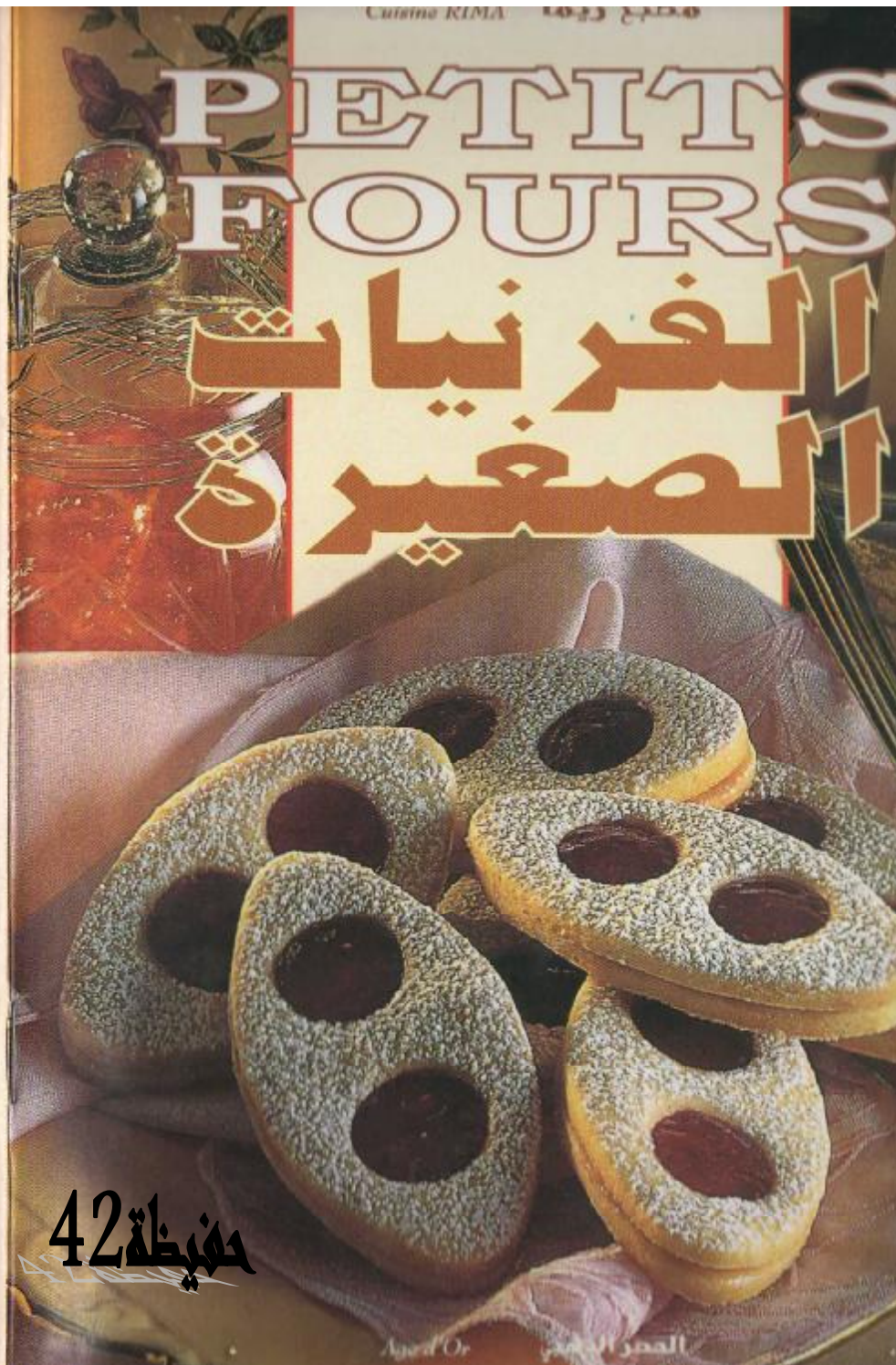


DL 100-2007
ISBN 978-9961-820-28-5



حفيظة 42

SCONES

Préparation et cuisson: 35 mn
pour 10 à 12 scones

225 g de farine, 1 sachet de levure, 1 pincée de sel, 1 grosse noix de beurre à température ambiante, 30 g de sucre en poudre, 1 œuf, 1 verre de lait.

Mélangez la farine, la levure et le sel. Incorporez le beurre en travaillant rapidement du bout des doigts jusqu'à obtenir une pâte friable. Ajoutez le sucre, puis l'œuf; travaillez à la fourchette. Ajoutez le lait petit à petit afin d'obtenir une pâte ferme.

Faites chauffer le four réglé sur thermostat 7-8 (230° C). Abaissez la pâte à 2,5 cm d'épaisseur sur une planche farinée. Découpez des cercles de 6 cm de diamètre en se servant d'un emporte-pièce ou d'un verre préalablement trempé dans la farine.

Les placer sur une plaque beurrée et saupoudrée de farine (ou garnie d'une feuille de papier sulfurisé). Dorez au lait tiède. Enfournez et laissez cuire 10 à 15 minutes jusqu'à ce que les scones soient bien gonflés et dorés.

Posez sur une grille et recouvrez d'un torchon pour que les gâteaux conservent tout leur moelleux en refroidissant.

بسكويتة سكون

التحضير والطبوخ: 35 دقيقة
10 إلى 12 قطعة

225 غ فريئة، كيس خميرة، قرصة ملح، جوزة كبيرة من الزبدة في درجة حرارة المحيط، 30 غ سكر غيرة، بيضة، كأس حليب.

اخلطي الفريئة والخميرة والملح. أدمجي الزبدة مع المعجن السريع بأطراف الأصابع حتى الحصول على عجينة مقرمشة. أضيفي السكر ثم البيض، اخلطي بالشوكة. أضيفي الحليب شيئاً فشيئاً حتى الحصول على عجينة صلبة.

سخني الفرن المضبوط على د. 7-8 (230°م). ابسطي العجينة على سمك 2,5 ملم على لوحة مرشوشة بالفريئة. اقطعي دوائر قطرها 6 سم باستعمال قالب أو كأس مغطوس مسبقاً في الفريئة. ضعيها في صفيحة مدهونة بالزبدة (أو مغلقة بورق مكرتة). ذهبيها بالحليب الفاتر. ضعيها في الفرن 10 إلى 15 دقيقة حتى تنتفخ جيداً وتتذهب. ضعيها على شبكة وغطيها بمنديل لتحتفظ بكل ليونتها عند تبريدها.

حفيظة 42



DAMIERS ET SPIRALES

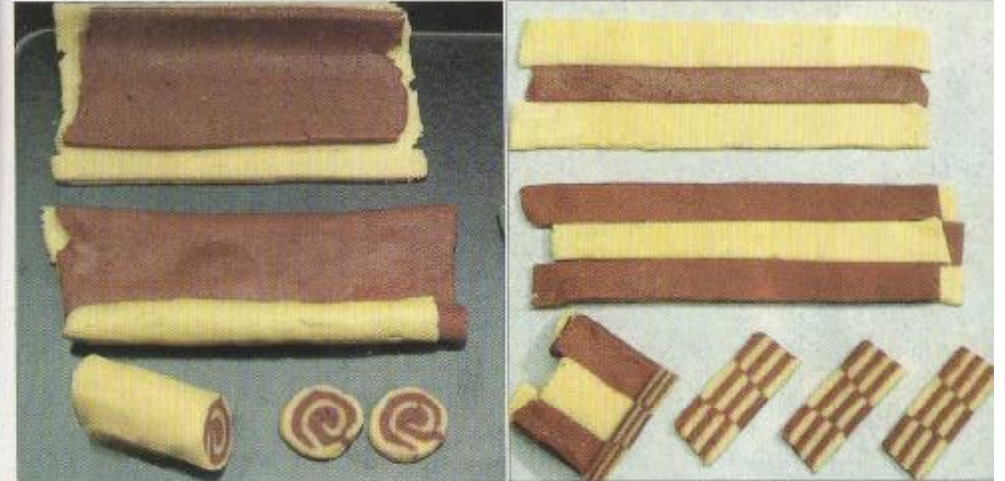
Pour 15 gâteaux environ

250 g de farine, 2 c. à c. de levure chimique, 165 g de sucre en poudre, 1 c. à c. de vanille, 2 œufs + 2 blancs d'œuf, 125 g de beurre, 20 g de cacao, 15 g de sucre en poudre, 1 c. de lait.

Versez la farine et la levure sur un plan de travail, formez un puits au milieu. Ajoutez 150g de sucre, le sucre vanillé et 2 œufs, puis travaillez avec une partie de la farine pour obtenir une pâte molle.

Complétez avec le beurre froid coupé en morceaux, couvrez du reste de farine et pétrissez les ingrédients pour obtenir une pâte lisse. Laissez reposer pendant plusieurs heures au frais. Et coupez la pâte en deux.

Dans un saladier, mélangez le cacao, les 15 g de sucre restants et le lait. Ajoutez ce mélange à la moitié de la



pâte en pétrissant.

Préparation des spirales: abaissez chaque moitié de pâte au rouleau et formez deux carrés de taille égale, enduisez l'un des carrés d'un blanc d'œuf, couvrez avec l'autre et roulez les deux carrés l'un sur l'autre en pressant.

Préparation des damiers: coupez 6 bandes de 1 cm de largeur de pâte nature et 6 de pâte au chocolat, badigeonnez-les avec le second blanc d'œuf et disposez-les uns sur les autres en alternant. Enroulez dans un carré de pâte nature ou au chocolat. Mettez au frais.

Coupez la pâte en tranches régulières, répartissez-les sur une tôle beurrée. Glissez dans un four préchauffé à 175-200 °C (th. 5-6) et laissez cuire de 10 à 15 mn.

الضامة واللولبيات

15 قطعة تقريبا

250 غ فريئة، 2 ملاعق قهوة خميرة كيميائية، 165 غ سكر غيرة، ملعقة قهوة فانيلا، بيضتان + 2 بياضات بيض، 125 غ زبدة، 20 كاكاو، 15 غ سكر غيرة، ملعقة حليب.

أفرغي الفريئة والخميرة في مكان العمل، اصنعي حفرة في الوسط أضيفي 150 غ سكر، وسكر الفانيلا وبيضتين، ثم اعجني مع جزء من الفريئة للحصول على عجينة ليننة. أكمل بالزبدة الباردة مقطعة قطعاً، غطيها ببقية الفريئة واعجني كل المواد للحصول على عجينة لسا. دعها تستريح لعدة ساعات في مكان بارد. قطعي العجينة نصفين. في صحن سلطة، اخلطي لكاكاو و15 غ سكر المتبقي والحليب. أضيفي هذا

خليط إلى نصف العجينة مع العجن.

حضير اللولبيات: ابسطي كل قسم من العجينة بالعود اصنعي مربعين متساويين، اطلي أحدهما ببيض البيض، طي بالآخر ولقيهما واحداً على الآخر مع الضغط.

حضير الضامة: اقطعي 6 شرائط عرضها 1 سم من عجينة الطبيعية و6 من عجينة الشوكولاتة، اطليها ببيض البيض الثاني وضعي الواحد مع الآخر بالتناوب. لفها في مربع من العجينة الطبيعية أو الشوكولاتة. ضعيها في مكان بارد. اقطعي العجينة منتظمة ووزعيها في صفيحة مدهونة بالزبدة.

فرن مسخن مسبقاً على 175-200°م (د. 5-6) لـ 10 إلى 15 دقيقة.



