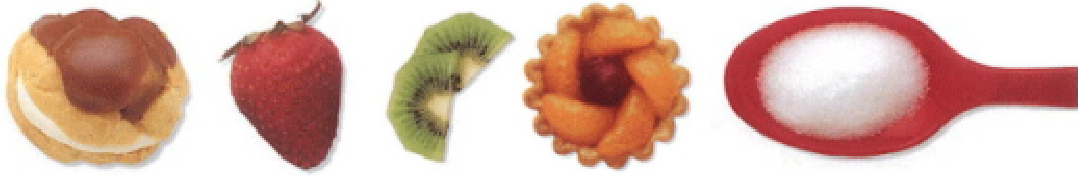


كتاب بيت حواء المصدر للعجائب



الجزء الثالث

جميع الطرق مجربة ومقدمة من عضوات منتدى بيت حواء



محتويات الكتاب

آيس كريم البسكويت
الكيك الانجليزي بالزبيب
الكيكه الفلبينية
حلى بالنوتيلا وما في أسهل منه
كيكة الجبن
أحلى براونيز شوكولا
حلى كيك السويسرول
حلى بفتات البف باستري والمارس
كيكة الأوريو
حلى السويسرول
البسيسة بالكاسترد
دونات ولا أشهى
كيكة الرخام
بسبوسة بالقشطة
حلى ايس كريم بالكيك
كيكة الفستق
ميني كيك على شكل دونات
كيكة السميد بجوز الهند
شارلوت بكوكتيل الفواكة
البقلاوة
الكيك الرخامي
حلا روعة
أصابع الشوكولاتة بجوز الهند والمشمش
كيكة الكريم كراميل
معمول أم رغد
الكريم كراميل
كاب كيك بشكولاته
تارت فواكه
كعكة شوكولاته بالصوص
بروفت رولز

أيسكريم البسكويت
من مطبخ العضة / العيوووون

المقادير
5 ملاعق متوسطة متوسطة نيدو
كيسين دريم ويب
كوب سكر
2 قشطه
بسكوت ماري (انا استخدمت كيس واحد بس)
2 فليك (للزينة)

الطريقه :-

نحط النيدو ودريم ويب والسكر والقشطه فالخلاطه
وبعد ذلك نضع الخليط في وعاء ونغمس كل حبه بسكوت في هذا الخليط ونضعها في الصنيه حتى الانتهاء
من جميع البسكوت
بعدين نسكب القليل من الخليط فوق البسكوت ونضعها فالفريزر ربع ساعه
بعد ذلك نضع باقي الخليط فوق البسكوت ونرش عليه الفليك
ونضعه فالفريزر مره ثانيه يوم كامل
وقبل ما تاكلونه طلعه من الفريزر خمس دقائق وهنا وعافيه عـ قلوبكم



الكيك الانجليزي بالزيب
من مطبخ العذوة / لمسة فن

المقادير:

كوب ونص طحين منخول مع 1 م ص مليانه بيكنج بودر وذرة ملح
كوب وربيع سكر (انا صرت اخفف فحطيت كوب بس لانها خاليه من الكشمش)
3بيضات مخفوقين مع ملعقة اكل عصير ليمون ونتفة فانيلا
كوب زيب او كشمش (الوصفه الاصليه ينحط لها كوب فاكهه مجففه ملونه بس احس انها اصباغ من لونها
فالكشمش افضل واصلح)
3/4كوب زبده لينه يعني قالب ونص شيلي منه شويه لدهن القالب
مبشور ليمونه او برتقاله انا استعملت برتقاله لان الليمون اللي عندي اخضر فما ينفع لازم ليمون اصفر

الطريقة:

بالخلاط نخفق السكر وبشر البرتقال والزبده جيدا .. يكون شكله كريمي
بعد نخل الطحين نضيف الزيب ونفركه مع الطحين باليد
نضيف البيض وحده ورا وحده الى ان يتجانسوا مع الزبده والسكر
نوقف الخفق ونضيف الطحين والزيب ونقلب بالملعقه
نصب بالقالب وتواسى جيدا تدخل الفرن الهادي مدة ساعه الا 10 دق او حسب النضج
مجرد تطلع غطيها بغطوه 10 دق
واكشعيها تبرد

لازم تبرد اكثر من ساعتين قبل القص حتى تهدا وتنقص بشكل مرتب وما يتفتت الزيب



الكبكة الفلبينية
من مطبخ العصوة / هند

وهذي مقاديرها:
4 بيضات
كاس سكر
ملعقة صغيرة فانيليا
3 حبات جبن مثلثات أو كيري
ربع كاس زيت
نص كاس حليب سائل
1 كاس دقيق
و يوضع عليه ملعقة أكل باكينج بودر

