرة
- قليل من القرفة
- كأس من العسل
- 50 غ من الزبدة

طريقة التحضير

العقدة

- * يحمر الكركاع قليلا ثم يطحن وكذلك اللوز يفسخ ويحمر ثم يطحن.
- * النمر "يباع مطحونا" يخلط مع الكركاع واللوز وكذلك العسل.
- * تضاف القرفة والمسكة والزبدة وماء الزهر.
- * تحربل العقدة على شكل أصابع مثل عقدة كعب الغزال.

العجين

- * يخلط الدقيق بقليل من ماء الزهر والسكر والبيض والزبدة.
- * يجب أن يرتاح العجين مدة ساعة وبعد ذلك يطلق رقيقا جدا ثم يوضع وسطه النمر واللوز والكركاع.
- * ويقطع العجين بالجرارة على شكل كعب الغزال وفي الغد يطهى على نار هادئة.

الطيور

المقادير

- 1 كغ من عقدة اللوز

العجين

- 1 كغ من الدقيق

- ملعقة كبيرة من الزبدة

- قليل من السكر

- أصفر بيضة

- قبصة ملح

- قليل من ماء الزهر

طريقة التحضير

* يسلق اللوز ويقشر لتكوين العقدة.

* في إناء يوضع الدقيق والزبدة وأصفر بيضة والملح وقليل من السكر

مع ماء دافئ وماء الزهر. بعد الحصول على عجين صلب ندلكه جيدا

ونتركه يرتاح في البلاستيك.

* يبسط العجين بالمدلك ويعمر بحرايل اللوز على شكل كعب غزال رقيق.

* تتم عملية طي الجهتين المتقابلتين بشكل متساو وحتى تأخذ قطعة

كعب غزال شكل الطائر.

* يصنع رأس الطير بكويرة من عقدة اللوز ملفوفة بالعجين ويلصق بقليل

من العجين الخفيف.

* تصنع الأعين من حبات السانوج.



قطائف بالعسل وحشوة بالبسطاش

لمقادير

- 500 غ من البسطاش المفروم
- 500 غ "نواداكاجو"
- "Noix d'Acajou"
- 500 غ من اللوز
- 500 غ من الزبيب
- أصفر بيضة
- ملعقتان كبيرتان من السمون
- ملعقة من القرفة
- 500 غ ورقة البسطيلة
- 150 غ من الزبدة
- 500 غ من العسل
- ملعقتان كبيرتان ماء الورد

طريقة التحضير

- * بفرم نوا داكاجو.
- * بسلق اللوز ويقتشر ويحمر ثم بفرم.
- * يقطع الزبيب.
- * في إناء يوضع البسطاش، النوا داكاجو، اللوز، الزبيب و القرفة، ماء الورد وأصفر بيضة و ملعقة كبيرة من العسل ثم يخلط الكل.
- * تصنع قضبان من هذا الخليط و يلف كل قضيب بورقة البسطيلة فتبسط و تدهن بالسمون.
- * تصفف في صفيحة مدهونة بالزبدة و تطهى في فرن ساخن متوسط الحرارة.
- * عند إخراجها من الفرن تسقى بالعسل الساخن و ترش بالبسطاش ثم تقطع.

كثافة

المقادير

- كبس متوسط من الشعيرية الصينية
- ملعقتان كبيرتان من الزبدة
- علبة من الحليب المركز المحلى
- كأس شاي من حبات الصنوبر
- كأس شاي من الزبيب المقطع
- نصف كأس شاي من البندق المفروم
- نصف كأس شاي من البسطاش المفروم
- شكلاط مذاق للتزين.

طريقة التحضير

- * في إناء توضع الشعيرية الصينية ويصب فوقها ماء مغلي وتترك لمدة 10 دقائق
- * تصفى الشعيرية من الماء وتقطع وتوضع في كاسرولا مع الزبدة على نار هادئة حتى يتبخر الماء.
- * يضاف إليها الحليب المركز المحلى ثم باقي العناصر الأخرى.
- * تكور الشعيرية كويرات متوسطة وتزين بالشكلاط و حبات الصنوبر.

حلوى معمرة باللوز و الزنجلان

المقادير

العجين

- 500 غ من الزبدة "مركرين"
- كأس شاي من السكر الصقيل
- كأس شاي من ماء الزهر
- قبضة ملح
- دقيق حسب الخليط
- 500 من السكر الصقيل للتفريد

الحشوة

- 500 غ من اللوز (يسلق - يقشر - يحمر - ثم يفرم)
- 500 غ من الزنجلان (ينظف - يحمر ويطحن)
- 125 غ من الزبدة
- ملعقة كبيرة من القرفة.