PETITS SABLÉS

Préparation et cuisson: 30 mn
Pour 350 g de sablés

125g de farine, 60g de sucre semoule, 60g de beurre, 1 œuf + 1 blanc, un peu de vanille ou 1 citron, 1 pincée de sel.

Dans une terrine, travaillez l'œuf entier avec le sucre et une pincée de sel. Ajoutez la farine mélangez; versez sur une planche à pâtisserie et incorporez le beurre en travaillant rapidement du bout des doigts. parfumez d'un peu d'extrait de vanille ou de zeste de citron finement râpé.

Étendez au rouleau sur 3 ou 4 millimètres d'épaisseur et coupez en forme de losange à l'aide d'un emporte-pièce ou d'une roulette à pâtisserie.

Répartissez les losanges sur une plaque à peine beurrée et farinée ou recouverte de papier sulfurisé. badigeonnez-les au blanc d'œuf en se servant d'un pinceau fin de les glacer.

Faites cuire 20 mn dans le four préalablement chauffé et réglé sur th. 6-7 (205°C).

Conseil : Rangez les sablés dans une boîte en métal. Ils se conserveront très facilement une ou deux semaines et resteront croustillants une fois mis à l'abri de l'humidité.

رمليات صغيرة

التحضير والطهو: 30 دقيقة
لـ 350 غ رمليات

125 غ فرينة، 60 غ سكر، 60 غ زبدة، بيضة + بياض بيضة، بعض الفانيلا أو الليمون، قرصة ملح

في وعاء، اخلطي البيضة كاملة مع السكر وقرصة الملح. أضيفي الفرينة واخلطي، أفرغها في لوحة حلويات وأدمجي الزبدة مع الخلط بسرعة بأطراف الأصابع.

عطري ببعض خلاصة الفانيلا أو قشر الليمون المبشور رقيقاً. ابسطي بالعود على سمك 3 أو 4 ملم، واقطعي معينات باستعمال القالب أو عجلة الحلويات. وزعي المعينات على صفيحة مدهونة قليلاً بالزبدة ومرشوشة بالفرينة أو منطاة بورق مكبرت. مرري عليها بياض البيض باستعمال فرشاة. اطهيبها 20 دقيقة في فرن مسخن مسبقاً ومضبوط على الدرجة 6-7 (205°C).

نصيحة: احفظي الرمليات في عتبة معدنية. يمكن حفظها حتى لأسبوعين وتبقى مقرمشة بعيداً عن الرطوبة.

MUFFINS AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

12 muffins

100g de margarine, 225 g de sucre en poudre, 2 gros œufs, 5 c. à s. de lait, 275g de farine, 150ml de yaourt nature, 175g de chocolat noir, 1 c. à c. de bicarbonate de soude.

Chemisez 12 petits moule à muffins avec des caissettes en papier plissé.

Dans une grande jatte, battez la margarine et le sucre à l'aide d'une cuillère en bois, jusqu'à obtention d'une mousse légère. Ajoutez les œufs, le yaourt et le lait, et battez le tout pour amalgamer.

Tamisez ensemble la farine et le bicarbonate de soude puis les ajouter au mélange, en remuant bien.

Incorporez ensuite les morceaux de chocolat, puis garnissez les petits moules de la préparation obtenue à l'aide d'une cuillère. Faites cuire au four préchauffé, à 190 °C (th. 6-7), pendant 25 mn (piquez la pointe d'un couteau dans un muffin: elle doit ressortir sèche et sans trace de pâte). Laissez tiédir dans les moules pendant 5 mn, puis sortez les muffins et les laissez refroidir complètement sur une grille.

Variante:

Pour faire des muffins chocolat-orange, ajoutez l'écorce râpée d'une orange et remplacez le lait par du jus d'orange fraîchement pressé. Cette préparation peut aussi servir à préparer 6 gros ou 24 mini-muffins. Cuire les mini-muffins 10 mn, jusqu'à ce qu'ils soient moelleux.

موفينات بقطع الشوكولاتة

12 موفينة

100 غ مارغارين، 225 غ سكر غبرة، بهستان كبيرتان، 5 ملاعق أكل حليب، 150 ملل ياغورت طبيعي، 175 غ شوكولاتة سوداء، ملعقة قهوة من بيكاربونات الصودا.

غلفي 12 قالب موفينات صغير بصحينات ورقية ذات طيات في وعاء كبير، اخفقي المارغارين والسكر باستعمال ملعقة خشبية، حتى الحصول على رغوة خفيفة. أضيفي البيض، والياغورت والحليب، واخلقي الكل لخلطه. غربي الفرينة مع البيكاربونات ثم أضيفي الخليط، مع التحريك جيداً لدمجه.

أدمجي بعد ذلك قطع الشوكولاتة، ثم املئي القوالب الصغيرة بالمحضر المحصل عليه باستعمال ملعقة. اطهيبها في فرن مسخن مسبقاً على 190°م (د 6-7)، خلال 25 دقيقة (اغزري بشوكة سكين في موفينة). دعها تفتت في القوالب لمدة 5 دقائق، ثم أخرجي الموفينات ودعها تبرد تماماً على الشبكة.

للتنوع:

لصنع موفينات شوكولاتة-برتقال، أضيفي قشر برتقالة مبشور واستبدلي الحليب بعصير الليمون المعصور طرياً.

هذا المحضر يمكن أن يستعمل في صنع 6 موفينات كبيرة أو 24 صغيرة. اطهي الموفينات الصغيرة 10 دقائق، حتى تصبح رخوة.



حفيظة 42

BISCUITS CHOCOLAT-ORANGE

75 g de beurre, en pommade, 75 g de sucre en poudre, œuf, 1 c. à s. de lait, 225 g de farine, 25 g de cacao en poudre.

Prenez ou Chemisez 2 plaques à pâtisserie avec du papier sulfurisé.

Mélangez le beurre avec le sucre jusqu'à obtention d'une mousse légère. Incorporez l'œuf et le lait. Tamisez la farine et le cacao, puis les ajouter progressivement au mélange pour obtenir une pâte souple. Incorporez le reste de la farine avec les doigts et malaxez pour former une pâte.

Étaler sur un plan de travail fariné, abaissez la pâte 6 mm d'épaisseur. À l'aide d'un emporte-pièce cannelé de 5 cm de diamètre, découpez autant de biscuits que possible, en abaissant les chutes pour découper d'autres biscuits.

Disposez les biscuits sur les plaques et faites cuire au four préchauffé à 180 °C (th. 6), 12 mn. Les biscuits doivent être dorés.

Laissez tiédir quelques minutes sur les plaques puis complétement sur une grille.

Pour le glaçage, mettez le sucre glace dans une jatte et ajoutez assez de jus d'orange pour obtenir un glaçage qui nappe la cuillère. Étalez un peu de glaçage sur chaque biscuit et laissez durcir. Arrosez d'un filet de chocolat et laissez prendre avant de servir.

بسكويتة شوكولاتة-برتقال

75 غ زبدة على شكل مرهم، 75 غ سكر غبرة، بيضة، ملعقة أكل هليب، 225 غ فريانة، 25 غ كاكاو غبرة.

ادهني صفيحتي حلويات بالزبدة أو غلفيهما بورق مكبريت. اخفقي الزبدة مع السكر حتى الحصول على رغوة خفيفة. أدمجي البيض والحليب. غربي الفريانة والكاكاو، ثم أضيفيهما تدريجياً إلى الخليط للحصول على عجينة مرنة. أدمجي بقية الفريانة بالأصابع واخفطي للحصول على عجينة. في مكان عمل مرشوش بالفريانة، اسطي العجينة على سمك 6 ملم. باستعمال قالب ذو طيات قطره 5 سم، اقطعي أكبر عدد ممكن من البسكويت، اسطي العجينة المتبقية لصنع بسكويتات أخرى.

ضعي البسكويت في الصفيحتين واطهيه في فرن مسخن مسبقاً على 180°م (د. 6) دقيقة. يجب أن يتذهب البسكويت.

دعيه يفتقر بعض الدقائق في الصفيحتين، ثم يبرد تماماً على الشبكة.

للحلية، ضعي سكر الغبرة في وعاء، أضيفي عصير ليمون بما فيه الكفاية للحصول على طسية رقيقة تغطي الملعقة. اطلي كل بسكويتة ودعيها تجف. اسقيها بخيط شوكولاتة ودعيها تأخذ شكلها قبل تقديمها.



مفيدة 42

NAVETTES (pour 25 navettes)

Préparation et cuisson : 30 mn

repos : 1 à 2 heures

Seconde préparation : 10 mn

Seconde attente : 1 heure

300 g de farine, 250 g de sucre semoule, 50 g de beurre, 3 œufs, 1 cuillerée d'huile, un peu de sel, eau de fleur d'orange.

Dans une grande jatte, mélangez la farine, une grosse pincée de sel et le sucre; creusez une fontaine, versez dans celle-ci 2 œufs entiers, un peu d'eau de fleur d'orange et le beurre préalablement ramolli à la fourchette. Travaillez le mélange en ajoutant un peu d'eau afin d'obtenir une pâte un peu ferme. Rassemblez en pâton et laissez reposer au frais une heure au moins.

Formez des boudins de pâte de 3 ou 4 cm de diamètre, coupez en tronçons de 7 cm de long. Façonnez les extrémités en forme de pointe de barque; les poser au fur et à mesure sur une tôle huilée au chiffon (ou garnie d'une feuille de papier sulfurisé). Avec la pointe d'un couteau, tracez une fente profonde sur chaque navette. Laissez reposer une heure.

Une heure plus tard, passez à l'œuf battu étendu avec un peu d'eau.

Faites chauffer le four réglé sur th. 6 (180 °C). Laissez cuire 20 mn. Laissez refroidir. Conservez

قوارب

لـ 25 قارب

التحضير والطهو: 30 دقيقة

الراحة: 1 إلى 2 ساعة

التحضير الثاني: 10 دقائق

الراحة الثانية: 1 ساعة

500 غ فريانة، 250 سكر، 50 غ زبدة، 3 بيضات، ملعقة زيت، بعض الملح، ماء زهر البرتقال

في وعاء كبير، اخفطي الفريانة وقرصة ملح كبيرة والسكر، اصنعي حفرة، أفرغي فيها بيضتين كاملتين، وبعض ماء زهر البرتقال وزبدة ملىنة مسبقاً بالشوكة. اعجني الخليط بإضافة بعض الماء للحصول على عجينة صلبة نوعاً ما. اجمعها ودعيها تستريح في مكان بارد ساعة على الأقل.

اصنعي فتائل عجينة قطرها 3 إلى 4 سم، اقطعيها إلى أجزاء طولها 7 سم. حولي الطرفين إلى مقدمة القارب، وضعيها على صفيحة فريانة بمنديل (أو مغلقة بورقة مكبرنة). بشوكة السكين، اصنعي حفرة غامقة في كل قارب. دعيها تستريح ساعة.

سخني الفرن المضيوط على د. 6 (180°م). دعيها تظهو 20 دقيقة. دعيها تبرد. احفظيها في علبة معدنية محكمة الإغلاق.





SHORTY BRED

Préparations et cuisson: 35 mn
pour 60 biscuits environ

50 g de farine, 1 sachet de levure, 100 g de Maïzena, 25 g de beurre, 175 g de sucre en poudre, Quelques gouttes d'extrait d'amandes.

Mélangez la farine, la Maïzena et la levure dans une jatte; mélangez. Dans une seconde terrine, travaillez le beurre en pommade et le sucre. Incorporez ensuite la farine au beurre sucré et travaillez jusqu'à obtenir une pâte légère et homogène. Ajoutez quelques gouttes d'extrait d'amandes.