الطريقة

كالمعتاد ،، أخفقي البيض جيداً الواحدة تلو الأخرى ثم أضيفي الفانيليا ثم السكر وأخفقي جيداً لمدة 3 دقائق تقريباً ثم أضيفي الزيت ثم الجبن
والآن أضيفي الحليب السائل بالتناوب مع الدقيق و P.P
أخلطي جيداً ثم صبي الخليط في صينية مدهونة (الصينية حجم وسط)
أدخلها الفرن لحد ما تستوي وتنحمر من فوق تقريباً لمدة 45 دقيقة على نار هادئة
في الخمس دقائق الأخيرة لوجودها في الفرن
جهزي الصوص وهو عبارة عن:
ربع أصبع زبدة + ثلاثة أرباع علبة الحليب النسنتلة
توضع على النار حتى يمتزجا جيداً
ثم صبيه على وجه الكبكة وهي حارة (حطي الصوص كله حتى لو حسيتي أنه كثيبير)
وعلى طول أبشري جبنه كرافت (العلبه الزرقاء ,, الحجم الصغير) على الوجه
وغطي الكبكة بالقصدير عشان الجبن يدوووووووووب
وهذي بعد ما نغك القصدير عنها ، خليها تبرد شوي قطعها وكلها بالعافيسيسيسية



حلى بالنوتيلا ومافي أسهل منه
om nona / من مطبخ العضوة

عاد هذا الحلى ما في أسهل منه ويحبووونه الصغار
تجيبني النوتيلا والحجم الذي بالصورة ياخذ 3 علب قشطه وانتم زبطوو الكمية على حسب الصينيه
وتخلطينهم ويصيرو زي خليط الكيك
تغمسي البسكوت بحليب ونسكافه وترصينه بالصينيه
وتدهني عليه نوتيلا وترصي بسكوت وكريمه وهكذا
بس حاولو مانكثرون الطبقات زيبي
الافضل 3 او 4 بس وبالثلاجه
وزينيه بالشوكه زي ما عملت او اثري بسكوت مطحون بس البسكوت لا تحطيه الا اذا جيتي تقديمه
وهذي الصور



كيكة الجبن
من مطبخ العذوة / وحيدة الدمعة

المقادير :

كأس طحين جميع الإستعمالات
ملعقة طعام بيكنج باودر
كأس إلا ربع سكر
ربع كأس زيت
أربع بيضات
ملعقة شاي فانيليا (إذا لم يتوفر الفانيليا يوضع بدلاً منه قطرات من الخل
وهذا للتغلب على زفرة البيض)
ثلاث ملاعق طعام ممثلة جبن كريمة أي نوع تفضلين
نصف كأس حليب سائل

للتغطية:

ثلاث ملاعق زبدة سايحة ، ملعقة طعام عسل ، ربع فنجان سكر ، ملعقة
طعام جبن كريمة ، ملعقة طعام فشططة + مكسرات مقطع قطع صغيرة

الطريقة:

يخلط الطحين والبيكنج باودر ويترك جانباً
يخفق البيض الواحدة تلو الأخرى ثم يضاف الفانيليا
يضاف السكر ونستمر في الخفق حتى نحصل على كريمة (وهذا يستغرق
من دقيقتين إلى ثلاث دقائق) وبعدها يضاف الزيت للخليط
ثم يضاف الجبن ونستمر في الخفق ويضاف الحليب السائل
ثم يضاف خليط الطحين والبيكنج باودر قليلاً قليلاً إلى الخليط السابق حتى
يخلص المقدار
يصب الخليط في صينية مدهونة ومرشوشة بقليل من الطحين
تدخل فرن معتدل الحرارة لمدة 45 دقيقة (على نار هادئة)

لعمل التغطية :

ذوبي السكر حتى يتغير لونه ثم اضيفي العسل وباقي المقادير عدا
المكسرات حتى تحصل على سائل غير متكتل
بعدها تستوي الكيكة اخرجها من الفرن وضعها في صحن التقديم ثم صبي
عليها التغطية وهي حارة ثم وزعي عليها لمكسرات
وبالهناء والعافية



أحلى براونيز شوكولا
من مطبخ العضوة / لمسة فن

المقادير/

علبة كيك شوكولاته جاهز وأفضل البيتي كروكر
علبة كريم فيلاديلفيا
بيضة

كوب سكر بودرة
نصف كوب زبدة فول سوداني
شوكولا قطع من هيرشي

الطريقة/

نصنع الكيك باتباع التعليمات التي على العلبة...نضعها في صينية الفرن ونتركها جانبا

نمزج المقادير الباقية ماعدا الشوكولاته القطع ونصبها على الخليط الأول
ونوزع بشكل رخامي فوفه وممكن ما نغطي الوجه كله خصوصاً على الاطراف انتبهوا

وممكن نصنع شقوق بالسكين في الوسط كي ينزل شوي من الخليط الاول وسط الخليط الاول

الأم نضع بعض حبيبات الشوكولا فوق الكيك وندخلها الى فرن متوسط الحرارة لمدة 35 دقيقة

نغفل الفرن ونترك الصينية داخل الفرن 10 دقائق ثم نخرجها

ونتركها تبرد ثم نقطعها



لمسة فن
منتدى بيت حواء
hawahome.com/vb

حلى كيك السويسرول
من مطبخ العضوة / أم نورة



أو شي نحتاج الصينية المستطيلة لصنع التوست
وإذا ما عندج مومشكلة أي صينية مستطيلة أو مربعة
نعلف الصينية بالقصدير ونتركها حتى نجهز المقادير