طريقة التحضير

- * في إناء توضع الزبدة والسكر الصقيل و تدلك جيدا. ثم يضاف ماء الزهر والملح ثم الدقيق حسب الخليط حتى نحصل على عجين لين.
- * في إناء آخر يخلط : اللوز - الزنجلان - الزبدة والقرفة.
- * ببسط العجين قليلا ثم يملأ بالحشوة ويلف على بعضه ليقطع على شكل معينات متوسطة تصفف في صفيحة ثم تدخل إلى فرن متوسط الحرارة.
- * عند إخراجها نغند في السكر الصقيل.

المحنشة المر الكشية

المقادير

- 1 كغ ونصف من عقدة اللوز
- 1 كغ من العسل
- 500 غ من الورقة
- 100 غ من الزبدة للدهن
- 100 غ من اللوز للتزين
- زيت للقلي
- 2 أصفر البيض

طريقة التحضير

- * تصنع من عقدة اللوز قضبان بطول نصفي دائرة الورقة.
- * تقسم أوراق البسطيلة إلى نصفين، ويلصق النصف بالآخر بأصفر البيض على شكل شريط الذي يطلّى بقليل من الزبدة المذابة ويوضع فيه قضيب اللوز.
- * يلف القضيب بالورقة وتلصق حاشية الورقة بأصفر البيض.
- * يوضع في صفيحة دائرية مزينة على شكل دائري ثم يلصق كل قضيب بالآخر إلى نهاية المحنشة. أما باقي القضبان فتصنع منها أشكال مختلفة كما في الصورة وتلصق بالمحنشة الأولى.
- * يدهن وجه المحنشة بأصفر البيض، وترش بقطع الزبدة وقليل من الزيت ثم تدخل إلى فرن متوسط الحرارة إلى أن يتورد لونها.
- * عند إخراجها تسقى بالعسل وتزين باللوز المحمر.



حلوى بالشريحة

المقادير

- 500 غ من الشريحة
- 500 غ من الكركاع
- علبه من الحليب المركز المحلى (لتحضير الكراميل ص 63)
- كؤوس من الورق (كوبغطات مخصصة)

للتزيين

- 100 غ من البسطةاش المفروم.

طريقة التحضير

- « تبخر الشريحة و تطحن. و يطحن الكركاع ليخلط الكل بالكراميل.
- « تصنع من الخليط كويرات صغيرة و توضع كل واحدة في كؤوس من الورق و تزين بالبسطةاش المفروم.

الفقاص بالشكلاط و اللوز

المقادير

- 6 بيضات
- 250 غ من السكر سنيدة
- زلافة من الزيت
- 250 غ من اللوز
- كيس من خميرة الحلوى
- علبة صغيرة من مسحوق الشكلاط (غبرة)
- الدقيق حسب الخليط.

طريقة التحضير

- * يطرب البيض مع سكر سنيدة ثم الزيت، الشكلاط و الخميرة.
- * يقطع اللوز و يضاف إلى الخليط الأول ثم يضاف الدقيق شيئاً فشيئاً حتى نحصل على عجين متماسك.
- * يحربل العجين على شكل قضبان طويلة تدهن بالبيض.
- * تصفف القضبان في صفيحة مزيتة ثم تدخل إلى فرن ساخن متوسط الحرارة لتطهى نصف طهي.
- * تترك حتى تبرد ثم تقطع و تحمر مرة أخرى.

فقاص بالشكلاط

المقادير

- 500 غ من الدقيق
- 300 غ من الزبدة
- كيس من خميرة الحلوى
- 200 غ من السكر الصقيل
- ملعقتان من الفاني
- قبضة ملح
- ملعقتان كبيرتان من الماء
- 60 غ مسحوق الشكلاط

طريقة التحضير

- * يوضع الدقيق في إناء و يضاف إليه السكر و الخميرة و الفاني و الملح ثم الماء.
- * يخلط الكل و تضاف الزبدة مقطعة قطع صغيرة. يجمع العجين جيدا و يقسم إلى ثلاثة أجزاء متساوية.
- * يضاف الشكلاط لواحد منهم بعد ذلك ببسط كل واحد على حدة. العجين الأبيض و فوقه العجين الممزوج بالشكلاط ثم العجين الأبيض.
- * يتم الحصول على عجين واحد ذو ثلاث طبقات ببسط بالمدلك و يلف حول نفسه.
- * يدخل العجين إلى مجهد الثلاجة لمدة ساعتين ثم يقطع دوائر و يصفف فوق صفيحة مدهونة بالزبدة ثم يدخل إلى الفرن ليطهى على نار هادئة.

كوكياج

المقادير

- 250 غ من الزبدة
- 250 غ من السكر الصفيل
- كأس شاي من الزيت
- 4 بيضات
- قيصه ملح
- 6 ملاعق كبار من القهوة السريعة الذوبان
- كيس من خميرة الحلوى
- 2 أكياس من الفاني
- الدقيق حسب الخليط

طريقة التحضير

- * في إناء توضع : الزبدة - الزيت - السكر ثم القهوة ويدلك الكل جيدا.
- * يضاف البيض و الفاني و الخميرة ثم الدقيق شيئا فشيئا حتى نحصل على عجين لين.
- * تصنع من العجين كويرات قياس مشمشة توضع في صفيحة مدهونة بالزبدة.
- * تطبع الكويرات بمرشم الكوكياج (يباع في متاجر الحلوى).
- * تدخل الصفيحة إلى فرن متوسط الحرارة.
- * يمكن أن تلتصق كل واحدة بالأخرى بالشكلاط أو الكرميل لإعطائها شكل كوكياج مغلقة.

