

<https://recettesfood.com>

دونات محشية جبن



المكوّنات

- دقيق
- أكواب 6
- جبن كريم
- ثلث كوب
- حليب بودرة
- ثلث كوب
- ماء دافئ - كوبان

- خميرة فورية
- ثلث كوب
- سكر
- ملعقتان كبيرتان
- زيت نباتي
- نصف كوب
- ملح
- رشة
- **مقادير الحشوة:**
- جبين كريم
- كوب
- **للقلي:**
- زيت نباتي
- أكواب 4

طريقة التحضير

- 1

- في وعاء، ضعي الخميرة، السكر والماء. أخلطي المزيج حتى يتجانس. واتركيه جانباً حتى يرتاح.
- 2
- أضيفي الدقيق، جبن الكريم، الحليب البودرة، الزيت النباتي والملح. أخلطي المكونات حتى تحصلي على عجينة متماسكة.
- 3
- غطي الوعاء واتركيه جانباً حتى ترتاح العجينة.
- 4
- شكلي كرات متساوية الحجم من العجينة.
- 5
- خذي كرة من العجين وافرديها في راحة يدك. أضيفي القليل من جبن

الكريم وأغلقي العجينة على شكل كرة.
كّرري العملية حتى انتهاء الكمية

● 6

- في قدر على نار متوسطة، سخّني الزيت النباتي ثمّ أضيفي قطع الدونات واقليها حتى تصبح ذهبية اللون.

● 7

- صفي قطع الدونات من الزيت وضعيها على محارم ورقية في طبق. قدّمها على سفرتك. ألف صحة

ميني دونات كرسبي كريم



المكوّنات

• مقادير الدونات:

- دقيق
- غرام 560
- سكر
- غرام 80
- ملح
- ملعقة صغيرة
- بيض
- 2
- حليب

- دافئ كوب
- زبدة
- مذوية 80 غرام
- خميرة
- غرام 12
- زيت نباتي
- للقلي 4 أكواب
- **مقادير التغليفة:**
- سكر بودرة
- كوبان
- حليب
- ربع كوب
- خلاصة فانيليا
- ملعقة صغيرة

طريقة التحضير

- 1

- في وعاء، ضعي الزبدة، الحليب والسكر. أخفقي المزيج حتى يتجانس.
- 2
- زيدي البيض، الدقيق، الخميرة والملح. أخلطي المزيج حتى يتماسك وتحصلي على عجينة ناعمة.
- 3
- غطي الوعاء بورق نيلون لاصق واتركيه يرتاح حوالي ساعتين.
- 4
- ضعي العجينة على سطح العمل المنثور بالدقيق. بواسطة النشابة، إفرديها حتى تصبح متوسطة السماكة.
- 5
- قطعي العجينة بواسطة قطاعة الدونات الصغيرة. غطي العجين بفوطة قماش واتركيه يرتاح لـ 15 دقيقة.

- 6

- سخني الزيت في قدر على نار متوسطة. أضيفي قطع الدونات واقلبيها حتى تصبح ذهبية اللون من كل الجهات

- 7

- صفّي الدونات من الزيت وضعيها على محارم ورقية في طبق

- 8

- في وعاء، أخلطي السكر والحليب حتى يتجانس المزيج. أضيفي الفانيليا وحركي جيداً

- 9

- غمّسي حبات الدونات بالتغليفة! وقدميها على سفرتك. ألف صحة

دونات محشيه بالنوتيللا



المكوّنات

- دقيق
- أكواب ونصف 3
- خميرة فورية
- ملعقة كبيرة ونصف
- سكر
- ملاعق كبيرة 3

- ملح
- رشة
- زبدة
- على حرارة الغرفة 3 ملاعق كبيرة
- بيض
- 1
- حليب
- دافئ كوب
- خلاصة فانيليا
- ملعقة صغيرة
- زيت نباتي
- أكواب 4
- سكر بودرة
- نصف كوب
- شوكولاتة
- قابلة للدهن نوتيللا كوب ونصف

طريقة التحضير

- 1
- في وعاء، ضعي الدقيق، الخميرة، السكر والملح. أخلطي المكونات حتى تتداخل.
- 2
- أضيفي الزبدة، البيض، الحليب و خلاصة الفانيليا. أعجني المزيج حتى تحصلي على عجينة متماسكة. غطي العجينة بورق نيلون لاصق واتركيها جانباً حتى ترتاح.
- 3
- غمّسي يديك بالدقيق. شكلي كرات متساوية الحجم من العجينة وضعيها في طبق.
- 4