نحتاج :

12 كيكة سويسرول صغيرة كاكاو

12 كيكة سويسرول صغيرة فانيليا

كاكاو نوتيللا وعلبتين فيمر (فشدة) نخلطهم مع بعض حتى نحصل على خليط كريمي
نصف طبقة من الكيك في الصينية بالتبادل بين الكاكاو والفانيليا <<<< يعني وحدة كاكاو ووحدة فانيليا
نصب عليها كريمة الكاكاو ونمسحها حتى تكون متساوية
بعدين نصف طبقة ثانية من الكيك
ونصب عليها شوي من الكريمة ونمسحها بالتساوي
ندخلها الثلاجة حتى تجمد الكريمة
نقلب الحلى في طبق مناسب ونمسحها بباقي كريمة الكاكاو من فوق وعلى الجوانب
نسيح نص لوح كاكاو أبيض ونزين وجه الحلى مثل الصورة أو مثل ما تحبين



وهني وعافية على فلوبكم

حلى بغتات البف باستري والمارس
من مطبخ العصوة / الشهد

المقادير :

3مارس ابو ريال + قشطه اي نوع .. "تحطينها على النار حتى تتجانس"

الطريقة:

حبيبي زيديه او صحن كبير له قاع " كسري فيه واحد بسكوت كبير + اصبع زيده سائح + فنجال قهوه ماء
اخلطيهما مع بعض زين وخطي عليها الخلطة الاولى < المارس مع الغشطه >
وحركيهما وحيبي صينييه بايركس او اللي عندك وتكون كبيره شوي مو كثير,,
ورصيهما في الصينيه زين .. بعدين بالخلط:
7كيري + حليب نستله المحلي .. ونصبه عليه .. ثم في الفرن نار فوق شوي
حتى تجمد الطبقه ... وبس خلص الحلا,,

ولازم عاد نزينه :

بف باستري تحمرينه بالفرن بدون اي شي
وتفتينه عليه يصير كانه قشور .. والبديل عنه بسكوت من اولكر اسمه تك ناك
يشبه البف باستري .. لون قرطاسته اصفر ان شاء الله عرفنوه..
مع هيرشي الشوكلاته .. + جالكسي ميسور
بس وخطيه في التلاجه شوي وبعدين قطعبه وقدميه .. والله لذيذ وحديد وشكله حلو ومغري..
هذا شكله



عاد انا ما اهتمت بزينة يعني ممكن تحطين الشوكولاته بشكل مرتب اكثر
وما حطيت الجالكسي بعد استغنيت عنه

كيكه الأوريو
من مطبخ العضوة / رفا

المقادير
24 حبة اوريو
1/3 كوب طحين
نص اصبع زبده
1/3 كوب حبيبات الكاكاو
1 خليط كيك جاهز
3/4 كوب ماي او حليب
بيضتين
كوب سكر مطحون
4م ص حليب

الطريقة

-سخني الفرن على 350 فهرنهايت
-كسري الاوريو- انا استخدم السكين
لفرمة عشان ما يكون ناعم- و اخلطيه
مع حبيبات الكاكاو و الطحين و الزبده ..
و خليه على جنب
-جهزي خليط الكيك و صبي نصه في القالب
و حطي عليه كوبين من خليط الاوريو و بعدين
حطي باقي خليط الكيك و فوقه باقي الاوريو و
رصيه في العجين- اخبزي الكيكه لمدة 45 الى 50 دقيقة
..او الى ان تستوي- برديها على الشبك لمدة عشر دقائق
و طلعيها من القالب و رديها على الشبك
-خليها تبرد عدل .. خلطي السكر مع الحليب
و زينها مثل الصورة



الكميات على كيفك

بسكوت شاي مطحون
حليب نستله المحلى _ زبده بس لاتكثرين خطيها اخر شى بعد ماتعجني البسكوت والحليب علشان تفك العجين من يدك ولا تتلصق وممكن تحطيهم كلهم بالعجانة وترتاحي
اقسمي البسكوت (العجينة) وحده خليها زي ماهي والثانيه خطيها كاكوا المر وبرضو الكميه اللي تريحك بس اهم شى يكون لونه واضح
بعدين افردى كل وحده لوحدها
وحطى من تحتها سفره او كيس اللحمه ومن فوق كمان علشان تتفرد معاك بسهولة
وحاولي يكونو مستطيل
وشيلي الاكياس اللي فوق واقلمي بشويش الكاكاو على الاصفر زي في الصوره وقصي الزايد وان حولك بزران اديهم الزوايد

ولغيهم مزبووووووووووط

ولغيهم بالكيس
وبالتلاجه خليهم الين ماتبرد مزبوط وقطيهم



السببمة بالكاسترد
من مطبخ العسوة / هند

إلكم الطرقة:

المقادير:-

2كأس جوز هند + ملعقه بكنج بودر + كأس زبادي + نصف كأس زيت + كأس سكر + نصف كأس طحين +
نصف كأس حليب بودره + 3بيضات + 3ملاعق مهلبية كاسترد + نصف كأس ماء + فانيليا