هلال العيد

المقادير

- 250 غ من السكر سنيدة
- 500 غ من زبدة مركاتينا
- 250 غ كاوكاو محمر ومفروم
- 2 أصفر البيض
- 500 غ شكلاط أسود
- كيس من خميرة الحلوى
- الدقيق حسب الخليط

طريقة التحضير

- * في إناء توضع الزبدة والسكر وتلكهما جيدا.
- * يضاف أصفر البيض والخميرة ثم الدقيق شيئا فشيئا حتى نحصل على عجين لين.
- * فوق مائدة يبسط العجين ويقطع بمرشم الهلال.
- * تصفف الهلاليات فوق صفيحة مدهونة وتدخل الفرن (متوسط الحرارة).
- * عند إخراجها من الفرن يدهن كل هلال بالشكلاط (المهيا بطريقة حمام ماريا) الممزوج بزيت أركان وبرش بالكاوكاو.

طورطات صغيرة

المقادير

- 20 طورطة صغيرة. (تباع في محلات الحلوى)
- 3 كؤوس شاي من كريم باتسيير مهيأة (ص 62)
- كأس شاي من كريم الليمون (ص 62)
- 3 حبات فاكهة الكيوي

طريقة التحضير

- * تهيئ كريم باتسيير.
- * تملأ كل طورطة بكريم باتسيير.
- * تصف فوقها قطع صغيرة من الكيوي المفشر.
- * توضع الطورطات في صفيحة و تدخل إلى فرن ساخن لمدة 10 دقائق.
- * عند إخراجها نسقى بقليل من كريم الليمون.



طرطة بالفواكه و الكريمة

المقادير

- 5 بيضات
- 250 غ من الدقيق
- 125 غ من السكر سنبدة
- كأس نشاي من الزيت
- كيس من خميرة الحلوى
- ملعقة صغيرة من الفاني
- كريمة بانسيبير
- 250 غ من الفريز
- 250 غ من البنان
- 250 غ من الكيوي
- كريمة بالليمون

طريقة التحضير

* في إناء يطرب البيض جيدا مع سنبدة ثم تضاف الزيت، الفاني، الخميرة والدقيق.

* يدهن قالب (مول خاص بالطرطة) بالزبدة ويرش بالدقيق، يصب فيه الخليط ويدخل إلى فرن متوسط الحرارة، بعد الطهي نوضع الطرطة في إناء التقديم للترزين.

* نهياً الكريمة بانسيبير كما سبق.

* تنظيف الفواكه و نقطع إلى دوائر رقيقة.

* نصب كريمة بانسيبير فوق الطرطة و تصف فوقها الفواكه بعناية ثم تدهن بالكريمة الليمون. (يجب أن نهياً الكريمة بالليمون خفيفة لتظهر منها الفواكه).

* ترزين الجوانب برفائق اللوز المحمرة.



طرطة بالكريم فريش

المقادير

8 بيضات

170 غ من النشا "ميزينا"

50 غ من الدقيق

250 غ من السكر سنيذة

2 أكياس من خميرة الحلوى

كأس شاي سبزو (ص 63)

قبصة ملح

للتزيين

الشكلاط شعيرية

شريط مذهب

الكريم

علبة صغيرة من الكريم فريش

2 أكياس فاني

كأس شاي من السكر الصقيل

طريقة التحضير

* في إناء يطرب أصفر البيض مع السكر جيدا.

* يضاف إليه الدقيق، النشا والخميرة.

* في إناء آخر يطرب أبيض البيض مع الملح حتى يصير كالثلج.

* يضاف الخليط الثاني إلى الخليط الأول بواسطة ملعقة خشبية.

* يدهن القالب "المول" المدور بالزبدة و يرش بالدقيق ثم يصب فيه الخليط.

