https://recettesfood.com/

سوفليه الاوريو

المكوّنات

- **بسكويت**
- أوريو 24
- **كريمة خفق**
- ظرف
- **حليب سائل**
- كوب
- **قشطة**
- علبة

طريقة التحضير

- 1
- في وعاء محضر الطعام، ضعي البسكويت، الحليب، كريمة الخفق والقشطة.
- 2
- اطحني المكونات جيداً حتى تتجانس المكونات.
- 3
- أسكبي خليط السوفليه في قوالب السوفليه.
- 4
- أدخلي السوفليه إلى فرن محمّى مسبقاً على حرارة 180 درجة مئوية لحوالى 10 دقائق حتى ينضج السوفليه.

تشيز كيك بارد كاسات

المكوّنات

- **بسكويت شاي**
- مطحون كوب
- **جبن كريم**
- 300 غرام
- **عصير ليمون حامض**
- 3 ملاعق كبيرة
- **قشر ليمون حامض**

- نصف ملعقة صغيرة
- **سكر بودرة**
- 3 ملاعق كبيرة
- **فراولة**
- بحسب الرغبة
- **توت أزرق**
- بحسب الرغبة

طريقة التحضير

- 1
- وزّعي البسكويت المطحون في أكواب التقديم.
- 2
- في الخفاق الكهربائي، ضعي جبن الكريم، عصير الليمون، قشر الليمون والسكر البودرة. أخلطي المكونات حتى تتجانس.
- 3

- وزّعي الخليط الكريمي في أكواب التقديم. زيّني بالفراولة والتوت وأدخلي الأكواب إلى الثلاجة حتى يبرد الحلى. ألف صحة!

طريقة عمل الجلي بالفراوله

المكوّنات

- جيلي

- بنكهة الفراولة 90 غرام
- ماء مغلي - كوبان
- ماء بارد - كوبان

طريقة التحضير

- 1
- في وعاء، ضعي الماء المغلي والجيلي. أخلطي المزيج حتى يتجانس.
- 2
- أضيفي الماء البارد واخلطي المزيج حتى يتجانس.
- 3
- وزّعي المزيج في كاسات التقديم. أدخليها إلى الثلاجة حتى يبرد الحلى.
- 4
- قدّمي الحلى بارداً. ألف صحة!

حلى كاسات بكيك سفن دايز

المكوّنات

كيك سفن دايز - 8

- **كريمة خفق**
- ظروف 4
- **حليب**
- كوبان
- **بسكويت**
- أوريو بحسب الرغبة

طريقة التحضير

- 1

- في الخلاط الكهربائي، أخفقي الكريمة والحليب حتي تحصلي على كريمة كثيفة. أدخليها إلي الثلاجة حتى تكثف.
- 2
- فتّتي الكيك ووزّعيه داخل كاسات التقديم. أضيفي الكريمة والبسكويت.
- 3
- قدّمي الحلي على سفرتك. ألف صحة!

طريقة حلو سريع

المكوّنات

- **حليب سائل**
- أكواب 4
- **دقيق**
- ملعقتان كبيرتان
- **نشاء**
- ملعقة كبيرة
- **كاكاو**
- ملعقة كبيرة ونصف
- **سكر**
- ثلثا كوب
- **شوكولاتة دهن**
- أي نوتيلا ملعقة كبيرة

طريقة التحضير

- 1
- في قدر، ضعي الحليب، النشاء، الدقيق، السكر والكاكاو.
- 2
- امزجي المكونات حتى تتخلصي من التكتلات.
- 3
- ضعي القدر على نار متوسطة مع التحريك المستمر حتى يغلي الخليط ويكثف.
- 4
- زيدي النوتيلا وقلبي المكونات لحوالى دقيقة إضافية ثم ارفعي القدر عن النار.
- 5
- وزعي خليط الشوكولاتة في كاسات ثم اتركيه جانباً حتى يبرد على حرارة الغرفة.
- 6

- أدخلي الحلى إلى الثلاجة لحوالى 3 ساعات حتى يجمد ثم قدميه على سفرتك.

طريقة الكراميل الجاهز

المكوّنات

- **حليب سائل**
- ليتر
- **كراميل**

- ظرفان كريم
|

طريقة التحضير

- 1
- وزعي الكراميل في قوالب الكريم كراميل.
- 2
- في قدر على نار متوسطة، ضعي الحليب واتركيه حتى يسخن ثم أضيفي مسحوق الكريم كراميل وحركي حتى تتخلصي من التكتلات.
- 3
- اتركي القدر على نار خفيفة مع التحريك المستمر حتى يغلي الخليط.
- 4
- أسكبي خليط الكريم كراميل في القوالب فوق صلصة الكراميل وأدخليها إلى الثلاجة حتى يجمد الخليط

سوفليه بخليط كيك بيتي كروكر

المكوّنات

خليط كيك بيتي كروكر بنكهة الشوكولاتة - علبة

- بيض
- 3
- ماء - كوب
- زيت نباتي

- ثلث كوب
- **شوكولاتة دهن**
- أي نوتيلا ثلثا كوب

طريقة التحضير

- 1
- في وعاء، أخفقي البيض ثم أضيفي خليط كيك بيتي كروكر بطعم الشوكولاتة، الزيت والماء.
- 2
- أخلطي المكونات جيداً حتى تتخلصي من التكتلات.
- 3
- وزعي خليط كيك بيتي كروكر في قوالب السوفليه ثم وزعي ملعقة كبيرة من النوتيلا في كل قالب وأدخليها إلى فرن محمّى مسبقاً على حرارة 180 درجة مئوية لحوالى 7 دقائق حتى ينضج السوفليه.