Préchauffez le four réglé sur th. 5-6 (170° C). Étalez la pâte en se servant d'un rouleau à pâtisserie ou d'un verre.

Répartissez sur une plaque garnie d'une feuille de papier sulfurisé beurré. Faites cuire 20 à 25 mn. Les biscuits doivent dorer légèrement. Les laisser refroidir sur une grille avant de les ranger.

خبزات صغيرة

التحضير والطهو: 35 دقيقة
لـ 60 بسكوينة تقريبا

350 غ فريضة، كيس خميرة، 100 غ مايزينة، 255 غ زبدة، 175 غ سكر غبرة، بعض قطرات من خلاصة اللوز.

أفرغي الفريضة والمايزينة والخميرة في وعاء؛ اخلطي. في وعاء ثان، اخلطي الزبدة مرهم مع السكر. أدمجي بعد ذلك الفريضة في الزبدة المسكرة واعجني حتى الحصول على عجينة خفيفة ومتجانسة. أضيفي بعض القطرات من خلاصة اللوز.

سخني الفرن المضبوط على د. 5-6 (170°م).

ابسطي العجينة واقطعيها بقالب أو كأس.

وزعيها على صفيحة مغلّفة بورقة مكبرته مدهونة بالزبدة. اطهوها 20 إلى 25 دقيقة. يجب أن يتذهب البسكويت قليلا. دعها يبرد على الشبكة قبل جمعه.

BISCUITS BICOLORES

Préparation et cuisson : 30mn + 20 mn de réfrigération
Pour 40 biscuits

125 g de beurre, 170 g de sucre glace, 1 œuf, 375 g de farine, 1 c. à s. de maïzena, 2 c. à s. de cacao en poudre, 50 g de chocolat noir, fondu.

Préchauffez le four à 180 °C. Beurrez deux plaques.

Faites mousser au fouet le beurre et le sucre glace. Ajoutez l'œuf. Bien mélangez. Incorporez la farine et la maïzena. Mélangez avec une spatule métallique. Répartissez la pâte également entre 2 terrines. Ajoutez le cacao et le chocolat fondu dans l'une, mélangez. Couvrez de film alimentaire les deux terrines. Réfrigérez 20mn.

Abaissez les pâtons séparément entre des feuilles de papier sulfurisé sur une épaisseur de 4mm. Utilisez deux tailles de découpoir de forme identique. Détaillez d'abord les deux pâtes avec le grand découpoir. Puis détaillez les grandes formes obtenues avec le petit découpoir. Emboîtez les découpes pour obtenir des biscuits bicolores. Disposez-les sur les plaques et enfournez 10 à 12mn. Laissez refroidir sur les plaques.

بسكوينة ثنائية اللون

التحضير والطهو: 30 دقيقة + 20 دقيقة حفظ في التلاجة
لـ 40 بسكوينة

125 غ زبدة، 170 غ سكر غبرة، بيضة، 375 غ فريضة، ملعقة أكل مايزينة، 2 ملاعق أكل كاساكو غبرة، 50 غ شوكولاتة سوداء ذاتية.



سخني الفرن على 180°م. ادعني صفحتين بالزبدة. اخلطي الزبدة وسكر الغبرة بالمخففة حتى تصبح رغوة. أضيفي البيض. اخلطي جيدا. أدمجي الفريضة والمايزينة. اخلطي بملعقة مسطحة معدنية. اقسمي العجينة بين وعائين. أضيفي الكاساكو والشوكولاتة الذاتية في وعاء، اخلطي. غطي الوعاءين بفيلم غذائي. ضعيهما في التلاجة 20 دقيقة.

ابسطي قطعتي العجينة كلا على حدة بين ورق مكبرت على سمك 4 ملم. استعملي قالبين بنفس الشكل وبحجمين مختلفين.

اقطعي أولا القطعتين بالقالب الكبير. ثم اقطعي القطع الكبيرة هذه بالقالب الصغير. اجمعي القطع للحصول على بسكوينات ثنائية اللون. ضعيهما في الصفايح وضعيهما في الفرن 10 إلى 12 دقيقة. دعها تبرد على الصفايح.





BISCUITS AUX PRUNEAUX OU AUX DATTES

Préparation et cuisson: 45 mn.
Repos de la pâte : 2 h

Pâte: 300 g de farine, 1 sachet de Levure chimique, 120 g de beurre ou de margarine, 80 g de sucre, 2 œufs, 1 pincée de cannelle, un peu d'eau.

Pour la pâte de pruneaux ou de dattes: 300g de pruneaux (dattes), 200g de sucre, 2sachets de sucre Vanillé. **Pour dorer:** un jaune d'œuf; **Pour saupoudrer:** 2 sachets de sucre vanillé.

Mettez les pruneaux, le sucre et le Sucre Vanillé dans une casserole à fond épais; recouvrez d'eau et faites cuire 30 mn environ.

Tamisez le mélange farine-levure dans une terrine. Faites une fontaine mettez-y le beurre ou la margarine ramolli coupé en petits morceaux, le sucre, les œufs, la cannelle et une ou deux c. à s. d'eau. Travaillez rapidement le tout pour obtenir une pâte ferme qui ne colle pas. Roulez-la en boule et laissez-la reposer deux heures au frais.

Lorsque les pruneaux sont cuits, dénoyautez-les, réduisez-les en purée et ajoutez à cette purée le sirop de cuisson. Remettez sur le feu et faites cuire à nouveau sans cesser de remuer jusqu'à ce que la pâte soit sèche et se détache des parois de la casserole. Abaissez les 4/5 de la pâte à biscuit et découpez-la en petits carrés de 6 cm de côté environ au centre desquels vous déposez un peu de pâte de pruneaux. Relevez les bords de la pâte pour former une poche.

بسكويتة بالعينة او بالنمر

التحضير والطهو: 45 دقيقة
راحة العجينة: 2 ساعة

العجينة: 300 غ فرينة، كيس خميرة كيميائية، 120 غ زبدة أو مارغارين، 80 غ سكر، بيضتان، قرصة قرفة، بعض الماء.

لعجينة العينة أو النمر: 300 غ عينة (أو نمر)، 200 غ سكر، 2 كيس سكر فانيليا. للتذهيب: صفار بيضة. للوش: 2 كيس سكر فانيليا.

ضعي العينة والسكر وسكر الفانيليا في طنجرة ذات عمق سميك، غطيها بالماء واطهيها 30 دقيقة تقريباً. غربي الخليط فرينة-خميرة في وعاء. اصنعي حفرة وضعي فيها الزبدة أو المارغارين اللين مقطّع قطعاً صغيرة والسكر والبيض والقرفة وملعقة أكل أو ملعقة ونصف ماء. اعجني الكل بسرعة للحصول على عجينة صلبة لا تلتصق.

اجعليها كرة ودعيها تستريح ساعتين في مكان بارد. لما تطبو العينة، انزعي النواة وحولها إلى عصيدة وأضيفي إليها شراب الطهو. ابسطي أربعة أخماس عجينة البسكويت واقطعيها مربعات صغيرة ضلعها 6 سم تقريباً وضعي وسطها بعض عجينة العينة. ارفعي جوانب العجينة لصنع جيب. ابسطي خُمس العجينة الباقية، اقطعها شرائط عرضها 4 سم تقريباً وغطي بها المربعات المحشوة. اقرصي بالأصابع ولحّمي جوانب المربعات.

اطلي الشرائط بصفار البيض وضعي البسكويت في صفيحة

مدهونة بالزبدة. اطهيها 30 دقيقة تقريباً في فرن متوسط ورشيها بسكر الفانيليا.

للتمر، انزعي النوى واطهيها بالبخار مدة 15 دقيقة. هرسه بالروبو أو بالشوكة مع إضافة 100 غ سكر و2 ملاعق أكل سكر فانيليا.

نوهات مسكرة

التحضير والطهو: 1 ساعة و10 دقائق
الراحة: 1 ساعة
100 قطعة تقريباً

250 غ فرينة، 3 ملاعق قهوة خميرة كيميائية، كيس سكر فانيليا (أو خلاصة الفانيليا)، 60 غ سكر غبرة، 100 غ زبدة، صفار بيضة، 3 ملاعق أكل حليب، قرصة ملح، 5 قطرات ليمون.

للظلية: 150 غ سكر غبرة. 2 ملاعق أكل عصير الليمون، 3 ملاعق أكل ماء ساخن.

اصنعي حفرة في الخليط المغريل فرينة+خميرة. أفرغي فيها السكر وسكر الفانيليا والملح وعصير الليمون و صفار البيض والحليب. اخلطي. أضيفي الزبدة قطعاً صغيرة واعجني الكل. دعيها تستريح 1 ساعة في مكان بارد.

ابسطي العجينة واقطعي نجمة بال قالب. اطهيها في صفيحة مدهونة بالزبدة في فرن متوسط على 160 م° (د. 5)، مدة 10 دقائق. أذبيسي سكر الغبرة بعصير الليمون والماء الساخن. اطلي النجمات.



LANGUES DE CHAT.

Préparation et cuisson : 30 mn
pour 300g de langues de chat

Sortir le beurre du réfrigérateur au moins une heure à l'avance car il doit être souple au moment de l'exécution.

100g de farine, 100 g de beurre, 100 g de sucre, 3 blancs d'œufs.

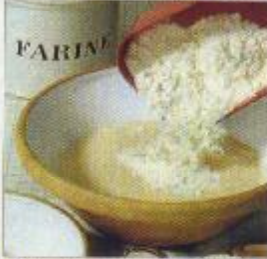
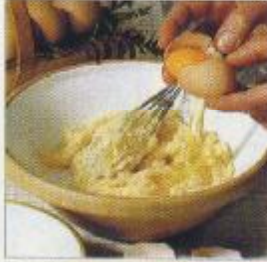
- Dans une terrine, travaillez avec une fourchette le beurre en crème. (consistance d'une pommade ferme)

- Faites chauffer le four th 6-7 (200°C). Ajouter sur le beurre le sucre, le sucre vanillé, puis incorporer les blancs d'œufs l'un après l'autre, en continuant à fouetter cette fois à l'aide d'un fouet à main.

- Puis versez la farine d'un seul coup et la mêlant parfaitement au reste en servant d'une spatule

- Beurrez très légèrement une plaque de four (ou la garnir de papier sulfurisé). Garnissez de pâte la poche douille et dresser les langues-de-chat en petits bâtonnets réguliers de 6 centimètres de longueur sur 5 millimètres d'épaisseur.

- placez le tout au centre du four et en surveillez la cuisson (elle ne dure que 5 minutes). Les langues-de-chat sont cuites quand elles sont dorées sur les bords et restées pâles au milieu. Les décoller avec précaution et les laisser refroidir sur une grille.

**السنة القطا**

التحضير والطهو: 30 دقيقة
ل 300 قطعة

أخرجي الزبدة من الثلاجة ساعة قبل التحضير على الأقل لاستعمالها مبردة.

100 غ فريئة، 100 غ زبدة، 100 غ سكر، 3 بياضات بيض.

1- في وعاء، اخلطي بالشوكة الزبدة على شكل كريمة. (شكل مرهم متماسك).

2- سخني الفرن على د. 6-7 (200°C). أضيفي إلى الزبدة السكر وسكر الفانيلا، ثم أدمجي بياضات البيض واحدا تلو الآخر، مع الاستمرار في الخفق باستعمال مخفقة يدوية.

3- ثم أفرغي الفريئة دفعة واحدة مع دمجها جيدا مع الخليط باستعمال ملعقة مسطحة.