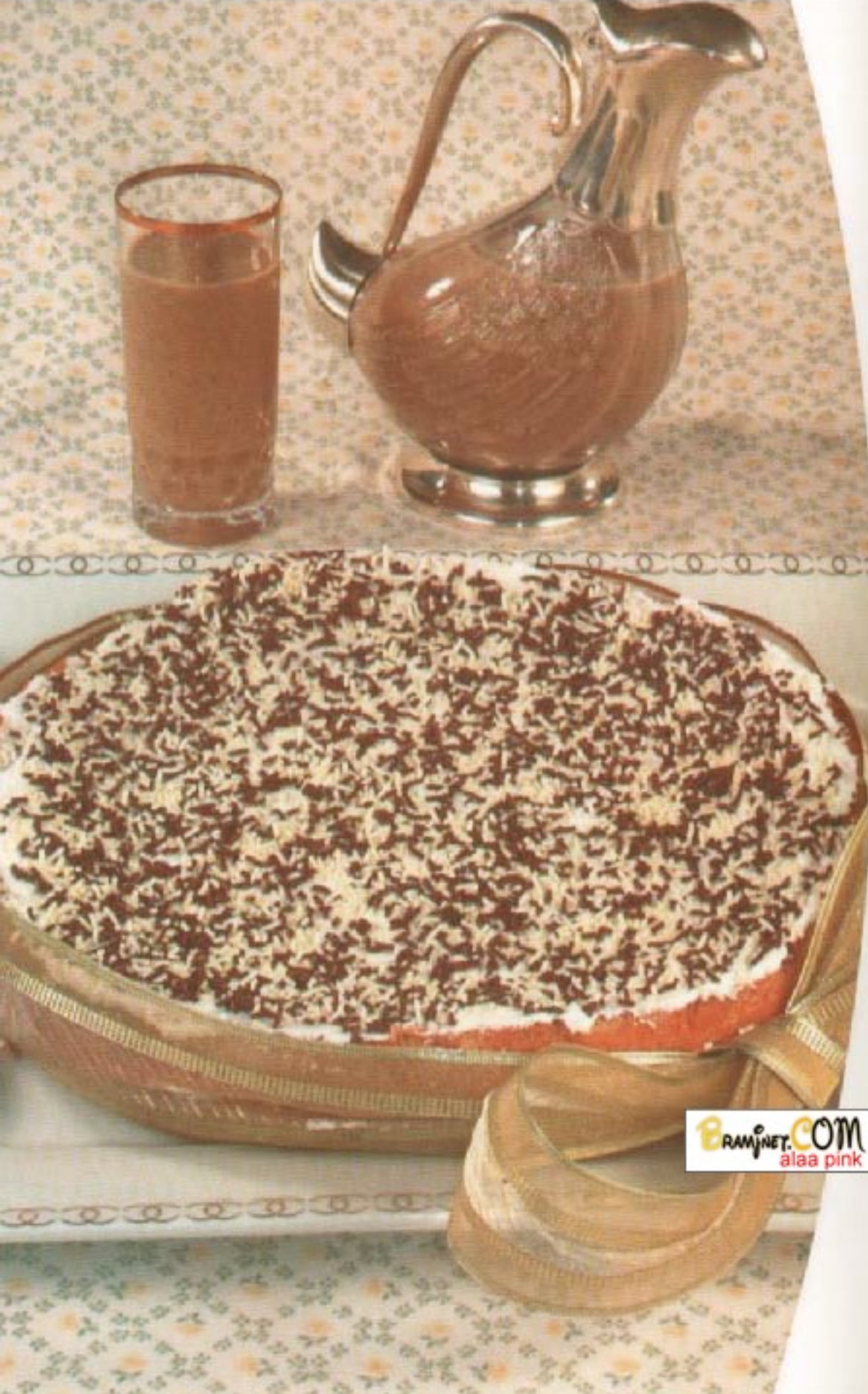
* يدخل إلى فرن متوسط الحرارة.

* بعد طهيها تفرغ الطرطة في إناء التقديم لتبرد ثم تقسم إلى طبقتين.

* تسقى الطبقة الأولى بالسبزو وتدهن بالكريم المهبأة وتوضع فوقها

الطبقة الثانية تزين هي الأخرى بالكريم فريش و ترش بالشكلاط (شعيرية)

و تحزم بشريط مذهب.



قلب الكورن فليكس

المقادير

- 500 غ من الشكلاط مربعات
- 250 غ كورن فليكس
- 250 غ من الكركاع المفروم
- 200 غ من الزبدة
- كأس شاي من العسل
- علبه كريم فريش
- 2 ملاعق صغيرة من كاكاو
- 2 ملاعق كبار من السكر الصقيل

طريقة التحضير

- * في كسرولا تذاب الزبدة مع العسل والشكلاط.
- * يضاف كل من الكركاع والكورن فليكس.
- * فوق صينية بفرش البلاستيك و يوضع فوقه قالب على شكل قلب.
- * يصب فيه الخليط ويترك في الثلاجة ليبرد.
- * ينزع القالب من الحلوى وتوضع في إناء التقديم وتزين بالكريم فريش (بواسطة الجيب الحلواني).

طريقة تحضير الكريم

- تطرب الكريم فريش مع ملعقتين من السكر الصقيل (كلاصي) وملعقتين من الكاكاو حتى نحصل على كريم متماسك.

ملحوظة

من الأفضل الاحتفاظ بها في الثلاجة لحين تقديمها.