الطرقة:-

تخلط جميع المقادير مع بعض وتدخل الفرن على نار معتدله وعند النضج تترك لتبرد ثم تقطع
لذيذة جدا جدا جدا

وعلكم بالعافية



دونات ولا أشهى
من مطبخ العزوة / لمسة فن

المقادير:

ملعقة كبيرة خميرة
ربع كوب ماء دافئ (انتهي ما يكون حار)
كوب ونصف الكوب حليب دافئ (نفس درجة حرارة الماء)
نصف كوب سكر ابيض ناعم
ملعقة صغيرة ملح
بيضتين
1/3 كوب دهن نباتي
خمس اكواب دقيق

الطريقة..

ذوبي الخميرة الفورية في الماء الدافئ في وعاء الخلط حتى ترتفع رغوة الخميرة..
اضيفي الحليب والملح والبيض والسكر والدهن وكوبين من الدقيق ..
اخلطي الخليط على سرعة خفيفة لمدة نصف دقيقة .. ارفعي السرعة على المتوسط لمدة دقيقتين ..
اضيفي بقية الدقيق تدريجيا حتى تحصلين على عجينة طرية ..
(ملاحظة .. قد تحتاجين لزيادة بعض الحليب الدافئ خاصة في فصل الصيف نتيجة جفاف الدقيق .. إن لم تكفي الكمية المقترحة اضيفي قليل من الحليب بالملعقة الصغيرة حتى تحصلين على عجينة طرية) ..
عطي العجينة بغطاء مبلولة او بلاستيك وانركيها تتخمر في مكان دافئ نسبيا حتى يتضاعف حجم العجينة ..
ضعي العجينة على سطح مغبر بالدقيق ..
غري العجينة بقليل من الدقيق ثم افردوها ليصبح سمكها 1 سم ..
قطعي العجينة بقطاعة الدونت (لا تنسي ان تغيري قطاعة الدونت بالدقيق لكي لا يلتصق العجين بالقطاعة) .. انركي قطع الدونت ليتخمروا مرة اخرى مغطين بقطعة بلاستيك حتى تتضاعف احجامهم..
سخني زيت الفلد حتى يصل إلى درجة حرارة 350 فهرنهايت ..
ارفعي قطع الدونت بملعقة كبيرة وانزليها في الزيت الحار وافليها حتى يصبح لونها ذهبي مع الوجهين ..
دقيقتين تقريبا) .. ممكن تستخدمى ثرمومتر للتعرف على درجة حرارة الزيت) .. لا يجب ان ترتفع او تنخفض درجة حرارة الزيت كثير .. بعد ان تنضج قطع الدونت ارفعي القطع من الزيت وضعيها في مشخال لشغل الزيت .. ثم اغمسينها في الكريمة .. ثم رشني عليها صلصة شوكولاته لما تبرد

طريقة عمل الكريمة ... (انا اكنعت بالسكر البودرة للتغطية)
كوبين سكر ناعم .. ثلث كوب زبدة .. ملعقة ونصف فينلا .. 6 ملاعق ماء حار
ضعي الزبدة في وعاء صغير على النار وعندما تسبح ارفعيها من على النار ثم اضيفي السكر والفينلا وحركي حتى يتجانس اضيفي الماء الحار ملعقة ملعقة حتى تحصلين على الكثافة التي تناسبك..



كبيكة الرخام
من مطبخ العزوة / السفيرة

المقادير

كوبين دقيق
4/1 كوب سكر
5 بيضات
ملعقة شاي فانيليا
4/3 كوب زيت
4/3 كوب ماء
ملعقتين شاي بيكنغ بودر
بشر برتقالة واحدة
4/1 كوب جوز هند مبشور
ملعقتين طعام كاكاو وبودرة
ملعقة طعام طحينة

الطريقة

يكسر البيض في اناء وتضاف له الفانيليا يضاف له السكر
ويخفق لمدة عشر دقائق
يضاف الزيت ويستمر في الخفق
يضاف بشر البرتقال و جوز الهند
ينخل الدقيق مع البيكن بودر ويضاف للخليط ويضاف الماء
ويستمر في الخلط
يدهن قالب مفتوح من الوسط بالطحينة ويصب نصف الخليط
يضاف الكاكاو ويخفق ويصب في وسط القالب
يدخل الفرن لمدة 40-50 دقيقة:

بعد ان تبرد تقطع شرائح وتقدم مع الشاي:



بسبوسة بالقشطة
من مطبخ العضوة / تذكّار

المقادير:
كوب واحد سميد
كوب واحد حليب باودر
ثلث كوب زيت
ملعقة بكنج باودر
علبتين قشطة

الطريقة:
حطي المقادير الجافه مع بعض وبعدين الزيت وحركيها لما يتخلل الزيت في الخلطه وفي الأخير اعجنها بالقشطة فقط
وافردي طبقه بسيطه اسفل الصينيه وافردي فوقها القشطة وراعي انها ماتطلع على حدود الصينيه