4- ادھني صفيحة فرن بالزبدة قليلا (أو غطئها بورق مكبـرت). املئي أنبوب حلويات بالعجينة، واصنعي السنة قط على شكل أعواد متساوية طولها 6 سم وسعكها 5 ملم.

5- شععي الكل وسط الفرن وراقبي الطهو (مدة 5 دقائق فقط). تطهو السنة القط لما تذهب في الأطراف وتكون باهتة في الوسط. فصلها بحذر ودعيها تبرد على الشبكة.

**PETITS BISCUITS
AUX RAISINS SECS**

Préparation et cuisson: 35 mn
Repos de la pâte : 40 mn
Pour 50 petits biscuits

Pâte: 250g de farine, 1 sach. de Levure chimique, 130 g de sucre, 1 sach. de sucre vanillé, le zeste râpé d'un citron, 2 jaunes d'œufs, 180g de beurre ou de margarine, 80g de raisins secs. Pour badigeonner: 2 blancs d'œufs. Pour saupoudrer: 50 g de sucre.

Tamisez le mélange farine+levure dans une terrine. Faites une fontaine, ajoutez le sucre, le Sucre Vanillé, le sel, le zeste râpé de citron, les jaunes d'œufs, le beurre (ou la margarine) coupé en petits morceaux et pétrissez rapidement tous les ingrédients afin d'obtenir une pâte lisse. En dernier ajoutez les raisins secs tout en continuant de pétrir, puis laissez reposer la pâte au frais environ 40 mn. Abaissez la pâte au rouleau à une épaisseur d'environ 3 mm et découpez-la en losanges. Battez les blancs d'œufs très brièvement, badigeonnez les biscuits, saupoudrez de sucre et posez-les sur une tôle de cuisson beurrée. Faites cuire à 180°C sur la deuxième grille en partant du bas 15 mn environ.

بسكويتة صغير بالزبيب

التحضير والطهو: 35 دقيقة
راحة العجينة: 40 دقيقة
ل 50 قطعة

العجينة: 250 غ فريئة، كيس خميرة كيميائية، 130 غ سكر، كيس سكر فانيلا، قشر ليمونة مبشور، 2 صفار بيض، 180 غ زبدة أو مارغارين، 80 غ زبيب، للطلاء: 2 بياض بيض. للرش: 50 غ سكر.

غربلي الخليط فريئة+خميرة في وعاء. اصنعي حفرة، أضيفي السكر، وسكر الفانيلا، والملح، وقشر الليمون المبشور. وصفارات البيض والزبدة (أو المارغارين) قطعا صغيرة واعجني الكل بسرعة للحصول على عجينة ملساء. في الأخير، أضيفي الزبيب مع الاستمرار في العجن. ثم دعي العجينة تستريح في مكان بارد 40 دقيقة تقريبا. ابسطيها بالعود على سمك 3 ملم تقريبا واقطعيها معينات. اخفقي بياضات البيض قليلا، اطلبي البسكويتات وانثري عليها السكر وضعيها في صفيحة فرن مدهونة بالزبدة. اطيها على 180°م في الشبكة الثانية انطلاقا من الأسفل 15 دقيقة تقريبا.



PALETS DE DAMES

Préparation et cuisson : 40 mn
30 à 35 pièces

50 g de beurre mou, vanille en poudre, 65 g de sucre en poudre, 1 œuf, 65 g de raisins secs macérés dans 1 petit verre d'eau de fleurs d'oranger, 65 g de farine, 1 pincée de sel.

Travaillez au fouet, mais sans excès, le beurre, la vanille et le sucre en poudre ; le mélange doit être crémeux. Ajoutez l'œuf et le sel, toujours en battant. Égouttez les raisins secs et roulez-les dans la farine ; incorporez le mélange raisin/farine au mélange précédent à l'aide d'une spatule.

Sur une plaque légèrement beurrée, couchez des petits disques de pâte à l'aide d'une cuillère. Enfourez à 200 °C (th. 6-7), faites cuire 10 à 15 mn jusqu'à ce que les palets soient légèrement dorés sur leur pourtour.

On peut retourner et glacer les palets sur le fond avec du chocolat noir fondu au bain-marie et le recouvrir de pépites de chocolat ou d'éclats de pistaches.

PETITS GÂTEAUX VANILLÉS

Préparation et cuisson : 30 mn, Repos : 1 h
80 pièces

300 g de beurre mou, 125 g de sucre glace, 400 à 450 g de farine, 1 œuf, 1 c. à c. d'extrait de vanille.

Mélangez tous les ingrédients en une pâte homogène soit à l'aide d'un robot électrique soit à la main dans un saladier. Faites reposer la pâte pendant 1 heure au réfrigérateur.

À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étalez la pâte sur 5 mm d'épaisseur sur un plan de travail fariné. Détaillez-la à l'aide d'emporte-pièce de formes variées (étoiles, coeurs, etc.). Disposez les petits gâteaux ainsi formés sur une plaque à pâtisserie beurrée ou recouverte d'une feuille de papier sulfurisé.

Faites cuire pendant environ 10 mn à 180 °C (th. 6). Une fois les gâteaux cuits, sortez-les du four et laissez refroidir avant de les ranger.

PETITS GÂTEAUX ANGLAIS "BROWNIES"

Préparation et cuisson : 45 mn.

80 g de farine, 1 pincée de Levure chimique, 120 g de beurre ou de Margarine, 120 g de chocolat noir, 4 œufs, 170 g de sucre, 1/2 c. à c. d'extrait de vanille, 1 pincée de sel.

Faites fondre le beurre et le chocolat au bain-marie. Laissez refroidir, ajoutez le sel et les œufs. Mélangez

رفيئة السيدات

التحضير والطهو : 40 دقيقة
إلى 35 قطعة

50 غ زبدة لينة، فانيليا غبيرة، 65 غ سكر غبيرة، بيضة، 65 غ زبيب متقوع في كأس صغير من ماء زهر البرتقال، 65 غ فريئة، قرصة ملح.

اخفقي بالمخفقة، قليلا، الزبدة والفانيليا وسكر الغبيرة، يجب أن يكون الخليط على شكل كريمة. أضيفي البيض والملح، دائما مع الخفق. قسّطري الزبيب ولفيه في الفريئة، أدمجي الخليط زبيب-فريئة في الخليط السابق بملعقة مسطحة. في صفيحة مسدودة بالزبدة قليلا، اصنعي أقراص عجينة صغيرة بواسطة ملعقة. ضعها في الفرن على 200 °م (د. 6-7)، اطهئها 10 إلى 15 دقيقة حتى تنذهب الرميات قليلا حول محيطها. يمكن قلب وطني الرميات في القاع بشوكولاتة سوداء ذاتية بطريقة التحميم وتغليتها بقطع شوكولاتة أو فستق.

علاوة صغيرة بالفانيليا

التحضير والطهو : 30 دقيقة، الراحة : 1 ساعة
لـ 80 قطعة

400 غ زبدة لينة، 125 غ سكر غبيرة، 400 إلى 500 غ فريئة، بيضة، ملعقة قهوة من خلاصة الفانيليا.

اخلطي كل المقادير على شكل عجينة متجانسة إما باستعمال الروبو أو باليد في صحن سلطه. دعها تستريح مدة ساعة في الثلاجة. باستعمال عود الحلويات، ابسطي العجينة على سمك 5 ملم في مكان عمل مرشوش بالفريئة. اقطعي باستعمال قوالب من أشكال مختلفة (نجمات، قلوب، الخ). ضعي هذه البسكويتات الصغيرة في صفيحة حلويات مسدودة بالزبدة أو مغلفة بورقة مكبرنة. اطهئها مدة 10 دقائق تقريبا على 180 °م (د. 6). بمجرد طهوها، أخرجها من الفرن ودعها تبرد قبل صفها.

علاوة صغيرة إنكليزية "براونيز"

التحضير والطهو : 45 دقيقة

80 غ فريئة، قرصة خميرة كيميائية، 120 غ زبدة أو مارغارين، 120 غ شوكولاتة سوداء، 4 بيضات، 170 غ سكر، نصف ملعقة قهوة من خلاصة الفانيليا، قرصة ملح.

أذبي الزبدة والشوكولاتة بالتحميم. دعها تبرد، أضيفي الملح والبيض. اخلطي الكل جيدا واخلقي المحضر لجعله خفيفا. أدمجي السكر والفانيليا في

bien le tout et battez la préparation pour la rendre légère. Incorporez le sucre, la vanille et le mélange. Tamisez farine levure sans cesser de battre. Tapissez une plaque de papier aluminium beurré dont vous relevez bien les bords et étalez la pâte en une couche régulière. Faites cuire 25 mn environ à four moyen (l'intérieur du gâteau doit rester moelleux). Laissez refroidir et coupez en petits carrés.

الخليط غربي الفريئة والخميرة دون التوقف عن الخفق. أفرسي ورقة المنيوم مسدودة بالزبدة على صفيحة وارفعي جوانبها جيدا وابسطي العجينة على شكل طبقة منتظمة. اطهئها 25 دقيقة تقريبا في فرن متوسط الحرارة (يجب أن يبقى قلب البسكويت لينا). دعها يبرد واقطعيه مربعات صغيرة.



حفيظة 42



TUILES

Préparation et cuisson : 20 mn.

125 g de farine, 125 g de sucre, 180 g de crème fraîche suisse, 4 blancs d'œufs

Dans un saladier mélangez sucre et farine. D'autre part battez les blancs en neige, et incorporez-les à la crème. Ajoutez le sucre et la farine et travaillez le tout ensemble.

Posez sur une plaque beurrée des petits tas espacés d'une valeur d'une cuillère à soupe. Plongez une fourchette dans un peu de lait et aplatissez uniformément la préparation pour obtenir une fine épaisseur.

Retournez la plaque à mi-hauteur et faites dorer les tuiles de 10 à 12 mn. Surveillez fréquemment leur cuisson, car leurs bords peuvent brunir très rapidement.

Retirez la plaque du four et détachez les tuiles à l'aide d'une palette ou d'un couteau large, et posez-les sur le plateau à pâtisserie afin qu'elles prennent la forme définitive des tuiles.

Les tuiles se sculptent quand elles sont encore chaudes. Procédez ensuite de la même façon avec le reste de la pâte.



قرميدات

التحضير والخبز: 20 دقيقة

125 غ فريضة، 125 غ سكر، 180 غ كريمة طازجة سميكة، 4 بيضات بيض.

في صحن سلطة، اخلطي السكر والفريضة. من جهة أخرى، اخفقي بيضات البيض على شكل ثلج، وادمجها في الكريمة. أضيفي السكر والفريضة واخلطي الكل معاً.

ضعي في صفيحة مدهونة بالزبدة قطعاً متباعدة بحجم ملعقة أكل. اغطسي شوكة في بعض الحليب وسطحي القطع بانتظام للحصول على فطيرة كريب رقيقة.

ضعي الصفيحة في وسط الفرن وذهبي القرميدات من 10 إلى 12 دقيقة. راقبي الطهي. لأن جوانبها يمكن أن تحترق بسرعة.

القرميدات تأخذ شكلها لما تكون لا زالت ساخنة. اتبعي نفس الطريقة مع بقية العجينة.