حلوى فرحة النجاح

المقادير (عجين جينواز)

- 16 بيضة
- 500 غ من السكر سنيدة
- 4 أكياس خميرة الحلوى
- 100 غ من الدقيق
- 300 غ مايزينا - قبضة ملح
- 4 كؤوس شاي من السيرو

الكريم:

- 250 غ من زبدة مركزين
 - 500 غ من السكر سنيدة
 - 2 كؤوس من الزيت
- نصف لتر من الحليب
 - 4 ملاعق كبيرة من الفاني
 - 4 ملاعق كبيرة من الكاكاو المسحوق
 - 4 ملاعق صغيرة من القهوة "سريعة الذوبان"

الكلاصاج:

- 5 أبيض البيض - 5 كؤوس شاي من سكر الصقيل - نصف كأس من عصير الحامض - قبضة ملح - وريدات وعقيق فضي للتزيين

طريقة التحضير (جينواز)

- * في إناء يطرب أصفر البيض جيدا مع السكر ثم يضاف إليه الدقيق و المايزينا ثم الخميرة.
- * في إناء آخر يطرب أبيض البيض مع قبضة ملح حتى يصبح كالثلج ثم يضاف إلى الخليط الأول بمعلقة خشبية حتى ينسجم.
- * تدهن صفيحة كبيرة بالزبدة وترش بالدقيق و يصب فيها الخليط و تدخل إلى فرن متوسط الحرارة ثم تترك تبرد لتقطع إلى 3 دوائر كل واحدة أكبر من الأخرى.
- * تقسم كل دائرة إلى طبقتين لتسقى الطبقة الأولى بالسيرو وتعمل بالكريم ثم توضع فوقها الطبقة الثانية وهكذا بالنسبة للدائرتين المتبقيتين.
- * في إناء التقديم توضع الدائرة الكبرى وفوقها المتوسطة ثم الصغرى.
- * يطرب أبيض البيض مع قبضة ملح و يضاف إليه السكر شيئا فشيئا ثم عصير الحامض حتى يصير كالثلج (كلاصاج).
- * تغطى الحلوى بالكلاصاج الأبيض و تزين بالوريدات و العقيق الفضي.



المربعة باللوز فقلي و الزنجلان

المقادير

- 500 غ من عقدة اللوز
- 500 غ من الزنجلان محمر
- نصف كأس من ماء الورد
- 50 غ من الزبدة
- 400 غ من السكر سنيده
- 1 كلغ من ورقة البسطيلا
- 2 لتر من الزيت
- 2 كلغ من العسل

طريقة التحضير

- * يطحن الزنجلان.
- * في إناء تخلط عقدة اللوز و الزنجلان ثم يضاف إليها ماء الزهر و الزبدة.
- * تصنع من الخليط كويرات في حجم المشمشة.
- * تقطع ورقة البسطيلا إلى شرائط عريضة تدهن بالزبدة و الزيت.
- * توضع فوق كل شريط كويرة و تلف على شكل مربع و تلتصق بالعجين و تقلي في الزيت.
- * تغمس في العسل بعد ذلك تفند بالزنجلان المحمر.

النوكا بالزنجلان

المقادير

- كأس كاوكاو محمر
- كأسان شاي من الزنجلان
- كأسان شاي من السكر سنيذة
- ملعقتان من العسل
- ملعقتان من عصير الحامض
- كأس شاي من الزيت

طريقة التحضير

- * ينظف الزنجلان ويحمر وكذلك الكاوكاو.
- * توضع كصرولا فوق نار هادئة لتسخينها.
- * توضع فيها سنيذة لتذاب ثم يضاف إليها الزنجلان و الكاوكاو والعسل والحامض مع التحريك بسرعة.
- * فوق مائدة ملساء مدهونة بالزيت يصب الخليط ساخنا بسرعة ويمدد بواسطة مدلك مدهون بالزيت حتى يصبح سمكه 1 سنتيم ويقطع على شكل معينات.

أم علي

المقادير

- 10 أوراق البسطيلة
- ملعقة كبيرة من الزبدة
- علبة من الحليب المحلى المركز
- كأس شاي من الماء
- كأس من الزبيب المقطع
- كأس من اللوز المحمر المفروم
- كأس من البندق المفروم
- كأس من الكوك
- علبة من القشدة الطرية
- قليل من البسطاش المفروم للتزين
- زيت للقلي

طريقة التحضير

- * تقطع الورقة على شكل مربعات تقلى في الزيت لتحمر.
- * في كصرولا بوضع كأس من الماء على نار هادئة ثم يضاف إليه الحليب المركز المحلى ثم القشدة الطرية و الكوك و البندق و اللوز و الزبيب
- * يدهن القالب "المول" بالزبدة و يفرش وسطه بنصف أوراق البسطيلة المحمرة.
- * يصب فوق المول نصف الخليط ثم يغطى بالأوراق الباقية بعد ذلك يصب الخليط المتبقي.
- * تزين حلوى أم علي بالبسطاش المفروم و تدخل إلى فرن ساخن على نار هادئة لمدة 10 دقائق.