وبعدين غطيها بالخليط المتبقي وبحذر شديد وانتبهى تضغطي عليها بقوه



والآن اصبحت جاهزه لتدخيلها في الفرن
وهذي قطعها منها لعيونكم الخلووووو ياأحلى بنات



حلى ايس كريم بالكيك
من مطبخ العصفرة / om nona

المقادير:
4كيري + نص عليه حليب نستله + 1 دريم + 2 قشطه + 1 ملعقه كاكاو وممكن ماتحطي الكاكاو
+ 1 كريمة
تخلطهم بالخلاط مزبووووووووووط
تغلفي الزبديه بالنايلون وترشي طبقه من الكريمة وفوقها كيك



وكريمة وكيك وكريمة
وبالغريزر
تغليها على الصحن وتخليها شوي وبعدين تغلفها بالبسكوت المطحون وترشيها بالكاكاو هيرشي



او تبشري جالكسي ساده وترشي صوص التوفي والهيرشي
وهنا من جوه



كبة الفستق
من مطبخ العضوة / لمسة فن

المقادير

(1)
5 بيضات - نصف كاس زيت - كاس سكر - علبة قشطة - ملعقة صغيرة فانيليا

(2)
كاس ونصف فستق ناعم

(3)
4ملاعق طعام طحين - ملعقة طعام بيكنج باودر

للوجه _ (اختياري للي يحبون الحلى الزايد)
علبة قشطة - طرف دريم ويب - ملعقتين طعام سكر - ملعقتين طعام فستق ناعم - ملعقة طعام كاكاو
ميشور

الطريقة

نخلط المقادير (1) مع بعض جيدا ثم نضيف (2) ونخلط جيدا ثم نضيف (3) ونخلط الجميع جيدا نوضع في
صينية تيفال وتخبز حتى تنضج ثم تحمر قليلا من الأعلى وتخرج من الفرن وتترك حتى تبرد ويفضل تركها
لليوم الثاني



ميني كيك على شكل دونات
من مطبخ العصوة / هند

الطريقة سهلة جداً
هاتي خليط الكيك الأصفر ماركة بيتي كروكر واعمليه مثل ما هو مكتوب على العلبة (أنا أحط ثلثي كاس ماء فقط وأنصحك أن تضعي نفس كميتي كي لا تكون العجينة سائلة)



وهاتي مكينة الدونات



وصبي خليط الكيك فيها (ما تحتاجين تدهنيها بزيت أبداً)
وسكريها مدة دقيقة أو حتى تنضج
وطلعيها بحذر بواسطة عود أسنان خشبي
ومن ثم ادھني الوجه بتوفي وزينيها كما ترعنين



كبيكة السميد بجوز الهند
من مطبخ العضوة / نور من نور

المقادير :

3 بيضات
كوب ونص سميد ناعم
كوب ونص جوزهند مبشور
كوب زبادي (روب)
نصف كوب سكر
كوب زيت
ملعقه صغيره فانيله
ملعقه كبيره بكنج بودر
ونحتاج حوالي كوب شيره
كوب من جوز الهند للوجه

طريقة التحضير:

نخلط السكر والزيت مع بعض بعدين نظيف لهم البيض والفانيله
بوعاء نضيف السميد و جوز الهند ونضيف عليهم البكنج بودر ونخلطهم
قبل اضافتهم الي خليط البيض حتى يتوزع البكنج بودر بتساوي ونظمن نوزيعهم حتى بالخبز ما يصير البكنج
بودر مترسب بجانب وحد من الكيكة تصير جها وجه نافحه لنا
بعدين نظيفه دفعه وحده على الخليط مال البيض ، وبعدين نظيف الزبادي عليه ونخلطه
يفضل صنيه مجوفه من الوسط ادا وحد يكون شكلها وايد حلو
نذهن الصنيه بشوي زيت ونغطيها بشوي طحين حتى ما تلتصق بالصنيه
تخبز بفرن حرارته 350 درجه ، ولمدة نصف ساعه كامله ، ودي الشكل بعد الخبز



نخد الشيره مجهزينها قبل الخبز واعداد الكيكة حتى تكون بارده ونصبها على الكيكة بعد ما تبرد شوي بس
لعمل الشيره نخد كاس ماء نضيف له كاس وربيع سكر
ونتركهم على النار مني لين يغلي ويدوب السكر تمام
بعد اضافة الشيره رح يسهل علينا وايد انو نطلع الكيكة من القالب ولا تخرب وتفتت علينا
نظيف جوز الهند على الوجه وكميه تغطيها بالكامل ، بندي نقطعها حسب الشكل الي انتو تختارونه اكيد



شارلوت بكوكتيل الفواكة
من مطبخ العصوة / الخفايا

وهذا الطبق فرنسي يعني من الحلويات الفرنسية
المقادير

3علب اصابع بسكويت
علبة كوكتيل فاكهة كبيرة
كسترد
عصير فاكهة

كريمة خفق
الطريقة

تنقع اصابع البسكويت في عصير الفاكهة وتصف على حواف وقعر القالب
اذا كان البسكويت طويل يقطع طرف واحد من كل اصبع لجعل البسكويت متناسب مع ارتفاع القالب تشيز
كيك ذي قاعدة متحركة