PETITS GÂTEAUX À L'ORANGE

Préparation et cuisson : 40 mn

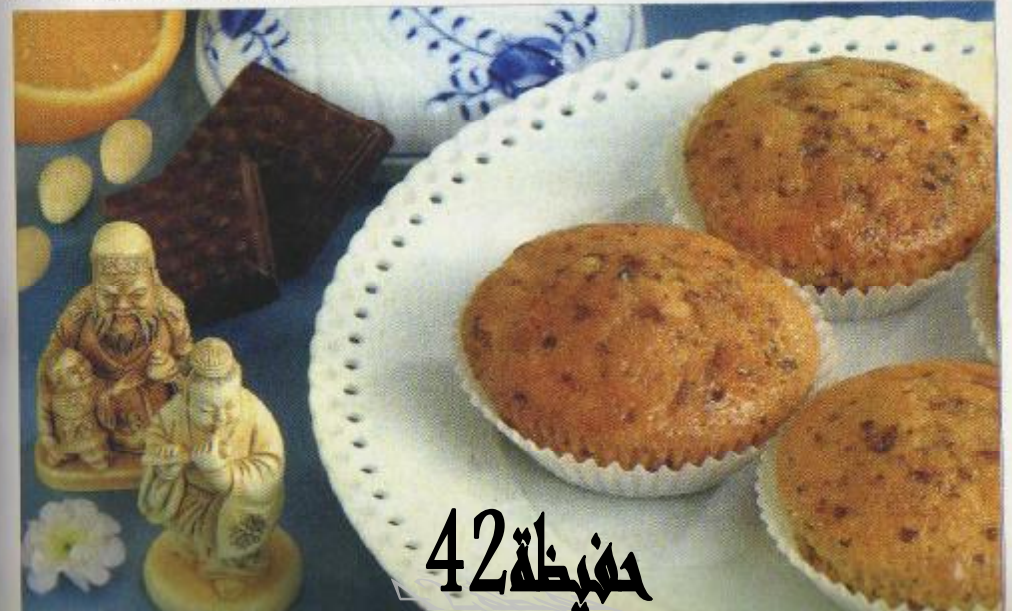
Pâte: 200 g de farine, 1/2 sach. de Levure chimique, 100 g de beurre, 150 g de sucre, 1 sach. de Sucre Vanillé (ou extrait de vanille), 3 œufs, 2 c. à s. de jus d'orange, 40 g d'écorce d'orange confite finement hachée, 20 g de chocolat en paillettes ou haché en petits morceaux.

Pour inhiber sirap à l'orange: 5 c à s. de jus d'orange, le zeste râpé de 2 oranges, 1 c. à s. de sucre.

Pour glacer: 30 g de sucre glace, 2 c. à s. d'eau, 50 g de confiture d'oranges.

Travaillez le beurre en mousse. Ajoutez peu à peu le sucre, le Sucre Vanillé et les œufs un à un. Incorporez par petites quantités le mélange farine+levure, puis le jus d'orange. Mélangez bien le tout, ajoutez l'écorce d'orange et les paillettes de chocolat. Répartissez la pâte dans une vingtaine de petites caissettes en papier et faites cuire 20 à 25 mn à four chaud.

Préparez le sirap à l'orange: faites cuire le sucre et 2 cuillerées à soupe d'eau; ajoutez le jus et le zeste d'orange, laissez reprendre l'ébullition et retirez du feu. Arrosez les petits gâteaux encore chauds dès que la cuisson est terminée. Mettez le sucre glace, l'eau et la confiture d'oranges dans une petite casserole et chauffez ce mélange en le remuant à la cuillère jusqu'à ce qu'il épaississe un peu. Glacez le dessus des gâteaux. Vous pouvez également les parsemer de chocolat râpé avant de les glacer.



علاوة صغيرة بالبرتقال

التحضير والخبز: 40 دقيقة

العجينة: 200 غ فريضة، نصف كيس خميرة كيميائية، 100 غ زبدة، 150 غ سكر، كيس فريضة (أو خلاصة الفانيلا)، 3 بيضات، 2 ملاعق أكل عصير الليمون، 40 غ من قشر البرتقال المحفوظ مقطع رقيقاً، 20 غ شوكولاتة قطع صغيرة.

للشراب بالليمون: 5 ملاعق أكل عصير الليمون، قشر برتقالتين مبشور، ملعقة أكل سكر.

للطليّة: 30 غ سكر تسكير، 2 ملاعق أكل ماء، 50 غ معجون برتقال.

اجعلي الزبدة رغوة. أضيفي السكر تدريجياً، وسكر الفانيلا والبيض حبة حبة. ادمجي الخليط فريضة+خميرة شيئاً فشيئاً، ثم عصير البرتقال. اخلطي الكل جيداً، أضيفي قشر البرتقال وقطع الشوكولاتة. وزعي العجينة في حوالي عشرين صحن ورقي صغير واطهيها 20 إلى 25 دقيقة في فرن ساخن.

حضري شراب البرتقال: اطهي السكر و2 ملاعق أكل ماء، أضيفي عصير وقشر البرتقال، دع الخليط يغلي وانزعها من النار. اسقي البسكويتات ساخنة بمجرد الانتهاء من الطهي. ضعي سكر التسكير والماء ومعجون البرتقال في منجرة صغيرة وسخني الخليط مع التحريك بالملعقة حتى يصبح ثخيناً قليلاً. اطلي أعلى البسكويتات. يمكنك أيضاً نشرها بشوكولاتة مبشورة قبل طليها.

MACARONS DE NANCY

DALIA & KAHINA

Préparation et cuisson 30 mn
pour 80 pièces environs50g de sucre glace, 125 g d'amande en poudre, 3
lanc d'œufs.Mélangez le sucre et les amandes. Travaillez avec les
lanc d'œufs.Bressez des petits tas sur une tôle recouverte de
papier sulfurisé.Aplatissez-les à l'aide d'un pinceau trempé dans l'eau
roide.Laissez cuire à four moyen à 175° C. (th. 6) pendant 15
mn. Décollez dès la sortie du four et laissez refroidir
sur une grille.**MADELEINES**Préparation et cuisson. 1h 15 mn
pour 12 pièces environs100 g de sucre, 60 g de farine, 60 g de beurre, 2 œufs, 1
c. à c. de sucre vanillé, ½ zeste de citron, ou quelques
gouttes de jus de citron.Travaillez en mousse le sucre, le sucre vanillé, et les
œufs. Ajoutez le zeste de citrons, incorporez
également la farine tamisée.

Ajoutez le beurre à peine fondu.

Beurrez et farinez les moules à madeleines.
Remplissez-les de pâte.

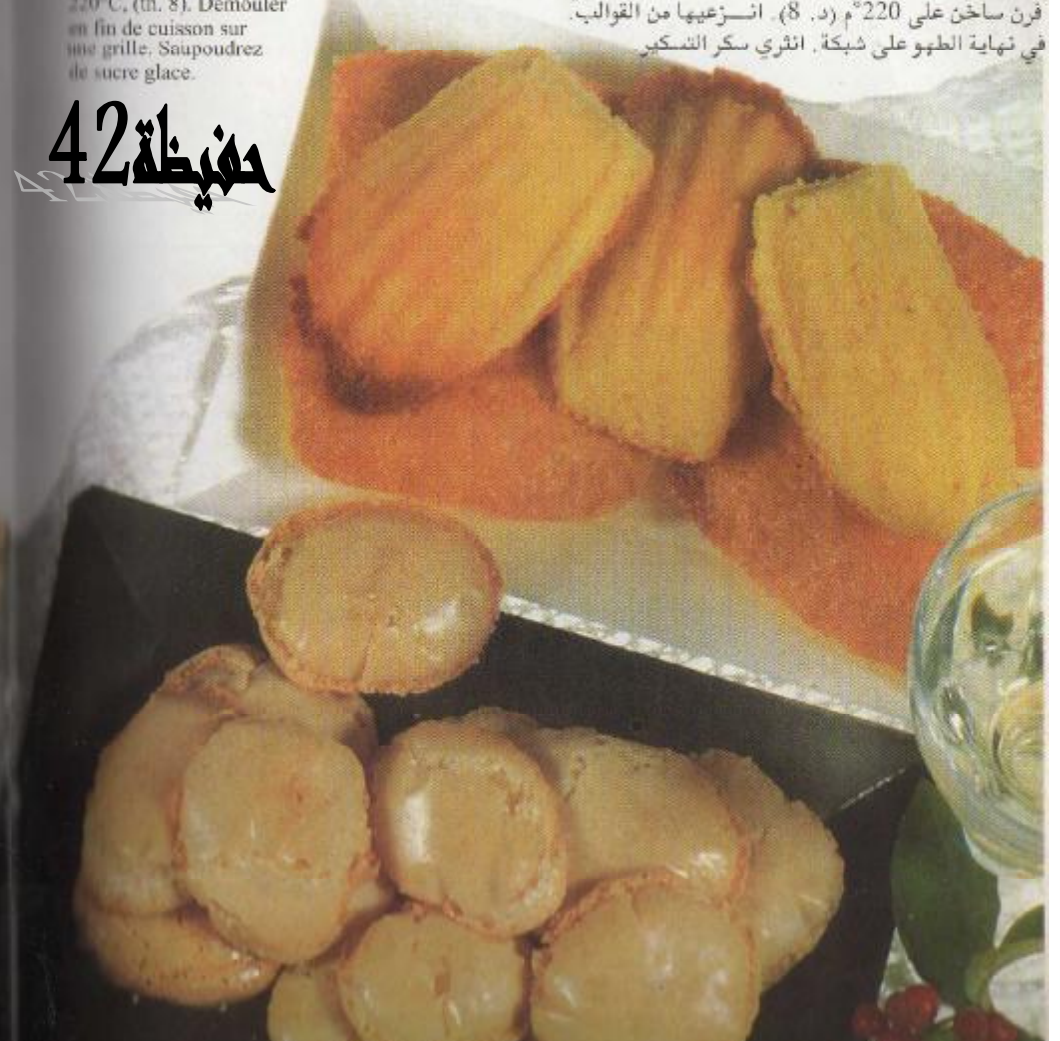
Laissez cuire 8 à 10 mn à four chaud, à 220 °C. (th. 8).

مكرونيات نانسيالتحضير والطبوخ: 30 دقيقة
لـ 80 قطعة تقريبا

130 غ سكر نسكري، 125 غ لوز غبرة، 3 بياضات بيض.

اطبخي السكر واللوز. اخلطي مع بياضات البيض.
اصنعي قطعاً صغيرة على صفيحة مغطاة بورق مكبرت.
سطحها بفرشاة مغطوسة في ماء بارد.اطهيها في فرن متوسط على 175° م (د. 6) خلال 15
دقيقة. الزعيها بمجرد إخراجها من الفرن ودعيها تبرد
على الشبكة.**المادلين**التحضير والطبوخ: 1 ساعة و15 دقيقة
لـ 12 قطعة تقريبا100 غ سكر، 60 غ فرينة، 60 غ زبدة، بياضتان، كيس سكر فانيليا.
قطرة نصف ليمونة أو بعض القطرات من عصير الليمون.اصنعي رغوة من السكر وسكر الفانيليا والبيض. أضيفي
عصير الليمون، أدمجي الفرينة المغرولة بعناية. أضيفي
الزبدة الذائبة قليلاً. ادھني قوالب مادلين بالزبدة
ورشيها بالفرينة. املئيها بالعجينة. اطهيها 8 إلى 10
دقائق في فرن ساخن، على 220° م (د. 8).**MADELEINES DE COMMERCY**Préparation et cuisson : 25 mn.
Pour 12 pièces environ75 g de beurre, 100 g de sucre, 3 œufs, 100 g de farine,
1/2 c. à c. de levure chimique, Quelques gouttes d'eau
de fleur d'oranger ou l'extrait de vanille, Sucre glace.Travaillez le beurre et le sucre en pommade. Ajoutez les
œufs un à un. Incorporez le mélange tamisé farine
+ levure. Ajoutez l'eau de fleur d'oranger.Beurrez et farinez les moules à madeleines, les remplir
avec la préparation. Faites cuire 10 mn à four chaud, à
220°C. (th. 8). Démouler
en fin de cuisson sur
une grille. Saupoudrez
de sucre glace.**المادلين التجارية**التحضير والطبوخ: 25 دقيقة
لـ 12 قطعة تقريبا75 غ زبدة، 100 غ سكر، 3 بياضات، 100 غ فرينة، نصف ملعقة
قهوة خميرة كيميائية، بعض قطرات ماء زهر البرتقال أو خلاصة
الفانيليا، سكر نسكري.اصنعي مرهم من الزبدة والمسكر. أضيفي البيض حبة
حبة. أدمجي الخليط المغرول فرينة + خميرة. أضيفي ماء
زهر البرتقال. ادھني قوالب المادلين بالزبدة ورشيها
بالفرينة. املئيها من المحضر. اطهيها 10 دقائق في
فرن ساخن على 220° م (د. 8). انزعيها من القوالب.
في نهاية الطبوخ على شبكة. انثري سكر النسكري.

