كب كيك بالنوتيلا مع كريمة الفانيليا

المكونات

70

جرام زبدة

100

جرام سكر الكاستر

2

حبة بيض

70

جرام لبن رائب

20

جرام زيت بذور العنب

50

جرام نوتيلا

80

جرام طحين الكيك

90

جرام بودرة الكاكاو

3

جرام باكينج باودر

3

جرام ملح خشن

1/2

كوب نوتيلا

1 1/2

كوب كريمة الفانيليا الجاهزة موضوعة في كيس الحلواني

1/2

كوب بندق محمص مكسر

طريقة التحضير

1

طريقة كاب كيك بالنوتيلا: تخفق الزبدة والسكر حتى تتحول إلى كريمة، ثم تضاف البيضتان ويخلط المزيج لمدة 3 دقائق

2

يسكب اللبن الرائب والزيت، ويخلط المزيج لمدة 5 دقائق

3

تضاف النوتيلا وتخلط حتى تمتزج بالكامل، ثم يضاف طحين الكيك وبودرة الكاكاو والباكينج باودر والملح وتخلط لمدة 45 ثانية.

4

يغرف المزيج إلى قالب كاب كيك مغلف بورق الكاب كيك، ويخبز لمدة 26 دقيقة على درجة حرارة 170 مئوية

5

طريقة تجميع الكيك: تغرز قطاعة دائرية صغيرة في منتصف قطعة الكاب كيك المخبوزة وترفع لإخراج الحشوة كي تتشكل فتحة في المنتصف ، تحشى النوتيلا المذوبة قليلاً حتى تمتلئ تقريباً، ثم باستخدام كيس الحلواني توزع كريمة الفانيليا بشكل دائري على وجه الكاب كيك

6

ترش القطع بفتات البسكويت

كبة الشوكولا والموز

المكونات

طريقة التحضير

1

يهرس الموز، ويخلط مع برغل بني منقوع وقرفة ورشة ملح

2

يضاف بعض الطحين

3

تجهز كرات الكبة؛ وتحشى بحبوب الشوكولاتة ثم تقلى

4

تقدم ساخنة

ألواح النوتيلا غير مخبوزة

المكونات

1

علبة بسكويت المملح

1/2

كوب زبدة

1

كوب سكر بودرة

6

ملعقة كبيرة نوتيلا

1 1/2

كوب رقائق شوكولاتة نصف محلاة

طريقة التحضير

1

يخلط معاً فتات البسكويت (غراهام) المملح والزبدة المذابة وسكر البودرة ½ كوب +2 ملعقة كبيرة نوتيلا

2

يضغط المزيج في صينية قياس 8×8 إنش مدهونة بزيت ومغطاة بورق الزبدة

3

تذوب رقائق الشوكولاتة النصف محلاة في الميكروويف

4

يضاف 4 ملاعق كبيرة نوتيلا مع التحريك

5

يمد المزيج على الألواح

6

ثم تغطى وتوضع في البراد حتى تصبح جاهزة للتقديم

شيك بروتين فطيرة الليمون الاخضر

المكونات

2

مكيال بودرة بروتين بالفانيليا

1

كوب حليب اللوز غير محلى

1

حبة موز مجمدة

1

ملعقة كبيرة عصير الليمون الأخضر

0

حبة بشر ليمون أخضر

1/2

ملعقة صغيرة شراب القيقب

1

كوب مكعبات ثلج

1

ملعقة كبيرة لبن يوناني عادي خالي الدسم

1

ملعقة كبيرة بسكويت مملح مكسر

طريقة التحضير

1

في الخلاط، نخلط بودرة البروتين وحليب اللوز والموز المجمد وعصير الليمون الأخضر وشراب القيقب والثلج حتى تصبح المكونات ناعمة

2

يوضع على الوجه القليل من اللبن وفتات البسكويت المملح

مصاصات لبن الزبادي المثلجة

المكونات

4

لبن زبادي بالفانيليا من أي ماركة. نبقيه في الكوب الخاص به.

1

كوب فراولة مقطعة

4

أعواد مثلجات خشبية

طريقة التحضير

1

يفتح كوب لبن الزبادي قليلاً لملء ¼ كوب من الفراولة في كل كوب ثم يغطى مجدداً.

2

ندخل عود خشبي في كل كوب لبن زبادي

3

يجمد لـ4 ساعات على الأقل

4

توضع أكواب مصاصات المثلجات في مياه ساخنة لبضع ثوان، فقط بما يكفي لإخراج المصاصة المثلجة من الكوب، وتقدم

مرطبانات مايسون (خبز الكيك)

المكونات
0

يجهز خليط الكيك ونتبع تعليمات المُصنّع.

0

مرطبانات مايسون

طريقة التحضير
1

يقسم الخليط في مرطبانات مايسون حتى تملأ ¾ المرطبان

2

تخبز في الفرن كما هو مكتوب في وصفة الكيك

3

تقدم في مرطبانات مايسون

بودينج الشيا بالفانيليا والشوكولاتة

المكونات

1/2

كوب بذور الشيا

2

كوب حليب اللوز أو جوز الهند

1

ملعقة صغيرة خلاصة الفانيليا

2

ملعقة كبيرة شراب القيقب أو عسل

0

لبن زبادي بالشوكولاتة أو بودينج الأفوكادو والشوكولاتة للطبقة العلوية

1

حبة موز ناضجة

0

حبيبات الكاكاو الخام للتزيين على الوجه

2

مربعات شوكولاتة خام

طريقة التحضير

1

في وعاء متوسط أو علبة، تخلط بذور الشيا مع الحليب وخلاصة الفانيليا وتوضع في البراد لمدة 10 ساعات تقريباً، أو طوال الليل.

2

ثم تخلط مجدداً، تدمج جيداً لحل الكتل إذا تشكلت

3

تضاف مادة التحلية مع التحريك حسب الرغبة

4

تقدم وعلى وجهها لبن الزبادي بالشوكولاتة والموز وحبيبات الكاكاو ورقائق الشوكولاتة

الداكنة لمزيد من النكهة لكنها ليست ضرورية

براونيز النوتيلا

المكونات

2 1/2

كوب نوتيلا

1

كوب طحين عادي مملوء

3

حبة بيض كبيرة

0

رذاذ للطهي مانع للالتصاق

طريقة التحضير

1

يسخن الفرن مسبقاً على حرارة 170 درجة مئوية، ترش صينية قياس 9- 13 إنش برذاذ الطهي المانع للإلتصاق.

2

يحرك معاً شوكولاتة البندق القابلة للدهن والطحين والبيض في وعاء متوسط.

3

ثم يصب المزيج في القالب المحضّر ويفرد المزيج حتى الأطراف.

4

يخبز حتى يبدو وجهه قد تماسك ومقرمش قليلاً، لمدة 25 دقيقة.

5

يترك ليبرد قليلاً، ثم يقطّع لمربعات ثم نستمتع بتذوقه