https://recettesfood.com/

طريقة عمل قطايف كاسات

المكوّنات

- **لتحضير القطايف:**
- **دقيق**
- كوب وربع
- **سكر**
- ملعقة كبيرة
- **خميرة**
- ملعقة صغيرة

- **بايكنغ صودا**
- مصف ملعقة صغيرة
- ماء - كوب ونصف
- **للتقديم:**
- **كريم باتيسيير**
- بحسب الرغبة
- **فراولة**
- مقطعة الى شرائح بحسب الرغبة
- **لوز**
- مقطع الى شرائح محمص بحسب الرغبة
- **موز**
- بحسب الرغبة
- **شوكولاتة دهن**
- نوتيلا بحسب الرغبة
- **بندق**
- محمص بحسب الرغبة
- مهلبية جاهزة - بحسب الرغبة
- **مشمش**

- بحسب الرغبة
- **فستق حلبي**
- بحسب الرغبة

طريقة التحضير

- 1
- لتحضير العجينة، ضعي في وعاء الدقيق، السكر، الخميرة، البايكنغ صودا. أسكبي الماء تدريجياً وقلّبي المكونات حتى تتداخل وتتخلّصي من اي تكتلات.
- 2
- غطّي المزيج واتركيه يرتاح لـ30 دقيقة.
- 3
- حمّي مقلاة غير لاصقة واسكبي فيها القليل من مزيج القطايف على شكل دائري. عندما تظهر الفقاعات على الوجه ويحمر القعر، إرفعي العجينة من المقلاة.

- 4
- أعيدي الكرة حتى انتهاء الكمية.
- 5
- في كاسات تقديم، وزّعي بعض قطع القطايف وأضيفي اليها الكريم باتيسيير، الفراولة واللوز أو الموز، النوتيلا والبندق أو المهلبية، المشمش والفستق الحلبي.

ايس كريم رولز

المكوّنات

- **كريمة خفق**
- كوب
- **حليب**
- مكثف محلّى نصف كوب
- **فراولة**
- مقطّعة إلى مكعبات صغيرة 6
- **جبن كريم**
- ملعقتان كبيرتان
- **كريمة مخفوقة**

- بحسب الرغبة
- **كرز**
- مجفف بحسب الرغبة
- **كيوي**
- مقطّع إلى شرائح بحسب الرغبة

طريقة التحضير

- 1
- في صينية معدنية، ضعي كريمة الخفق، الحليب المكثّف المحلّى، الفراولة وجبن الكريم.
- 2
- بواسطة مشحاف الحلويات، قطّعي المكونات واخلطيها حتى تتداخل ثمّ افرديها حتى تشكّل طرقة رقيقة.
- 3
- أدخلي الصينية إلى الفريزر ليلة كاملة.

- 4
- في اليوم التالي، أخرجي الصينية من الفريزر. بواسطة طرف مشحاف الحلويات، إصنعي خطوطاً طولية في المزيج. مرّري المشحاف تحت المزيج حتى تحصلي على أشكال رول.
- 5
- ضعي الأيس كريم رولز في كاسات. زيّني بالكرز، الكيوي والكريمة المخفوقة. قدّمي الحلى على سفرتك. ألف صحة!

ايس كريم مانجو

المكوّنات

- **مانجو**
- مقطع 5
- **كريمة خفق**
- غرام 100
- ماء بارد - كوب
- **حليب**

- مكثف محلى نصف كوب
- |

طريقة التحضير

- 1
- في وعاء محضر الطعام اطحني المانجو جيداً ثم ضعي المزيج في الفريزر لحوالى الـ 20 دقيقة حتى يبرد.
- 2
- في وعاء الخلاط الكهربائي اخلطي كريمة الخفق مع الماء البارد بسرعة لحوالى الـ 7 دقائق حتى تحصلي على مزيج كثيف.
- 3
- أضيفي المانجو تدريجياً على مزيج كريمة الخفق واخلطي المكونات حتى تتجانس.
- 4

- زيدي على المزيج الحليب المكثف المحلى وامزجي المكونات مجدداً.
- 5
- ضعي المزيج في وعاء محكم الإغلاق ثم ضعيه في الفريزر لمدة 6 ساعات على الأقل.
- 6
- اسكبي الايس كريم في كاسات التقديم وقدميها لضيوفك.