حفيظة 42



PETITS TIARES, PALETS OU MACARONS DE COCO

préparation et cuisson: 30 mn
pour 24 tiars environ, ou 24 palets ou 24 macarons

60 g de noix de coco râpée, 125 g de farine, 1/2 c. à c. de levure chimique en poudre, 60 g de beurre mis à température ambiante, 60 g de sucre en poudre, 1 œuf, 1 c. à s. de lait, 1 pincée de sel.

Dans une terrine, tamisez la farine avec la levure en poudre et une pincée de sel. Incorporez le beurre, puis ajoutez le sucre, la noix de coco et le jaune d'œuf préalablement délayé dans le lait. Pétrissez sans trop insister.

Les tiars: à la poche à douille, déposez des petits tas de pâte sur une plaque à pain farinée.

Les palets: déposez des petits tas de pâte en forme de palette sur une plaque à pain farinée ou recouverte de papier sulfurisé. Saupoudrez de noix de coco râpée après la cuisson.

Les macarons: déposez des petits tas de pâte en forme de macaron sur une plaque à pain farinée.

Faites cuire 20 mn dans le four préchauffé sur Th. 6 (180°C). Conservez ces gâteaux dans une boîte métallique hermétique.

بسكويتات صفيرة، رمية، مكرونيات الكوكو

التحضير والطهو: 30 دقيقة
لـ 24 بسكويتة صفيرة تقريباً، أو 24 رمية أو 24 مكرونية

60 غ جوز الهند مبشور، 125 غ فريضة، نصف ملعقة قهوة خميرة كيميائية غيرة، 60 غ زبدة موضوعة في حرارة المحيط، 60 غ سكر غبرة، صفار بيضة، ملعقة أكل حليب، فرصة ملح.

في وعاء، غربلي الفريضة مع الخميرة غيرة وقرفة ملح. أدمجي الزبدة، ثم أضيفي السكر وجوز الهند وصفار البيض الغذاب مسبقاً في الحليب. اعجنني دون تركيز كبير.

البسكويتات الصغيرة: بأنبوب الحلاويات، ضعي قطعاً صغيرة من العجينة في صفيحة مرشوشة بالفريضة قليلاً. الرميات: ضعي قطعاً صغيرة من العجينة على شكل فطائر في صفيحة مرشوشة بالفريضة قليلاً أو مسطاة بورق مكبرت. رشي بجوز الهند المبشور بعد الطهو.

المكرونيات: ضعي قطعاً صغيرة من العجينة على شكل مكرون في صفيحة مرشوشة بالفريضة قليلاً. اطيبيها 20 دقيقة في فرن مسخن مسبقاً على د. 6 (180°م). احفظي هذه الحلاويات في علبة معدنية محكمة الإغلاق.



BISCUITS CHOCOLAT-CITRON

Préparation et cuisson: 45mn.
Pour 40 petits choco

Pâte: 100 g de farine, 120 g de féculé (maïzena), 120 g de beurre, 40 g de sucre, 2 sach. de sucre vanillé, 1 jaune d'œuf, le zeste râpé d'1 citron, 15 g de cacao, un peu de lait.

Pour glacer: 1 paquet de glaçage, 50 g de beurre, le zeste râpé d'1 citron.

Travaillez le beurre, le sucre et le sucre vanillé en crème; ajoutez le zeste de citron, le jaune d'œuf, le mélange tamisé farine-maïzena-cacao et assez de lait de façon à obtenir une pâte homogène.

Abaissez cette pâte sur une épaisseur de 5 mm et découpez des biscuits ronds à l'emporte-pièce ou avec un verre.

Faites cuire 15 mn à four moyen, laissez refroidir. Préparez le glaçage en ajoutant le beurre et le zeste de citron et glacez les biscuits sur une face.

بسكويتة شوكولاتة-ليمون

التحضير والطهو: 45 دقيقة
لـ 40 قطعة

العجينة: 100 غ فريضة، 125 غ مايزينة، 120 غ زبدة، 40 غ سكر، 2 كيس سكر فانيليا، صفار بيضة، قشر ليمونة مبشور، 15 غ كاكاو، بعض الحليب.

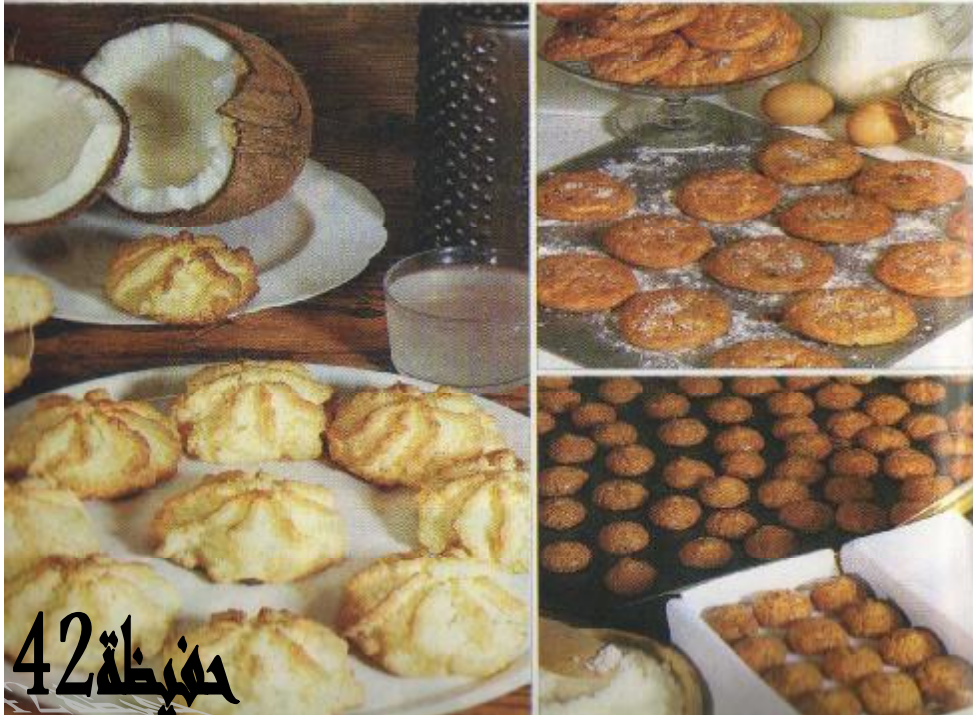
للظلية: كيس ظلية، 50 غ زبدة، قشر ليمونة مبشور.

اخلطي الزبدة والسكر وسكر الفانيليا على شكل كريمة. أضيفي قشر الليمون وصفار البيض والخليط فريضة-مايزينة-كاكاو وما يكفي من الحليب للحصول على عجينة متجانسة.

ابسطي هذه العجينة على سمك 5 ملم واقطعيها بسكويتات دائرية بالقالب أو بالكأس.

اطهيها 15 دقيقة في فرن متوسط، دعها تبرد.

حضري الظلية بإضافة الزبدة وقشر الليمون واطلي البسكويتات من وجه واحد.



CHOCOLAT COOKIES

Préparation et cuisson: 30 mn
pour 50 cookies

Veillez à ce que le beurre soit à température ambiante lors de l'exécution.

225 g de beurre ramolli, 325 g de sucre semoule, 2 œufs, 1 c. à c. vanille, 450 g de farine, 1 c. à c. de levure chimique, 1 pincée de sel, 350 g de chocolat noir.

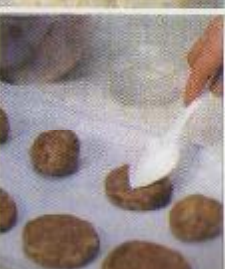
1- Dans une terrine, mettez-y le beurre avec le sucre semoule. Bataz le tout au fouet à main jusqu'à obtenir une crème bien liée.

2- Incorporez ensuite les œufs un à un sans cesser de remuer; ajouter l'extrait de vanille. Faites chauffer le four réglé sur thermostat 5-6 (170° C).

3- Mélangez la levure, le sel et la farine; tamisez sur le contenu de la jatte, puis travaillez le mélange avec une cuillère.

4- Râpez grossièrement le chocolat (avec les gros trous de la râpe) ou le hacher en paillettes; incorporez-le à l'appareil.

5- À l'aide d'une cuillère à soupe humide, déposez des tas de pâte sur une plaque de four bien beurrée ou garnie d'une feuille de papier sulfurisé; les aplatissez-les (à la cuillère toujours humide) de façon à ce que les morceaux de pâte soient arrondis et fassent 5 centimètres de diamètre. Veillez à bien les espacer sur la plaque du four (laissez 5 centimètres de chaque côté). Faites cuire et dorer 10 minutes. Attendez une ou deux minutes avant de les détacher avec une spatule métallique, puis laissez-les refroidir sur une grille.

**شوكولاتة كوكيز**

التحضير والطهو: 30 دقيقة
لـ 50 كوكيز

يجب أن تكون الزبدة الممتلئة في درجة حرارة المحيط في حال استعمالها.

225 غ زبدة لينة، 325 غ سكر خشن، بيشتان، ملعقة قهوة فانيليا، 450 غ فرينة، ملعقة خميرة كيميائية، قرصة ملح، 350 غ شوكولاتة سوداء.