اكواب الكنافة

المكوّنات

- **عجينة كنافة**
- مفرومة 500 غرام
- **سكر**
- ملاعق كبيرة 4

- **فستق حلبي**
- مجروش كوب
- **لتحضير الحشوة:**
- **حليب سائل**
- أكواب 4
- **سكر**
- ثلثا كوب
- **دقيق**
- ملاعق كبيرة 3
- **نشاء**
- ملعقتان كبيرتان
- **خلاصة فانيليا**
- ملعقة صغيرة
- **كريمة خفق**
- كوب

طريقة التحضير

- 1

- لتحضير الحشوة: في قدر، ضعي الحليب، الدقيق، السكر، النشاء وخلاصة الفانيليا.
- 2
- حركي المكونات جيداً حتى تتخلصي من التكتلات.
- 3
- ضعي القدر على نار متوسطة وحركي بإستمرار حتى يغلي الخليط ويكثف ثم ضعي القدر جانباً حتى يبرد الخليط.
- 4
- أضيفي على مزيج الحليب، كريمة الخفق وأخلطي بواسطة الخلاط الكهربائي اليدوي حتى تتجانس المكونات.
- 5
- في مقلاة واسعة، ضعي عجينة الكنافة وقلبي بإستمرار حتى تتحمر ثم أضيفي السكر وقلبي لحوالى دقيقة إضافية.
- 6

- وزعي كمية من خليط الكريمة في أكواب التقديم ثم ضعي القليل من الفستق الحلبي ثم القليل من عجينة الكنافة.
- 7
- كرري الخطوة السابقة حتى انتهاء الكمية على أن تنتهي بعجينة الكنافة.

طريقة حلى كاسات اللوتس الباردة

المكوّنات

- **بسكويت**
- لوتس 250 غرام + بحسب الحاجة
- **كريمة خفق**
- سائلة كوبان
- **جبن كريم**
- على حرارة 250 غرام
- **زبدة**
- لوتس 3 ملاعق كبيرة

|

طريقة التحضير

- 1
- فتتي 250 غرام من البسكويت ووزعيها بالتساوي في 6 كاسات تقديم.

- 2
- أخفقي في وعاء كوب من الكريمة حتى يتضاعف حجمها.
- 3
- في وعاء ضعي جبن الكريم واخفقيه حتى يصبح كريمياً.
- 4
- أضيفي زبدة اللوتس واخفقي من جدبد.
- 5
- زيدي الكريمة تدريجياً مع التقليب جيداً بواسطة ملوق ثمّ ضعي المزيج في كيس حلويات.
- 6
- وزّعي المزيج في الكاسات ثمّ أدخليها الى الثلاجة لساعتين.
- 7
- أخفقي باقي كمية الكريمة في وعاء وزيني بها وجه الكاسات.

- 8
- أضيفي القليل من البسكويت المفتت ثمّ وزعي القليل من زيدة اللوتس وضعي حبة بسكويت في كل كاسة.

طريقة عمل المهلبية قمر الدين

المكوّنات

- نشاء

- الذرة ملعقتان كبيرتان
- **قمر الدين**
- كوبان
- **سكر**
- ملاعق كبيرة 6
- **فانيليا**
- ملعقة صغيرة
- **جوز الهند**
- مبشور بحسب الرغبة

طريقة التحضير

- 1
- في وعاء، ضعي قمر الدين والقليل من الماء البارد، اتركي المزيج حتى ذوبان قمر الدين.
- 2

- ضعي قمر الدين المذوب في قدر على نار هادئة. أضيفي 6 ملاعق كبيرة من السكر وحرّكي المزيج حتى الغليان.
- 3
- في وعاء، أخلطي نشاء الذرة ونصف كوب من الماء. أضيفي المزيج إلى خليط قمر الدين واستمري في التحريك لـ4 دقائق حتى الغليان.
- 4
- إرفعي القدر عن النار. أضيفي الفانيليا وحرّكي جيداً.
- 5
- وزّعي الخليط في كاسات التقديم. عندما تبرد المهلبية،
- 6
- أدخليها إلى الثلاجة حتى يجمد الحلى. زيّني الحلى بجوز الهند وقدّميه بارداً. ألف صحة!

طريقة عمل التطلي الكاسترد

المكوّنات

- **حليب بودرة**
- 3 أكواب
- ماء - 8 أكواب
- **خلاصة فانيليا**
- ملعقتان صغيرتان

- مسحوق كاسترد - نصف كوب
- **سكر**
- كوبان
- **قرفة مطحونة**
- بحسب الرغبة

طريقة التحضير

- 1
- ضعي الماء في قدر على نار متوسطة،
- 2
- أضيفي الكاسترد، الحليب والسكر. حرّكي المزيج حتى يتجانس.
- 3
- أضيفي خلاصة الفانيليا وأطفئي النار.
- 4
- أسكبي التطلي في كاسات التقديم. أدخليها إلى الثلاجة حتى تبرد.
- 5

- زيّني التطلي بالقرفة وقدّميه بارداً. ألف صحة!