

فرينش توست



المكونات

-

شرائح خبز اللوف

-

لبن

-

بيض

-

فانيليا

-

سكر

-

زبدة

-

سكر بودرة للتزيين

-

شرايح خبز اللوف

-

لبن

-

بيض

-

فانيليا

-

سكر

-

زبدة

-

سكر بودرة للتزيين

طريقة التحضير

1

يقطع الخبز لشرائح سميكة

2

يخفق البيض مع اللبن والسكر والفانيليا

3

يضاف الخبز بخليط البيض واللبن

4

تسخن الزبدة على النار ويضاف الخبز ويترك للحصول على لون ذهبي ويقلب

5

يضاف في طبق التقديم ويزين بالسكر البودره

جرانولا



المكونات

1

كوب شوفان

1/2

كوب لوز

1/2

كوب عين جمل

1/2

كوب بذور كتان

1/2

كوب كرانبيري

1/2

م ص قرفة

-

بياض بيضه

طريقة التحضير

1

يخلط الشوفان واللوز وعين الجمل وبذور
الكتان والكرانبيري والقرفة وبياض البيض

2

تضاف على ورق خبز ويوضع بالفرن لمدة ١٥
دقيقة-

3

يقدم مع الزبادي والفواكة

حلاوة الجبنة



المكونات

1

كوب ماء

1

كوب سكر

1

كوب سميد

300

جم جبنة موزاريلا

1/2

م ص ماء ورد

1/2

م ص ماء زهر

-

قشطة طازجة للحشو

طريقة التحضير

1

يضاف السكر والماء على النار ليذوب السكر

2

يضاف السميد ويقلب ليتكاثف

3

يضاف الجبنة الموزاريلا مع التقليب

4

تضاف ماء الورد وماء الزهر وتقلب

5

فرد على بلاستيك مدهون بالقليل من الزيت

6

تساوى الأَطراف وتضاف القشطة وتلف
بشكل رول

7

تقطع بشكل متساوي وتزين بالفستق ويمكن
إضافة القليل من القطر البارد

هريسة



المكونات

2

كوب قمح مغسول ومنقوع لمدة ليلة

1/2

ك لحمة

-

ملح

2

لتر ماء ساخن

2

م ك زبدة

1

م ص فلفل حار بودرة

طريقة التحضير

1

يضاف اللحم في إناء عميق علي النار
ويضاف القمح والملح

2

يضاف الماء الساخن ويغطى الإناء جيدا
ويترك حتى تمام النضج

3

يهرس الخليط بالهاند بلندر ويضاف الفلفل
الحار

4

يسخن الزبدة وتضاف على الهريس ويقدم

كاسترد الشوكولاتة
مع لبن الزبادي
بالفانيليا



المكونات

1/2

كوب حليب

1 1/2

ملعقة صغيرة جيلاتين غير منكه

3

ملعقة كبيرة كاكاو بودرة

3

ملعقة كبيرة عسل

1 1/2

كوب لبن زبادي بالفانيليا

0

التزيين

0

فستق حليبي بودرة

0

فراولة مقطعة شرائح

0

أوراق نعناع

طريقة التحضير

1

يوضع الحليب في قدر، يرش الجيلاتين على الحليب ويترك لـ 5 دقائق ليترى الجيلاتين

2

يطبخ خليط الحليب على حرارة متوسطة، يحرك حتى يذوب الجيلاتين من دون أن يغلي الحليب

3

تضاف الشوكولاتة المتبقية والعسل مع التحريك، ثم يبعد عن النار

4

يوضع الخليط في وعاء ويضاف لبن الزبادي بالتدريج مع التحريك

5

يصب إلى أواني الراميكن، ثم توضع في
الثلاجة لـ 2 ساعة أو حتى يجمد

تارت الشوكولاتة بالنعناع



المكونات

250

جم فتات كوكيز الشوكولاته

150

جم بندق مطحون ناعماً

125

جم زبدة

2

حبة بيض

100

جم حبيبات السكر

50

جم نشاء الذرة مذاب في 375 مل حليب

200

جم شوكولاته نصف محلاة داكنة

1

ملعقة كبيرة مسحوق الجيلاتين

4

ملعقة كبيرة ماء بارد

1

ملعقة كبيرة خلاصة النعناع

310

مل دوبل كريم ثقيل

0

توت طازج

0

شرائح شوكولاته رقيقة

طريقة التحضير

1

تخلط فتات الكعكة، والبندق، والزبدة في وعاء كبير

2

يضغط الخليط بقوة في الجزء السفلي من قالب التارت بقياس 9 إنش القابل للفتح أو الفردي العادي يوضع في الثلاجة لمدة 30 دقيقة و يحرك البيض والسكر في غلاية مزدوجة على ماء يغلي بهدوء بحيث يغطي

الخليط ملعقة معدنية بشكل خفيف أو ليصل لحرارة 71 درجة مئوية، و يوضع القالب فوراً في وعاء من الماء المثلج ويحرك حتى يبرد.

3

يضاف الحليب مع التحريك ويوضع على الحرارة مجدداً مع التحريك باستمرار، حتى يغلي الخليط ويشخن. (يصبح سميك)

4

يرفع عن الحرارة و تضاف الشوكولاته مع التحريك حتى تذوب

5

يرش الجيلاتين على الماء في الغلاية المزدوجة ويترك ليصبح ليناً لمدة 3 دقائق ثم يوضع فوق ماء يغلي بهدوء ويطهى حتى يذوب الجيلاتين تماماً.