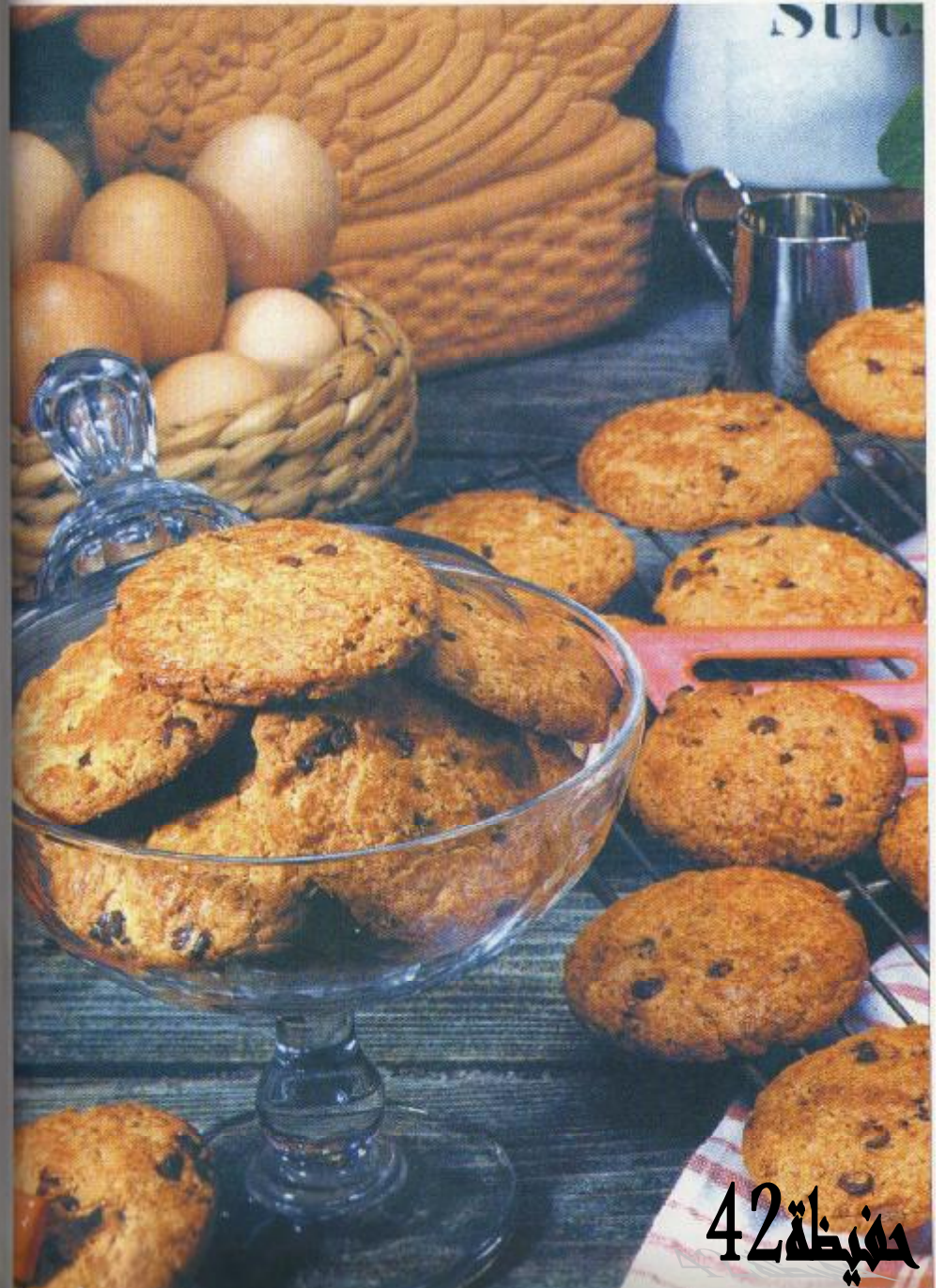
1- في وعاء، ضعي الزبدة مع السكر الخشن. اخفقي الكل بالمخفقة اليدوية حتى الحصول على كريمة متماسكة جيدا.

2- أدمجي بعد ذلك البيض حبة حبة دون التوقف عن التحريك، أضيفي خلاصة الفانيليا. سخني الفرن المضبوط على د. 5-6 (170°م).

3- اخلطي الخميرة والملح والفريئة؛ غرلبه على محتوى الوعاء، ثم اخلطي الخليط بملعقة.

4- ابشري الشوكولاتة قطعاً خشنة أو اقطعيها قطع طويلة؛ أدمجها في الجهاز.

5- باستعمال ملعقة أكل رطبة، ضعي قطعاً من العجينة في صفيحة فرن مدهونة بالزبدة جيداً أو مغطاة بورق مكرتة؛ سطحها (بالمعلقة الرطبة) بحيث تكون دائرية قطرها 5 سم. اجعلها متباعدة على الصفيحة (دعي 5 سم من كل جانب). اطهيبها وذهيبها 10 دقائق. انتظري 1 أو 2 دقيقة قبل فصلها بملعقة مسطحة معدنية، ثم دعها تبرد على شبكة.





COOKIES BOUKALAS

Préparation et cuisson : 40 mn pour
Pour 30 cookies

3 blancs d'œuf, 125 g de sucre glace,
tamisé, 45 g de beurre, extrait de
vanille, 125 g de farine.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
Beurrez une plaque de four.
Dans une jatte, montez au fouet les blancs
d'œuf. Ajoutez le sucre glace et le beurre.
Mélangez. Incorporez la farine et la
vanille et réservez 15mn. Avec une
spatule, étalez 1/2 cuillère à soupe de pâte
éloignée l'une de l'autre. Enfourez 5mn,
jusqu'à ce que les bords soient dorés.
Détachez rapidement les cookies de la
plaque en glissant une spatule dessous.
Placez au centre de chaque cookie une
bandelette de papier sur laquelle est inscrit
une boukala. Pliez les galettes en deux,
puis de nouveau en deux sur le rebord d'un
bol. Laissez refroidir sur une grille.

Suggestion : ne préparez que 2 ou 3 cookies à
la fois pour avoir le temps de les plier avant
qu'ils ne refroidissent.



كوكيز بوكالة

التحضير والطهي: 40 دقيقة

3 بياضات بيض، 125 غ سكر تسكير مغربل، 45 غ
زبدة، خلاصة الفانيليا، 125 غ فرينة.

سطني الفرن مسبقاً على 180°م (د. 6).
ادهني صفيحة فرن بالزبدة. في وعاء،
ارفعي بياضات البيض بالمخففة. أضيفي
سكر التسكير والزبدة. اخلطي. أدمجي
الفرينة والفانيليا وضعيها جانباً 15 دقيقة.
بمعلقة مسطحة، ابسطي نصف ملعقة أكل
من العجينة متباعدة عن بعضها البعض.
ضعيها في الفرن 5 دقائق، حتى تنذهب
الحوائب. افصلها بسرعة باستعمال المعلقة
المسطحة. ضعي وسط كل كوكيز ورقة
بالتوب فيها بوكالة. اطوي الفطائر على
الظهر، ثم على الظهر من جديد على حافة
الوعاء. دعها تبرد على شبكة.

لتحضير لا تحسري إلا 2 أو 3 كوكيز مرة واحدة
لأنك إنك الوقت لطهيها قبل أن تبرد.

SABLÉS FINS À LA CONFITURE "LUNETTES"

16 sablés

250g de farine, 125 g de beurre, 125 g de sucre glace, 1
œuf+1 jaune, 1 sach. de levure, vanille ou râpures de
citron, confiture aux choix.

Mélangez à sec farine, sel et levure en poudre. Faites une
fontaine. Dans une terrine, mélangez l'œuf, le jaune, le
sucre glace et les râpures de citron ou la vanille. Ajoutez
le beurre. Bien mélangez. Il ne doit pas y avoir de
grumeaux. Versez ce mélange dans la fontaine. Pétrissez
et rassemblez la pâte en une seule motte. Fraisez 2 fois.
Mettez en boule. Recouvrez d'un film. Réservez au frais
(minimum 30 mn.). Préchauffez le four à 210 °C.

Abaissez la pâte à 2 mm d'épaisseur. Découpez la pâte
avec l'emporte-pièce ovale de 12 cm. Découpez 2 ronds
de 2,5 cm de 0 sur la moitié des pièces. Ces "lunettes"
formeront les dessus.

Faites cuire séparément les dessus et les dessous des
sablés en effet, (les dessus évidés cuisent plus
rapidement.). Enfourez 15 mn environ. Surveillez la
couleur du dessous des sablés, qui doit être blonde en fin
de cuisson. Dès la sortie du four, saupoudrez de sucre
glace, les dessus troués. Laissez refroidir. Tartinez d'une
fine couche de confiture les sablés pleins. Posez sur
chacun des sablés pleins, un sablé troué. Emplissez les
trous de la même confiture.

رملية رقيقة بالمعجون "نظارات"

16 رملية

250 غ فرينة، 125 غ زبدة، 125 غ سكر تسكير، بيضة+صفار
بيضة، كيس خميرة، فانيليا أو بشر ليمونة. معجون من اختيارك.

اخلطي الفرينة جافة والملح والخميرة غيرة. اصنعي حفرة.
في وعاء، اخلطي البيض والصفار وسكر التسكير وبشر
الليمون أو الفانيليا. أضيفي الزبدة. اخلطي جيداً. يجب أن
لا تبقى حبيبات. أفرغي هذا الخليط في الحفرة. اعجنها
واجمعي العجينة قطعة واحدة. اعجنها مرتين. اجعلها
كرة. غطيها بفيلم. ضعها في مكان بارد (30 دقيقة على
الأقل). سخني الفرن على 210°م. ابسطي العجينة على
سمك 2 ملم. اقطعي بقالب بيضوي الشكل طوله 12 سم.
اقتطعي دائرتين قطرها 2,5 سم من وسط القطع. هذه
"النظارات" تكون أعلى الحلوى. اطهي كل نوع على حدة
(النظارات أسرع طهوا). ضعها 15 دقيقة تقريباً في الفرن.
راقبي لون أعلى الرملية، يجب أن تكون بيضاء في نهاية
الطهو. بمجرد إخراجها من الفرن، انثري سكر التسكير
على القطع المثقوبة، دعها تبرد. اطلي القطع الغير مثقوبة
بطبقة رقيقة من المعجون. ضعي على كل واحدة منها قطعة
مثقوبة. املئي الثقوب بنفس المعجون.



صفحة 42



FINGERS VIENNOIS

Préparation et cuisson : 35mn.
Pour 16 fingers

120 g de beurre ramolli, 1/2 c. à c. d'extrait de vanille, 1 c. à c. de zeste de citron finement râpée, 50 g de sucre glace, 1 œuf légèrement battu, 150 g de farine, 20 g de chocolat noir.

Préparez deux plaques à pâtisserie, mettez-les au réfrigérateur. Préchauffez le four réglé sur 180°C (190°C). À l'aide d'une cuillère en bois ou d'un jet montez en crème légère et mousseuse le beurre, la vanille, l'écorce d'un citron et le sucre glace. Battez l'œuf, un peu à la fois, en battant bien. Versez la farine tamisée et remuez pour bien mélanger.

Terminez la préparation dans une poche à douille équipée d'un embout étoilé de 1cm. Déposez des pastilles de 6 à 8cm pour recouvrir les plaques préparées en les espaçant un peu. Enfouissez 10 mn. Laissez refroidir sur une grille.

Implissez une casserole à moitié d'eau et portez à ébullition. Retirez du feu, mettez le chocolat dans un bol déposé sur l'eau frémissante. Remuez jusqu'à ce que le chocolat ait fondu. Plongez l'une des extrémités de chaque biscuit dans le chocolat et laissez refroidir sur une grille.

صبيحة فيينا

التحضير والتهيؤ: 35 دقيقة
ل 16 قطعة

120 غ زبدة لينة، نصف ملعقة قهوة من خلاصة الفانيلا، ملعقة قهوة من قشر الليمون المبشور رقيقاً، 50 غ سكر تسكير، بيضة مخفوقة قليلاً، 150 غ فريشة، 200 غ شوكولاتة سوداء.