ثم نضع الفواكة ومن ثم نضع الكاستر ثم البسكويت فواكة ثم الكريمة ونزين الكريمة بجوز الهند وتقدرون
تزينون القالب من فوق على شكل ورود وتحطون على كل وردة كرز وبيم الفراغات كيوي

على فكرة خلية على الاقل ساعتين قبل التقديم وكل ما زادت الفترة كان احسن



البقلاوة
من مطبخ العضوة / أم العلاء

المقادير :

1باكيت عجينة بقلاوة
2/1 كيلو سمن أو زبدة
1 أو 2 كيلو جوز أو أي مكسرات تفضلينها

الطريقة :

- 1-تدهن صينية سمن ثم توضع ورقتين أو ثلاثة بقلاوة و تدهن سمن
- 2-تكرر نفس خطوة 1 مع نصف مقدار العجينة
- 3-يوضع الجوز و يفرد على العجينة بالصينية
- 4-تكرر خطوة 1 مع باقي مقدار العجينة ثم تقطع حسب الرغبة
- 5-ثم تدخل الفرن على 180 حتى تحمر
ثم تسقى بالشيرة أو الفطر أو الشربات
ثم ترش بشوية جوز مفروم



الكيك الرخامي
من مطبخ العذوة / لمسة فن

حضري ما يلي //

علبة كيك بتي كروكر الرخامي
3أرباع كاس ماء (مش واحد وربع زي ما هو مكتوب على العلية)
3بيضات
فانيليا
ثلث كوب زيت
(نصف فنجان حليب)

الزينة //

1حبة مارس كبير
علبة حليب مركز اصغر حجم
ربع فنجان حليب سائل

الطريقة //

حضري الكيكة بخلط خليط الكيك + الماء + البيض + الفانيليا + الزيت
اخلطي مدة دقيقتين على اقل سرعة
وصبي الخليط في قالب مفتوح من الوسط و مدهون بزبد ومرشوش بدقيق
لكن لا تصبي الخليط كله
خلي مقدار كاسة ونصف وأضيفي له مسحوق الكاكو اللي جاي مع الكيك
وأضيفي فوقه نصف فنجان الحليب
وصبيه الان في وسط الخليط السابقة بالقالب
دخلي السكينة شوية حتى يتداخل الخليط الابيض والاسود بس لا تحركي كثير خليهم مفصولين احلى
الان حطيهما بفرن 170 ومسخن من قبل
مدة 40 دقيقة بس وطلعها

اعملي الصوص بخلط مغاديره على النار
وحطيه بكيس التزيين واعملي خطوط كما سترين بالصور لاحقاً ورشيه بعد ذلك بانابيب الشوكولاته

وانتهينا

وتعالو نشوووووووووف احلى كيكة من لموسة
هنا لما طلعتها من الفرن وبردت تماما (لو قلبيتها وهي حارة ممكن تنقطع من الوسط)



حلا روعة
من مطبخ العذوة / عذوب وتطبيق رفا

المقادير:
تحتاجين 3 كيك امريكانا بالغانيليا "المستطيل"
عليه ونصف حليب نستله
3 حبات مارس الكبير
قرفه مطحونه

الطريقة:
يقطع الكيك الى مكعبات يعني اتقطعينه شرائح
عريضه بعدين تقطعينه بانص ويوضع الحليب والمارس في حمام مائي
الى ان يصبح سائل ثم يغمس الكيك بالحليب والمارس ثم يغمس بالقرفه
ويصف في صينيه التقديم بشكل عشوائي ويزين بسائل هيرشي
وبالعافيه على قلوبكم صدقوني طعمه يجنن ماتشعين منه



أصابع الشوكولاتة بجوز الهند والمشمش
من مطبخ العضوة / نور من نور

المقادير :

4أكواب من جوز الهند المجفّف
2/1كوب المشمش المجفّف والمغروم فرماً ناعماً اني خديت فواكه مو شرط مشمش فقط وزبط
ملعقة صغيرة من مسحوق الفانيلا
1/2ملعقة صغيرة من البيكينج باودر
علبة حليب نستله المكثف المحلى
ملعقتان كبيرتان من الزبدة سائحه او طريه
زالال 3 بيضات
اني خديت 10باكيت من الشوكولاتة اولكر

الطريقه: ،،

يُخلط جوز الهند المجفّف مع مسحوق الفانيلا، والبيكينج باودر في وعاء وتُمزج المكونات جيّداً .

ويضاف لهم الفواكه المجفّفه

نبيدي نخد زلال البيض فقط من غير الصفار

ثم يضاف إلي الخليط وتخلط جيّداً .