كريم كراميل بدون فرن

المكوّنات

- **حليب**
- ليتر
- **بيض**
- 6
- **فانيليا**
- ملعقة صغيرة
- **سكر**
- نصف كوب
- ماء - كوب
- **مقادير الكراميل:**

- **سكر**
- كوب
- ماء - 4 ملاعق كبيرة

طريقة التحضير

- 1
- لتحضير الكراميل: في قدر على نار متوسطة، ضعي السكر حتى يذوب ويصبح ذهبي اللون.
- 2
- زيدي الماء وامزجي المكونات حتى تتجانس. اتركي الكراميل على النار لحوالى دقيقة.
- 3
- وزعي الكراميل في أكواب زجاجية مقاوماً للحرارة.
- 4

- لتحضير الكريم كراميل: في قدر على نار متوسطة، اسكبي الحليب واتركيه حتى يغلي.
- 5
- في وعاء اخفقي، البيض والسكر حتى تتجانس المكونات.
- 6
- أضيفي الحليب المغلي على مزيج البيض وحركي المكونات بسرعة.
- 7
- اسكبي مزيج الكريم كراميل في الأكواب.
- 8
- غطي الأكواب الزجاجية بواسطة ورق نيلون وصفّيها في قدر.
- 9

- اسكبي ماء مغلي في القدر بين الأكواب حتى تغطي نصفها ثم غطي القدر.
- **10**
- ضعي القدر على نار خفيفة واتركي الأكواب لحوالى 25 دقيقة.
- **11**
- ارفعي الأكواب عن النار وضعيها جانباً حتى تبرد على حرارة الغرفة.
- **12**
- ادخلي الأكواب في الثلاجة لحوالى 5 ساعات على الأقل ثم اقلبيها في طبق التقديم وقدميها على سفرتك.

طريقة عمل المهلبيه بالفيمتو

المكوّنات

- **حليب سائل**
- أكواب 4
- **نشاء**
- ملاعق كبيرة 4
- **فيمتو**
- ملاعق كبيرة 3

- ماء الورد - ملعقتان كبيرتان
- **فستق حلبي**
- للتزيين شرائح
- ورد للتزيين

طريقة التحضير

- 1
  1. في قدر، ضعي الحليب والنشاء والفيمتو. 2. أخلطي المكونات بالخفاق اليدوي حتى تتداخل ويكثف المزيج. 3. أسكبي ماء الورد واخلطي. 4. أسكبي المهلبية في كاسات. 5. أدخلي الكاسات إلى الثلاجة لـ4 ساعات على الأقل حتى تجمد. 6. عند التقديم، زيّني بالفستق الحلبي.

حلى تراميسو كاسات

المكوّنات

- بسكويت أصابع
- 200 غرام
- قهوة سريعة الذوبان - ملعقة كبيرة

- **كاكاو**
- بودرة بحسب الرغبة
- **جبن كريم**
- كوبان
- **كريمة خفق**
- بودرة ظرفان
- **قشطة**
- علبتان

طريقة التحضير

- 1
- في الخلاط الكهربائي، ضعي جبن الكريم، كريمة الخفق والقشطة. أخلطي المزيج حتى يتجانس.
- 2
- أخلطي القهوة وربع كوب من الماء في وعاء.

- 3
- غمّسي البسكويت في مزيج القهوة وضعيه في كاسات التقديم. أضيفي طبقة من مزيج الكريمة. كرّري العملية حتى انتهاء الكمية.
- 4
- زيّني الوجه بالكاكاو البودرة. ادخلي الكاسات إلى الثلاجة حتى يبرد الحلى.
- 5
- قدّمي التيراميسو على سفرتك. ألف صحة!