عصفور الجنة

المقادير

- 1 كلع من الدقيق
- نصف كأس شاي من الزنجلان
- نصف كأس من ماء الزهر
- كأس شاي من الزبدة المذابة
- ملعقة صغيرة من خميرة العجين
- ملعقة صغيرة من المسكة الحرة
- ملعقة صغيرة من القرفة
- زيت للقلي
- 2 كلع من العسل
- ماء دافئ

طريقة التحضير

- * في إناء يوضع الدقيق وجميع المقادير ثم يخلط الكل بالماء الدافئ بعد الحصول على عجين لين يترك لمدة عشر دقائق.
- * يقطع العجين إلى كويرات متوسطة تبسط ثم تطهى في مقلاة نصف طهى مثل "الثريد"
- * عند إتمام الكل تلف كل ثريدة على شكل سكار وتلصق بالعجين.
- * تقطع مثل الفقاص وتقلى حتى يتورد لونها ثم تغمس في العسل.

الفيلاية بالبسطاش

المقادير

- 1 كغ من الدقيق
- قليل من الملح
- ملعقة صغيرة من النافع المدقوق
- ملعقة صغيرة من الزعفران الحر
- 50 غ من الزبدة
- ماء دافئ
- 2 كغ من العسل
- 250 غ من البسطاش (مفروم)
- كأسان من ماء الزهر
- زيت للقلي

طريقة التحضير

- * في إناء بوضع الدقيق المغربي مع القليل من الملح، النافع، الزعفران، الزبدة ويخلط بالماء الدافئ.
- * بذلك العجين جيدا ويرتاح قليلا ثم نجعل منه كويرات صغيرة.
- * فوق مائدة مزينة تبسط كويرات العجين حتى نصير رقيقة جدا ثم نقلها في الزيت الساخن، وهكذا إلى نهاية العجين.
- * تدق وريقات العجين المقلية بالمهراز جيدا.
- * يسخن نصف مقدار العسل مع كأس من ماء الزهر ويخلط مع الوريقات المدقوقة ثم تترك ليلة كاملة.
- * يسخن العسل الباقي وكأس ماء الزهر ويضاف للريقات المدقوقة ويوضع الكل في زلافة كبيرة للتقديم وترش بالبسطاش.

خبيزات البيض

المقادير

- 1 كغ من الدقيق
- 50 غ من السكر سنيده
- 50 غ من الخميرة
- 125 غ من الزبدة
- بيضتان
- كأس شاي حليب
- ملعقة صغيرة من النافع البلدي
- ماء دافئ
- 10 بيضات (مسلوقة ومقشرة)
- بيضة للترين
- قليل من حبة البركة (السانوج)

طريقة التحضير

- * في إناء بغريل الدقيق ثم تضاف إليه كل المقادير ويعجن بالماء الدافئ ليعتريه تخمر.
- * تصنع من العجين كويرات توضع وسط كل واحدة منها بيضة مسلوقة وتلف جيدا.
- * تدهن القوالب بالزبدة وتوضع وسط كل واحد كويرة. تترك لتتخمر.
- * تدهن بالبيض وترش بحبات السانوج وتدخل إلى فرن ساخن.
- * عند طهيها توضع فوق منديل لكي لا تعرق.

ملحوظة

من الأفضل استهلاك هذه الخبيزات يوم أو يومين بعد تحضيرها.

الكيك بالزبيب

المقادير

- 6 بيضات
- 250 غ من السكر سنيطة
- كأس ياغورت فاني
- كأس شاي زيت
- 2 أكياس من خميرة الحلوى
- قبضة ملح
- عصير حامضة
- كأس شاي زبيب مقطع
- حبات كركاع للتزيين
- ملعقة من المربي (حسب الرغبة)
- الدقيق حسب الخليط

طريقة التحضير

- * في إناء يوضع أصفر البيض مع السكر ويطرب بالطراب الكهربائي.
- * يضاف إليه ياغورت، الزبيب، الحامض، الخميرة ثم الدقيق شيئا فشيئا.
- * في إناء آخر يطرَب أبيض البيض مع قبضة ملح للحصول على مرانك.
- * يضاف أبيض البيض فوق الخليط الأول، ويخلط بواسطة ملعقة خشبية.
- * يدهن قالب الحلوى بالزبدة ويرش بالدقيق ثم يصب فيه الخليط ويرش بالزبيب.
- * يدخل إلى فرن متوسط الحرارة دون أن يفتح الفرن إلى أن يتم طهي الكيك.
- * يفرغ الكيك في إناء التقديم ويدهن بالمربي ويزين بحبات الكركاع.