وبعدھا نبيدي نضيف الحليب المركز عليه

وبعدھا نظيف الزبده

ونخلط لمن تكون عندنا عجينه لينه وطريه

نتركھا لمدة ربع ساعه مغطيه بورق نابلون

بعد مرور الربع ساعه نطلعھا ونبيدي نرصھا بصينيه

ونخليھا بالفرن اني خدت وياي صرحه نصف ساعه

نبيدي الان بتجهيز الشوكولاته

نعمل له حمام ماء

بعد ان طلعتنا الصينيه من الفرن

نخليھا تبرد افضل

ونبيدي نمسح سطحھا بالككاو

ونخليھا في البراد اكثر من ساعه ونص

ونطلعھا بعدين ونبيدي بتقطعھا حسب الشكل الي نبيه



كبيكة الكريم كراميل
من مطبخ العضوة / الهنادي

كاسة سكر للكراميل
نحرقها بقالها على النار ونتركه اشويه يبرد
الكريم: 2 بيض, ثلاث ارباع الكأس سكر, كأس ونصف حليب بودر, ملعقة فانيليا, 2 كأس ماء
يخلط بالخلط ويوضع على الكراميل....

نجهز خليط الكبيكة اللي اهو عبارة عن
2بيض, كاسة وربع طحين, نصف كأس زيت, ملعقة فانيليا, ملعقتين بيكن باودر, نصف كأس حليب سائل,
ملعقتين كبار كاكاو, ثلاث ارباع الكأس سكر.
نخلط البيض مع السكر والدهن ثم نضيف باقي المواد الجافة
نضع خليط الكبيكة فوق خليط الكريم اللي وضعناه في القالب ثم نضعهم في حمام مائي وندخلهم الفرن
مدة ساعة وبعد ان ينضجو ندخلهم البراد مدة اربع الى خمس ساعات تقريبا حتى يتماسك



معمول أم رعد
من مطبخ العصوة / عذوق

نحتاج :

كأس واحد دقيق.
اصبع زبدة واحد. (مذابة بحرارة الغرفة)
كرتون حبن كبير واحد. (6-7 حبات)
ملعقة صغيرة خميرة بكنج بودر.

غطاء الشوكولاته

300 غرام شوكولاته
ملعقة زبده
ربع كاس زيت

(تذاب في حمام مائي)

الطريقة :

نعجن المقادير السابقة كلها حتى نحصل على عجينة متماسكة ناعمة الملمس,,,,, نتركها جانبا ثم نقوم بتكوير (تمر مغروم ناعم) بحجم البندق يعني صغير بس مو مررررررر
ثم نكور العجينة بحجم (صفار البيض) ثم نفتحها ونضع بوسطها كورة تمر مناسبة لحجم العجينة (يعني خلي التمر أكثر حجم من العجينة , يعني كان العجينة عاملة تغليف للتمر
ثم ضعي كور المعمول بورق الحلى (الحجم الصغير منه طبعاً) ثم صفيه بالصينية وبالفرن من تحت وفوق لايحتاج لمدة طويلة بالفرن بس بسيطة أقل من نصف ساعة تقريبا

ومن ثم يغمس المعمول بالشوكولاته ويصف على ورق زبده او شبك ويزين بالمكسرات او اي شئ ترغيبين به



الكريم كراميل
من مطبخ العضوة / السفيرة

المقادير

4 بيضات

علبة حليب مركز

1 3/4 كوب ماء دافئ (450 مل)

فانيليا

لصنع الكراميل

4ملاعق طعام سكر

الطريقة

تكسر البيضة وتضاف لها فانيليا ويخلط

ثم يضيف اليه الحليب مع الماء ويخفق بالخلاط الكهربائي

حتى يتجانس الخليط

يحرق السكر حتى يصبح ذهبي اللون

يسكب السكر في القالب ويحرك يتوزع في جميع نواحي القالب



نسكب خليط الكريم في القالب

يوضع القالب في بخار الماء ونتركه في الفرن لمدة ساعة ونصف

بعد ان نخرجه من الفرن يترك ليبرد لمدة 4 ساعات ثم يقلب في صحن التقديم



ويزين بالاناناس وبالعاافية

كاب كيك بشكولاته
من مطبخ العضوة / نور من نور

المقادير:

115 غرام زبدة اي اصبع وربع زبدة لينة
ثلث كوب سكر
نص كوب حليب
2 بيض
كوب دقيق
كوب من قطع الشكولاته
ملعقه شاي بكنج باودر
ملعقه فانيليا

طريقة العمل:

بعد خفق الزبدة لمن صار مثل الكريمة ، نضيف عليهم السكر ، بعدين نضيف عليها البيضتين اكيد ما ننسى الفانيليه ونخلط ، ونبدى نضيف الطحين بعد خلطه بالكنج بودر مسبقا حتى نضمن توزيع البكنج بودر بالطحين بتساوي ، وما تنفخ العجينه صوب وصوب
هنى انى خليت الحليب بعد الدقيق لان الحليب سهل تتحكمى بمقداره يمكن تحتاجي اقل من نصف الكوب او اكثر بجدي يكون افضل ، اخر مقدار طبعا الكاكاو الي المفروض يكون هرشي بس هم مو بطال والله
هنى بنحتاج اكيد صواني الكاب كيك المخصصه
عندي حجمين الصغير والكبير بعد ما يصير تكسر بخاطر البهالو هههههههه
نبدي نسكب بالملعقه وهنى طبعا الورق مال الكيك كا يحتاج لا اهو ولا الصواني انو نضيف لا طحين ولا زيت او شي



بعد الخبز انى الكبيره خدة اقل من ربع ساعه والصغيره عشر دقائق ونضجو



تارت فواكه
من مطبخ العصوة / دانه 20002

المقادير..