- سَخِّنِي الزَّيْت فِي قَدْرٍ عَلَى نَارٍ
مَتَوَسِّطَةٍ. أَضِيفِي كِرَاتِ الْعَجِينِ وَأَقْلِبِيهَا
حَتَّى تَكْتَسِبَ اللَّوْنَ الذَّهَبِيَّ.
- 5
- صَفِّي الدُّونَاتِ مِنَ الزَّيْتِ وَضَعِيهَا عَلَى
مِحْرَامٍ وَرَقِيَّةٍ فِي طَبَقٍ.
- 6
- غَمِّسِي كِرَاتِ الدُّونَاتِ بِالسُّكَّرِ. وَضَعِيهَا
فِي طَبَقٍ.
- 7
- ضَعِي شُوكُولَاتَةَ نُوتِيلَا فِي كَيْسِ
الْحَلُوبَاتِ وَاحْشِي كِرَاتِ الدُّونَاتِ.
!قَدِّمِيهَا عَلَى سَفَرْتِكِ. أَلْفَ صِحَّةٍ

طريقة عمل دونات بالشوكولاتة والكراميل



المكوّنات

• لتحضير الدونات:

• حليب سائل

• نصف كوب

• زبدة

• على حرارة الغرفة، مقطّعة إلى

مكعبات ربع كوب

- خميرة
- ظرف
- سكر
- نصف كوب
- دقيق
- متعدد الاستعمالات 4 أكواب ونصف
- بيض
- مخفوق 1
- فانيليا
- ملعقة صغيرة
- **لتحضير صلصة الشوكولاتة:**
 - حبيبات شوكولاتة
 - ثلاثة أرباع كوب
 - كريمة خفق
 - ربع كوب
- **للتزيين:**

- [كراميل](#)
- [بحسب الرغبة صلصة](#)
- [شوكولاتة](#)
- [سنكرز مفرومة بحسب الرغبة](#)

طريقة التحضير

- 1
- لتحضير الصلصة: في وعاء مقاوم للحرارة، ضعي حبيبات الشوكولاتة مع الكريمة.
- 2
- أدخل الوعاء إلى الميكرويف لـ 45 دقيقة ثم اخلطي.
- 3
- أعيدي الكرة حتى تذوب الشوكولاتة بالكامل.
- 4

- غطّي الوعاء وأدخليه إلى الثلاجة لساعة.
- 5
- لتحضير الدونات: في وعاء مقاوم للحرارة، ضعي الحليب والزبدة.
- 6
- أدخلي الوعاء إلى الميكرويف لدقيقة على حرارة متوسطة.
- 7
- أضيفي الخميرة وملعقتين صغيرتين من السكر واخلطي.
- 8
- أتركي الخليط جانباً لـ 10 دقائق حتى يختمر.
- 9
- في وعاء كبير، ضعي كوبين وربع من الدقيق والكمية المتبقية من السكر

واخلطي مع عمل فجوة في وسط
المكونات.

● **10**

- ضعي في الوسط خليط الخميرة
والبيضة والفانيليا.

● **11**

- أخلطي المكونات وأنخلي الكمية
المتبقية من الدقيق واعجني.

● **12**

- ستحصلين على عجينة لينة تلتصق قليلاً.

● **13**

- أنقلي العجينة إلى سطح صلب
مرشوش بالدقيق واعجني عدّة مرات
حتى تصبح العجينة طريّة لا تلتصق.

● **14**

- إدهني العجينة بالزيت وضعيها في وعاء
نظيف ثمّ غطيها واتركيها جانباً على

حرارة الغرفة لساعتين حتى يتضاعف حجمها.

● **15**

- مَدِّي العجينة على سطح صلب
مرشوش بالدقيق بسماكة نصف إنش.

● **16**

- بواسطة قِطَّاعة كوكيز أو كوب، قِطَّعي العجينة إلى دوائر.

● **17**

- بواسطة قِطَّاعة كوكيز أصغر من السابقة، إصنعي فجوة في وسط دائرة العجين.

● **18**

- غطِّي قطع العجينة واتركيها جانباً لساعة حتى ترفخ من جديد.