6

يضاف الجيلاتين إلى مزيج الشوكولاتة ويوضع جانبا ليبرد في درجة حرارة الغرفة و تضاف خلاصة النعناع مع التحريك و يخفق الكريمة

في وعاء كبير حتى يشكل قمم لينة ويقلب
في خليط الشوكولاته

7

تسكب الحشوة في القالب باستخدام
ملعقة ، وتطرّى على الوجه و توضع في
الثلاجة لمدة 4 ساعات قبل التقديم و تزين
مع التوت وشرائح الشوكولاته الرقيقة

معمول بالراحة التركية ومربى الورد

المكونات

0

:للعجينة

400

جرام طحين قمح كامل

125

جرام سميد ناعم

225

جرام زبدة بحرارة الغرفة

65

مليلتر ماء ورد

15

مليلتر ماء الزهر

1/4

كوب حليب

1/2

كوب سكر

0

:للحشوة

1/2

كوب راحة تركية

1

كوب مربى الورد

طريقة التحضير

1

يخلط طحين القمح الكامل والسميد الناعم، ثم تضاف الزبدة وتعجن حتى تمتزج يضاف ماء الورد وماء الزهر والحليب والسكر

2

تعجن المكونات حتى تدمج جيداً و يؤخذ قسم من العجينة ويشكل بشكل كرات

3

ثم تضغط في قوالب الكوكيز ويوضع فيها الحشوة و تقلب على صينية خبز محصّرة وتخبز على حرارة 200 درجة مئوية لمدة 20 دقيقة

معمول بشوكولاتة النوتيلا

المكونات

0

للعجينة:

400

جرام طحين قمح كامل

125

جرام سميد ناعم

225

جرام زبدة

65

مليلتر ماء ورد

15

مليلتر ماء زهر

1/4

كوب حليب

1/2

كوب سكر

0

:للحشوة

1

كوب شوكولاتة نوتيلا

طريقة التحضير

1

يخلط طحين القمح الكامل والسميد الناعم

2

ثم تضاف الزبدة وتعجن حتى تمتزج و يضاف ماء الورد وماء الزهر
والحليب والسكر

3

تعجن المكونات حتى تدمج جيداً و يؤخذ قسم من العجينة ويشكل
بشكل كرات

4

ثم تضغط في قوالب الكوكيز ويوضع فيها الحشوة و تقلب على
صينية خبز محضرة

5

وتخبز على حرارة 200 درجة مئوية لمدة 20 دقيقة

معمول بزبدة الفول السوداني المقرمشة

المكونات

0

للعجينة:

400

جرام طحين قمح كامل

125

جرام سميد ناعم

225

جرام زبدة

65

مليلتر ماء ورد

15

مليلتر ماء زهر

1/4

كوب حليب

1/2

كوب سكر

0

:للحشوة

1

كوب زبدة الفول السوداني المقرمشة

طريقة التحضير

1

يخلط طحين القمح الكامل والسميد الناعم، ثم تضاف الزبدة وتعجن حتى تمتزج و يضاف ماء الورد وماء الزهر والحليب والسكر

2

تعجن المكونات حتى تدمج جيداً ثم يؤخذ قسم من العجينة وتشكّل بشكل كرات

3

ثم تضغط في قوالب للكوكيز

4

ويوضع فيها الحشوة و تقلب الكوكيز على صينية خبز محصّرة وتخبز على حرارة 200 درجة مئوية لمدة 20 دقيقة

لفائف الشوكولاتة و الجوز اللزجة

المكونات

2/3

كوب كريمة

120

مل ماء فاتر

1 1/3

كوب سكر بني

18

جرام خميرة جافة

1

كوب دقيق لجميع الإستعمالات

50

زبدة مذوبة جرام

0

ملعقة صغيرة ملح

1

حبة بيض كبيرة

1 1/4

كوب دقيق لجميع الإستعمالات

0

تعجن العجينة لمدة 15 دقيقة

0

تترك العجينة لترتاح في مكان دافئ حتى يتضاعف حجمها لمدة 1 ساعة

50

زبدة طرية جرام

3

ملاعق كبيرة سكر بني

1/2

كوب جوز مفروم خشن

1/2

كوب رقائق شوكولاته نصف محلاة

0

كراميل كوب

0

تخبز اللفائف في فرن حامي على درجة 170 درجة مئوية لمدة 30 إلى 35 دقيقة

0

تترك لتبرد مدة 5 دقائق وتقدم دافئة

براونيز بالمولز والشوكولاتة

المكونات

1 1/2

كوب طحين جميع الإستعمالات

2

ملعقة كبيرة كاكاو غير المحلى

1

ملعقة صغيرة باكينغ باودر

1/4

ملعقة صغيرة ملح

200

جم رقائق شوكولاته نصف محلاة

180

جم زبدة

250

جم سكر بني

3/4

كوب جوز مفروم خشناً

3

بيضات مخفوقة بخفة

2

حبة موز ناضجة

0

بعض الزبدة للدهن

طريقة التحضير

1

يسخن الفرن حتى 170 درجة مئوية

2

و يدهن وعاء الخبز بالزبدة. يخلط الطحين، والكاكاو، والباكينغ باودر والملح في وعاء تذاب الشوكولاته مع الزبدة والسكر فوق حمام ماء ساخن

3

ترفع الشوكولاتة عن الحرارة وتضاف المكسرات والبيض والموز مع التحريك.

4

ثم تضاف المكونات الجافة مع التحريك

5

.يصب الخليط على شكل طبقة مستوية في الوعاء المجهّز

6

تخبز في الفرن المحمّي حتى تجف على الوجه و تصبح قاسية الملمس تقريباً، من 25 إلى 35 دقيقة

7

تترك لتبرد قبل النقطيع وتقدم