كوبين دقيق.

ذرة ملح

اربع ملاعق زبده طرية.

1/ 2كوب سكر بودرة

بيضة

1/ 2ملعقة صغيرة بيكنج بودر

فانيليا

الطريقة...

ينخل الدقيق .. والباكنج بوووووووودر

يوضع المقدار في إناء العجن ويضاف الزيت ويفرك المقدار بأطراف الأصابع حتي يصبح مثل فتافيت الخبز .

يعجن المقدار بالبيض والسكر حتي نحصل علي عجينة ملساء ناعمة، وقد يضاف 1 - ملعقة ماء مثلج .

يدهن قالب بالزبد وتفرد فيه العجينة مع رفعها علي حواف القالب وتغرز بالشوكة .

تخبز في فرن متوسط الحرارة حتي يتم

اما الحشوووووووووووه..

ممكن تسوين البانسير .. او الكاسترد..

انا سويت كاسترد طريقته..

كاس حليب + فنجان قهوة سكر + ملعقة كبيرة كاستر..

حطيتها ع النار لين يثقل وبعدين حطيتها فوق التارت وجمليتها با الفواكه



كعكة شوكولاته بالصوص
من مطبخ العصوة / هند

المقادير:

2 بيضة
كاس ونص سكر
ملعقة صغيرة فانيليا
ربع كاس زيت
نصف أصبع زبدة لينة
علبة زيادي
كاس ماء ملبان
كاسين دقيق
6ملاعق طعام شوكولاته بودرة مرة
2ملعقة صغيرة بيكنج بودر

الطريقة:

تخلط المقادير حسب الترتيب السابق بالخلط .. البيض ينخفق زين ثم نضيف السكر
الفانيليا ،، الزيت والزبدة ،، الزيادي ،، ثم الماء
وأخيراً الدقيق تكوين خالطة معاً الياكينج بودر (هذي دائماً طريقتي في عمل الكيك عشان يطلع لك
نافس وزين) طبعاً دخلها الفرن على نار متوسطة لمدة 45 دقيقة أو لحد ما تستوي
وما تفتحين عليها الفرن إلا بعد نص ساعة أو أكثر
لما تستوي وتطلعينها من الفرن خليها تبرد شوي
بعدين حطي عليها الصوص

وهو عبارة عن:

نص أصبع زبدة تذوبينها على النار
ثم تضيفين 2 ملعقة شوكولاته بودرة
ثم من نص إلى ثلاثة أرباع علبة حليب نستلة المحلي الحجم الكبير
أخلطها زين ولما تستوي الكيكة وتطلعينها
خليها تبرد شوي وصي عليها من الخلطة
وخرمي الكيكة بالشوكه أو السكينة عشان تدخل جوا الكيكة
أو ممكن تستخدم
(حليب نستلة الجاهز اللي بالشوكولاته)
(وتزين باليف باستري المفت بعد تحميره في الفرن) "أنا زينتها بفسق"



بروفت رولز
من مطبخ العصوة / em ali

المقادير

- كوب وربع الكوب ماء.
- كوب طحين.
- نصف كوب زبد.
- ملعقتان ونصف الملعقة فانيليا.
- 3 بيضات.
- 3/4 ملعقة من السكر.
- ربع ملعقة ملح

الطريقة

ضعي الماء والسكر والزبدة في قدر
اتركيه حتى يغلي ثم ارفعيه عن النار
اضيفي الطحين الى القدر وحركي المقادير بملعقة خشبية
اعيديها على نار هادئة واضيفي قليلا من الفانيليا يعني حطو نص الفانيليا وحطو والملح وحركي المقادير.
ارفعيها بعد ذلك عن النار واتركيها حتى تبرد تماما.
اخفقي البيض مع ما تبقى من الفانيليا
صبي البيض فوق المقادير السابقة وحركي جيدا
بعد الانتهاء من التحريك ادهني صينية الفرن بالزبدة ثم رشها عليها شوية طحين
ضعي المقادير في كيس التزيين الكيس الذي نحط فيه الكريمة ونزين فيه الكيك هو باين بالصورة ثم صبيها
في صينية الفرن على شكل دوائر
وضعها في فرن بدرجة حرارة 220 لمدة 25 دقيقة.
وهذا شكلها بعد ما انتهت



اعملي فيها ثقب او افتحيها من فوق واحشيها بالكريمة
وهون بعد ما خلصنا الحشو
وبالنهاية نضع عليها صوص الشوكولا وناكلها بالهنا والعافية



تم بحمد الله وعونه

جميع : هند

المراقبة العامة بمنتدى بيت حواء النسائي

www.hawahome.com/vb

والشكر موصول لكل أخت ساهمت وقدمت معنا أجمل الأطياب من مائدتها