

<https://recettesfood.com>

## كيك بالبرتقال والحليب



### المكوّنات

- بيض
- 4
- فانيليا
- ملعقة صغيرة
- سكر

- كوب ونصف
- حليب سائل
- كوب
- زيت نباتي
- نصف كوب
- برتقال
- مبشور - 1
- دقيق
- كوبان ونصف
- بايكنغ باودر
- ملعقة كبيرة
- زبدة
- للدهن

## طريقة التحضير

● 1

- في وعاء الخلاط الكهربائي، ضعي البيض، الفانيليا، السكر، الحليب، الزيت وبشر البرتقال.

● 2

- أخلطي المكونات جيداً في الخلاط حتى يتجانس الخليط.

● 3

- في وعاء، أخلطي الدقيق والبايكنغ باودر.

● 4

- أسكبي خليط المكونات السائلة على الدقيق واخفقي جيداً حتى تمتزج المكونات
- 5
- في قالب كيك مدهون بالزبدة ومرشوش بالقليل من الدقيق، أسكبي خليط الكيك وأدخليه الى فرن محمى على حرارة 180 درجة مئوية حتى ينضج ويتحمر.

# كيفة بصوص الشوكولاته



## المكوّنات

- دقيق
- كوبان
- بيض

- 2
- سكر
- كوب
- زيت نباتي
- كوب
- فانيليا
- ملعقة صغيرة
- بايكنغ باودر
- ملعقة كبيرة
- كاكاو
- نصف كوب
- حليب سائل
- كوب

## طريقة التحضير

● 1

- في وعاء الخلاط الكهربائي، أخفقي السكر، الكاكاو، الحليب والزيت حتى تحصلي على مزيج متجانس.

● 2

- أسكبي كوب من خليط الكاكاو في كوب وضعيه جانبا.

● 3

- زيدي البيض والفانيليا إلى خليط الكاكاو في الخلاط.

● 4

- امزجي المكونات جيداً حتى تتداخل ثم زيدي الدقيق والبايكنغ باودر وامزجي حتى تتخلصي من التكتلات.

- 5

- أسكبي خليط الكيك في صينية فرن مدهونة بالقليل من الزيت.

- 6

- أدخلي الصينية إلى فرن محمى مسبقاً على حرارة 200 درجة مئوية لحوالي 40 دقيقة حتى ينضج الكيك.

- 7



- أخرجي الكيك من الفرن وضعيه جانباً حتى يبرد على حرارة الغرفة ثم زيدي خليط الكاكاو في الكوب على وجه الكيك وقدميه على سفرتك

**حلى قهوة سهل ولذيذ**



## المكوّنات

- حليب بودرة
- كوب
- سكر بودرة
- نصف كوب
- بسكويت
- بنكهة الشوكولاتة - نصف علبة
- **مقادير الصلصة**
- سكر
- كوب

- قشطة
- علبة
- حليب سائل
- نصف كوب
- كريم كراميل
- ظرف
- **للتزيين**
- بوظة
- بحسب الرغبة

## طريقة التحضير

- **1**
- في محضر الطعام، ضعي البسكويت والحليب. أخلطي

المزيج حتى يتجانس ثم رصّي  
نصف كمية المزيج في صينية  
التقديم.

● 2

- في مقلاة على نار متوسطة،  
أخلطي السكر، القشطة،  
الكريم كراميل والحليب  
البودرة. أسكبي نصف كمية  
المزيج فوق طبقة البسكويت

● 3

- أضيفي الكمية المتبقية من  
مزيج البسكويت على الوجه.  
وزيدي الكمية المتبقية من  
الصلصة.

- 4

- أدخلني الصينية إلى الثلاجة حتى يبرد الحلوى.

- 5

- قُدِّمي الحلوى إلى جانب البوظة. ألف صحة!

# كبيكة الموز بالشوكولاته



## المكوّنات

- دقيق
- كوبان
- كاكاو
- ثلث كوب
- بيض

- مخفوق - 3
- موز
- 4
- سكر
- كوب
- زبدة
- غرام 175
- لوز
- محروش - كوب

## طريقة التحضير

- 1

- في الخفاق الكهربائي، أخفقي السكر والزبدة حتى تحصلي على خليط كريمي.
- 2
- أضيفي البيض وأخفقي المزيج حتى يتجانس.
- 3
- أضيفي الكاكاو تدريجياً وأخفقي المزيج حتى يتجانس. زيدي الموز وأخفقي المكونات حتى تتجانس.
- 4
- أسكبي الخليط في صينية فرن مدهونة بالزيت وأضيفي



اللوز على الوجه. أدخلها إلى الفرن المحمى مسبقاً على حرارة 180 درجة مئوية لـ 45 دقيقة حتى ينضج الكيك.

● 5

- أخرجي الصينية من الفرن واطريها تبرداً. أقلي الكيك في طبق التقديم وقدميه. ألف صحة!