حلوى الكركاع بلونين

المقادير

العجين

- عصير حامضة - قبضة ملح
- 300 غ من الدقيق
- نصف كيس من خميرة الحلوى
- 150 غ مربي حب الملوك

200 غ من الزبدة

200 غ من السكر سنبدة

- ملعقة صغيرة من الفاني

- 4 بيضات

اللون البني

اللون الأبيض

- 5 أبيض البيض - 250 غ من السكر
- ملعقتان صغيرتان من العسل
- 350 غ من الكوك (مطحون)
- * يطرب أبيض البيض ويضاف إليه السكر والعسل حتى يصير كالثلج ثم يضاف الكوك.

4 أبيض البيض - 250 غ من السكر

- ملعقة صغيرة من الفاني

- 100 غ من الشكلاط (غبرة)

- 200 غ كركاع مطحون

* يطرب البيض ويضاف إليه السكر

حتى يتماسك ويصير كالثلج (مرانك)

* يضاف إليه الفاني وغبرة الشكلاط

ثم الكركاع المطحون.

طريقة التحضير

- * في إناء بوضع الدقيق ويضاف إليه الزبدة مقطعة قطع صغيرة ثم السكر والفاني ثم البيض وعصير الحامض. قبضة ملح. الخميرة. ويخلط الكل جيدا للحصول على عجين لين.
- * ببسط العجين فوق صفيحة مستطيلة الشكل ومزينة.
- * تدخل الصفيحة إلى فرن متوسط الحرارة (يجب ألا تطهى جيدا). بعد إخراجها تغطى بمربي حب الملوك، وتترك تبرد.
- * بعد ذلك بوضع الخليط الأبيض في الحبيب الحلواني ونشكل فوق الحلوى زهرات صغيرة بيضاء وأخرى ذات اللون البني وهكذا حتى انتهاء اللونين.
- * تدخل إلى فرن قليل الحرارة لإكمال الطهي بعد ذلك نوضع في إناء التقديم.

حلوى مخططة

Zébrée

المقادير

العجين

350 غ من الدقيق

50 غ من السكر سنبدة

125 غ من الزبدة المذابة

ملعقة من خميرة العجين

للتزيين

(1) اللون الأبيض

100 غ من الزبدة

50 غ من السكر

ملعقة من الفاني

50 غ من اللوز المقشرو والمسحوق

50 غ من اللوز المقشرو والمفروم

(2) اللون البني

100 غ من الزبدة

100 غ من السكر سنبدة

ملعقتان كبيرتان من الكاكاو غبرة

(3) اللون الأحمر

250 غ من مربى حب الملوك

طريقة التحضير

* في إناء بوضع الدقيق ويضاف إليه السكر والفاني، الخميرة، البيض، الحليب والحامض. يطرب العجين بالمطرب الكهربائي.

* تضاف الزبدة المذابة إلى الخليط ويطرب جيدا. يترك العجين يتخمر لمدة ساعتين في مكان بارد.

* ببسط العجين على قياس الصفيحة المستعملة و يدخل إلى فرن ليطهى نصف طهي (حرارة متوسطة) ثم يخرج للتزيين.

كيفية التزيين

(1) تطرب الزبدة والسكر والفاني ويضاف اللوز المسحوق والمفروم.

(2) تطرب الزبدة مع السكر والكاكاو.

(3) تزين الحلوى أولا باللون الأبيض على شكل خطوط بيضاء ثم بنية ثم حمراء. كل خط يكون عرضه 2 سنتيمتر. وتعاد إلى الفرن لمدة 10 دقائق ليتم طهيها.

خلية النحل

المقادير

- 1 كغ من الدقيق
- 250 غ من الشكلاط المقطع
- 3 بيضات
- 125 غ من الزبدة
- 125 غ من السكر سنيده
- نصف كأس شاي من الزيت
- ملعقة كبيرة من الخل
- ملعقتين صغيرتين من الفاني
- 50 غ من خميرة العجين
- كأسان شاي من الحليب
- بيضة للتلصيع
- 50 غ من الشكلاط الأبيض

طريقة التحضير

- * في إناء بوضع البيض والسكر مع التطريب جيدا ثم تضاف الزبدة، الزيت، الخل، الفاني، الخميرة والدقيق، بذلك الكل جيدا ويترك يتخمر.
- * يدهن قالب "مول" مستدير متوسط القياس بالزبدة ويصنع من العجين كويرات صغيرة. توضع وسط كل كويرة قطعة صغيرة من الشكلاط.
- * توضع الكويرات واحدة بجانب الأخرى حتى يمتلأ القالب وتتركه يخمر ثم يدهن وجه الخلية بالبيض وتدخل إلى فرن متوسط الحرارة.
- * في إناء التقديم تقلب الخلية وتزين بالشكلاط الأبيض.