● **19**

- في قدر، حمِّي 3 أكواب من الزيت.

- **20**

- قَلِيّ قطع الدونات حتى تنضج وتصبح ذهبية اللون. (يمكنك أن تضع الدونات في الفرن عوض قليها).

- **21**

- غَمَّسي طرفاً من قطع الدونات بصلصة الشوكولاتة.

- **22**

- أسكبي القليل من صلصة الكراميل على الدونات.

- **23**

- زيّني بقطع من شوكولاتة السنيكرز.

طريقة عمل دونات التفاح والكراميل بالخطوات



المكوّنات

- **لتحضير الدوناتس:**
- دقيق
- كوبان ونصف أو 3 أكواب بحسب الحاجة
- خميرة
- حافة ملعقة صغيرة
- سكر أبيض
- ملعقة كبيرة

- زبدة
- ملعقتان كبيرتان
- حليب سائل
- دافئ ربع كوب
- ماء دافئ - ربع كوب
- ملح
- رشة
- بيض
- 1
- فانيليا
- ملعقة صغيرة
- **لتحضير صلصة التفاح والكراميل:**
- تفاح
- أصفر مشور 1
- تفاح
- مقطع إلى شرائح رفيعة 1

- قرفة مطحونة
- ملعقة صغيرة
- سكر أبيض
- أو أسمر 4 ملاعق كبيرة
- كريمة سائلة
- للحلويات نصف كوب
- ليمون حامض
- معصور نصف حبة
- زبدة
- ملاعق صغيرة 3

طريقة التحضير

- 1
- لتحضير الدوناتس: في وعاء، ضعبي الدقيق والخميرة والسكر والملح.
- 2

- أخلطي المكونات الجافة واقسميها إلى قسمين.
- 3
- أضيفي إلى القسم الأول تدريجياً الحليب بالتناوب مع الماء واخلطي.
- 4
- ضعي البيضة والفانيليا واخلطي.
- 5
- غطي الوعاء واتركيه جانباً لـ 5 دقائق حتى يتفاعل المزيج.
- 6
- في وعاء، أضيفي الزبدة إلى قسم المكونات الجافة الثاني واخلطي جيداً للحصول على خليط رملي شبيه بعجينة التارت.
- 7

- أضيفي الخليط السابق الرمليّ إلى القسم الأول.
- **8**
- إعجني المكونات لمدة 10 دقائق للحصول على عجينة حريرية ملساء وطرية غير متماسكة ولكن لا تلتصق باليد.
- **9**
- غطّي العجينة واتركيها تختمر من 30 دقيقة إلى ساعة.
- **10**
- إعجني العجينة مرّة ثانية ثمّ افردوها شكليها بقطاعة الدوناتس (أو الكوكيز).
- **11**
- غطّي قطع الدوناتس واتركيها تختمر مرّة ثانية من 30 دقيقة إلى ساعة.
- **12**

- في قدر، حمّي كافية من الزيت.
- **13**
- قلّي قطع الدوناتس حتى تصبح ذهبية اللون.
- **14**
- أخرجي الدوناتس من القدر وضعيها على محارم ورقية لامتصاص الزيت.
- **15**
- لتحضير الصلصة: في وعاء، ضعي التفاح المبشور مع عصير الليمون الحامض واخلطي.
- **16**
- في قدر، ضعي ذوّبي ملعقة صغيرة من الزبدة.
- **17**
- ضعي التفاح والسكر واتركي المكونات حتى تصبح كالكراميل.

- **18**

- أضيفي القرفة والكرامة السائلة واخلطيه للحصول على صلصة كثيفة.

- **19**

- غمّسي طريف من الدونات في صلصة الكراميل والتفاح.

- **20**

- في قدر، ذوّبي ملعقتين صغيرتين من الزبدة.

- **21**

- ضعي شرائح التفاح واخلطيه حتى تذبل.

- **22**

- أضيفي رشة من السكر البودرة والقرفة المطحونة واخلطيه.

- **23**

- زيّني قطع الدوناتس بشرائح التفاح (مثل الصورة).

نصائح

- طبعاً يمكنك عمل كمية الصلصة والتفاح بحسب الرغبة.
- في مرحلة عمل الصلصة، يمكنك أن تخلطي المكونات بعد التسوية بالبلندر وخففي من الكريمة للحصول على قوام طري وألطف من الذي يحتوي على التفاح المبشور.