كيك بالذرة

المقادير

- 5 بيضات
- 250 غ من السكر سنيده
- 2 أكياس من خميرة الحلوى
- كأس شاي من عصير الليمون
- كأس شاي من الزيت
- كأس شاي من ميزنا
- 300 غ من دقيق الذرة
- قبصة ملح
- 50 غ من الشكلاط الأبيض
- قليل من رقائق الذرة

طريقة التحضير

- * في إناء يطرب البيض جيدا مع سنيده بالمطرب الكهربائي.
- * تضاف إليه المقادير المذكورة تدريجيا.
- * يدهن قالب الحلوى بالزبدة ويرش بدقيق الذرة.
- * يصب فيه الخليط ثم يدخل إلى فرن ساخن متوسط الحرارة.
- * عند طهيها، توضع في إناء التقديم وتزين بالشكلاط الأبيض ورفائق الذرة.



عقدة اللوز

كلغ من اللوز مقشر ومطحون مع 400 غ سنيطة. قبضة من المسكة الحرة. أصفر بيضة ملعقة كبيرة من الزبدة. ربع كأس صغير من ماء الزهر. يخلط الكل جيدا و نحصل على عقدة اللوز.

حمام ماريا (الشكلاط - الفوندون)

يوضع الماء في كاصرولا ويوضع وسطها إناء آخر فيه الشكلاط أو الفوندون و ذلك فوق نار هادئة حتى نحصل على شكلاط أو فوندون سائل جاهز للإستعمال.

طريقة تحضير الفوندون

500 غ سكر كلاصي - ملعقة صغيرة من عصير الحامض - أبيض بيضة واحدة. في وعاء يطرب السكر مع عصير الحامض و أبيض بيضة بالطراب الكهربائي حتى يصير أبيض جاهزا. إذا لم يطلق الخليط بضاف إليه قليل من عصير الحامض.

كريم الليمون

- كأسان من الليمون مصفى - كأس صغير من الماء - كأس سنيطة 2 ملاعق كبار من ميزينا. يخلط الكل و يوضع فوق نار هادئة مع التحريك حتى الغليان.

كريم بانسيير

- نصف لتر حليب - أربع بيضات 100 غ من السكر - ملعقة فاني 50 غ الدقيق (الفرص) و ميزينا - قبضة ملح. يخلط الكل بالخلط الكهربائي ثم يوضع في كاصرولا فوق نار هادئة مع التحريك حتى الغليان.

الكراميل

- توضع علبة من الحليب المركز المحلى في طنجرة الضغط و نغطيه بالماء ثم يوضع فوق النار لمدة 45 دقيقة. يترك يبرد و تفتح الطنجرة لنحصل على كراميل جاهز.

السيرو

- كأسان صغيران من الماء - 250 غ من السكر - ملعقة فاني أو ملعقة صغيرة من القهوة السريعة الذوبان أو عصير حامضة حسب الوصفة. يوضع الكل في كاصرولا فوق نار هادئة حتى يختر قليلا.

المكسرات

- أنواع الفواكه اليابسة مثل: اللوز - الكركاع - كوكاو - ببسطاش - الصنوبر - البندق...

كريم الزبدة

المقادير

- 250 غ زبدة - كأس شاي حليب - نصف كأس زيت 2 أكياس قهوة السريعة الذوبان - كأسان صغيران من سنيطة

الطريقة

تدلك الزبدة مع سنيطة جيدا و يضاف إليها الزيت ثم الحليب و دائما مع ذلك الجيد حتى تذوب كويرات سنيطة ثم تضاف القهوة مع ذلك كذلك. يمكن إضافة الكاكاو حسب الذوق.

2	تمور طيبة	— ●
4	غريبة المصدفة	— ●
6	غريبة الملكية	— ●
8	قرن غزال الفيلالي	— ●
10	الطيور	— ●
12	قطائف بالعسل محشوة بالبسطاس	— ●
14	كُنافَة	— ●
16	حلوى معمرة باللوز و الزنجلان	— ●
18	المحنسة المراكسية	— ●
20	حلوى بالشريحة	— ●
22	الفقاص بالشكلاط و اللوز	— ●
24	فقاص بالشكلاط	— ●
26	كوكياج	— ●
28	هلال العيد	— ●
30	طورطات صغيرة	— ●
32	طرطة بالكريم فريش	— ●
34	طرطة بالفواكه و الكريم	— ●
36	قلب الكورن فليكس	— ●
38	حلوى فرحة النجاح	— ●
40	المريعة باللوز مقلي و الزنجلان	— ●
42	النوكا بالزنجلان	— ●
44	أم علي	— ●
46	عصفور الجنة	— ●
48	الفيلالية بالبسطاس	— ●
50	خبيزات البيض	— ●
52	الكيك بالزبيب	— ●
54	حلوى الكركاع بلونين	— ●
56	حلوى مخططة	— ●
58	خلية النحل	— ●
60	كيك بالذرة	— ●
62	معلومات و توضيحات	— ●
64	الفهرس	— ●



هذا العدد من سلسلة الوفاق. يضع بين يديك عدة وصفات لإنجاز حلويات شهية ومتنوعة - تقليدية وعصرية - من مختلف مناطق المغرب. وتتميز هذه الوصفات بسهولة تحضيرها وتوفر المواد المعتمدة لإنجازها.