ادهني صفيحتي حلويات بالزبدة، ضعيهما في الثلاجة. سخني الفرن المضبوط على 180°C (190°C). باستعمال ملعقة خشبية أو مخفقة ارفعي على شكل كريمة ذات رغوة الزبدة والفانيلا وقشر الليمونة وسكر التسكير. أضيفي البيض، شيئاً فشيئاً، مع الخفق جيداً. أفرغي الفريشة المغربية وحركي لخلطها جيداً. أفرغي المحضر في أنبوب حلويات برأس نجمي قطره 1 سم. ضعي أطوالاً 6 إلى 8 سم في الصفايح المحضرة متباعدة نوعاً ما. ضعيتها في الفرن 10 دقائق. ضعيتها تبرد على شبكة. املئي المنجرة إلى نصفها بالماء وغسليها. انزعها من النار، سعي الشوكولاتة في قديم موضع على الماء المغلي. حركي حتى تذوب الشوكولاتة. اغطسي أحد طرفي البسكويتات في الشوكولاتة ودعيها تبرد على شبكة.

BISCUITS AUX AMANDES ET AU CITRON

Préparation et cuisson : 30mn + 20mn de réfrigération
Pour 30 biscuits

60g de beurre, 1/2 c. à c. de zeste d'orange râpé, 1/2 c. à c. de zeste de citron vert, râpé, 50g de sucre en poudre, 75g de farine, 2 c. à s. de poudre d'amandes, 1 blanc d'œuf, 75g d'amandes effilées, hachées, sucre glace.

Beurrez une plaque de four et préchauffez le four à 180°C.

Mettez le beurre, le zeste d'orange et de citron et le sucre dans une jatte et battez à l'aide d'un batteur électrique jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajoutez la farine et la poudre d'amandes, et pétrissez jusqu'à obtention d'une pâte.

Façonnez des rondins de pâte de 2cm de long et mettez 20mn au réfrigérateur, jusqu'à ce que la pâte soit ferme. Battez le blanc d'œuf à l'aide d'une fourchette, émiettiez les amandes effilées dans une jatte. Trempez chaque rondin dans le blanc d'œuf, roulez dans les amandes et disposez sur la plaque de four. Faites cuire au four préchauffé 12 à 15mn, jusqu'à ce que les biscuits soient légèrement dorés. Tamisez de sucre glace et laissez refroidir sur la plaque de four.

بسكويتة باللوز والليمون

التحضير والتهيؤ: 30 دقيقة + 20 دقيقة للحفاظ في الثلاجة
ل 30 قطعة

60 غ زبدة، نصف ملعقة قهوة من قشر البرتقال مبشور، نصف ملعقة قهوة من قشر ليمون أخضر مبشور، 50 غ سكر غير، 75 غ فريشة، 2 ملاعق أكل غبرة اللوز، بياض بيضة، 75 غ لوز مقشر مرحي، سكر تسكير.



ادهني صفيحة فرن بالزبدة وسخنيها مسبقاً إلى 180°C. ضعي الزبدة وقشر البرتقال وقشر الليمون والسكر في وعاء واخفقي بالخلط الكهربائي (باتور) حتى يبيض الخليط أضيفي الفريشة وغبرة اللوز، واعجني حتى تحصلتي على العجينة. اصنعي قطعاً من العجينة طولها 2 سم وضعيها 20 دقيقة في الثلاجة، حتى تصبح العجينة صلبة. اخفقي بياض البيض بالشوكة، فلتتي اللوز المقشر في وعاء. اغطسي كل قطعة عجينة في بياض البيض، لثيها في اللوز وضعيها في صفيحة الفرن. اطهيها في الفرن المسخن 12 إلى 15 دقيقة، حتى تنذهب البسكويتات. غربي عليها سكر التسكير ودعيها تبرد في صفيحة الفرن.



BOUCHÉES À L'ORANGE

préparation et cuisson : 30mn
Pour 14 bouchées

55 g de farine, 55 g de sucre en poudre, 45 g de chocolat noir en morceaux, 4 c. à s. de marmelade d'oranges, 1/2 c. à c. de zeste d'orange râpé, 2 œufs.

Allumez le four th. 6 (200 °C). Beurrez ou Tapissez une plaque de four de papier sulfurisé. Dans un saladier, incorporez les œufs et le sucre; posez sur une casserole d'eau chaude frémissante. Fouettez jusqu'à ce que le mélange épaississe et blanchisse.

Retirez du feu et continuez de battre jusqu'à ce que la préparation soit tiède. Ajoutez le zeste d'orange râpé sans cesser de remuer. Versez la farine en la tamisant et mélangez avec une spatule (en caoutchouc).

Avec une cuillère à dessert, déposez des tas de la grosseur d'une noix sur les plaques de four en les espaçant pour qu'ils puissent s'étaler. Vous devez obtenir 28 à 30 biscuits. Faites dorer environ 8 mn. Laissez tiédir quelques minutes sur les plaques puis transférez sur une grille métallique.

Assemblez 2 biscuits en les intercalant de marmelade d'orange.

Faites fondre le chocolat dans une casserole à double fond. Laissez frémir jusqu'à obtention d'une préparation lisse. Avec une petite cuillère, recouvrez les bouchées d'un filet de chocolat. Laissez reposer avant de servir.



لقبيبات بالبرتقال

التحضير والطهو: 30 دقيقة
لـ 14 قطعة

55 غ فريئة، 55 غ سكر غيريرة، 45 غ شوكولاتة سوداء مقطع، 4 ملاعق أكل مارمولاد برتقال، نصف ملعقة قهوة من قشر البرتقال المشور، بيضتان.

أوقدي الفرن د. 6 (200م). ادھني الصفيحة بالزبدة أو أفرشيها بورقة مكبرتة.

في سحن سلطة، أدمج البيض والسكر؛ ضعيه في طنجرة ماء ساخن يهتز. اخفقي حتى يتخن وبييض.

الزعيها من النار واستمري في الخفق حتى يفتر المحضر. اشدني قشر البرتقال المشور دون التوقف عن التحريك. افرشي الفريئة بغيرلتها واخلطي بملعقة مسطحة (مطاطية).

بملعقة نحلية، ضعي قطع عجينة بحجم الجوز في صفايح الفرن مع جعلها متباعدة. يجب أن تحسلي على 28 إلى 30 قطعة. ذهبيها 8 دقائق تقريبا. انقليها إلى شبكة معدنية.

اجمعي بسكويتتين مع فصلهما بمارمولاد البرتقال.

أذبي الشوكولاتة في طنجرة ثنائية القاع. دعيها تهتز حتى تحسلي على محضر أملس. بملعقة صغيرة، غطي اللقيبات بخيط شوكولاتة. دعيها تستريح قبل التقديم.

GRAND SABLÉ

20 cm de diamètre.

125 g de beurre, 50 g de sucre en poudre, 175 g de farine, sucre en poudre pour saupoudrer

1- Travaillez le beurre et le sucre jusqu'à ce qu'ils soient mousseux.

2- Incorporez la farine et mélangez bien. Pétrissez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit homogène;

3- Donnez-lui la forme d'un cercle de 20 cm de diamètre dont vous pincerez régulièrement le bord

4- Tracez 8 portions, piquez-le dessus avec une fourchette
Saupoudrez de sucre en poudre et faites cuire 20 à 30mn dans un four préchauffé à 160°; il doit être légèrement doré. Laissez refroidir sur la plaque à pâtisserie 5mn, puis posez-le sur une grille pour qu'il refroidisse complètement.

125 غ زبدة، 50 غ سكر غيريرة، 175 غ فريئة، سكر غيريرة للثتر.

1- اخلطي الزبدة والسكر حتى الحصول على رغوة.

2- أدمجي الفريئة واخلطي جيدا. اعجني العجينة حتى تصبح متجانسة.

3- أعطيها شكل دائرة قطرها 20 سم، واقرصي جانبها بشكل منتظم.

4- خطي 8 قطع، اثقبسي أعلاها بالشوكة. رشي بسكر الغيريرة واطهيها 20 إلى 30 دقيقة في فرن مسخن مسبقا على 160م؛ يجب أن تكون مذهبة قليلا. دعيها تبرد على الصفيحة 5 دقائق، ثم ضعيها على الشبكة حتى تبرد تماما.





DÉLICES AU CITRON

Préparation et cuisson: 1h15 mn.
Pour 50 pièces environ

5. de beurre, 125 g de sucre, 1 jaune d'œuf, 1 citron, (incée de sel, 1 c. à c. de levure chimique, 150g de farine.
ur fourrer : 75 g de beurre, 1 orange, 100 g de sucre ice.

availlez en mousse le beurre et le sucre. Ajoutez le ne d'œuf, le zeste râpé du citron et le sel.
orporez le mélange tamisé farine+levure et rissez.
levez de petites portions de pâte et formez des îles de 3 cm de diamètre. Coupez-les en deux et lez-les sur la plaque beurrée, face bombée vers le it.
tes cuire à four moyen-doux, à 160° C, (th. 5), idant 15 mn. Laissez refroidir.
availlez en mousse le sucre glace et le beurre.
fumez avec le zeste d'orange râpé et de 2 c. à c. de du citron.
luissez la face plane des biscuits et accolez-les deux.

حلقات بالليمون

التحضير والطهو: 1 ساعة و15 دقيقة
ل 50 قطعة تقريبا

125 غ زبدة، 125 غ سكر، صفار بيضة، ليمون، قرصة ملح، ملعقة قهوة خميرة كيميائية، 150 غ فرينة، الحشو: 75 غ زبدة، برتقالة، 100 غ سكر تسكير.

اجعلي الزبدة والسكر رغوة. أضيفي صفار البيض، وقشر الليمون المبشور والعلح. أدمجي الخليط المغربي فرينة+خميرة واعجني. خذي قطعة صغيرة من العجينة واسنعي كريات قطرها 3 سم. اقطعي نصفين وضعيهما في سفينة مدهونة بالزبدة، الجهة المقيبة نحو الأعلى. امهيهما في فرن متوسط-خفيف الحرارة، 160°م (د. 5)، مدة 15 دقيقة. دعيهما تبرد.

اجعلي سكر الغيرة والزبدة رغوة. عطري بقشر البرتقال المبشور و2 ملاعق قهوة من عصير الليمون. اطلي الوجه المسطح للبسكويتات وأنصقي القطعتين مثلني مثلني.



CARRÉS AU CARAMEL

Préparation et cuisson: 50 mn
+20 mn de réfrigération
Pour 40 carrés

150 g de farine, 1 c. à s. et 1/2 de sucre en poudre, 100 g de beurre, coupé en dés, 1 œuf, 2 à 4 c. à c. d'eau.
Caramel: 400 g de lait concentré, 20 g de beurre, 1 c. à s. de sirop de sucre épais.
Garniture: 120g de chocolat noir, 40g de beurre.

Préchauffez le four à 210 °C. Graissez et chemisez un moule de papier sulfurisé. Travaillez la farine, le sucre et le beurre jusqu'à obtention d'une consistance de chapelure, ajoutez les œufs et l'eau de façon à obtenir une pâte homogène. Pétrissez, enveloppez de film alimentaire et mettez au réfrigérateur 20 mn. Abaissez la pâte, foncez le moule. faites cuire la pâte à blanc au four préchauffé 10 mn, jusqu'à ce que la pâte soit légèrement dorée.

Pour le caramel: réduisez la température du four 180 °C. Mélangez le lait concentré, le beurre et le sirop dans une casserole, chauffez à feu doux sans cesser de remuer jusqu'à ce que le beurre soit fondu et portez à ébullition jusqu'à ce que la préparation épaississe. Garnissez la pâte et cuire 10 mn, jusqu'à ce que la tout soit ferme.

Pour la garniture: mélangez le beurre et le chocolat haché dans une jatte, disposez sur une casserole d'eau frémissante et laissez fondre. Laissez tiédir, répartissez sur le caramel et laissez prendre. Coupez en carrés.

مربعات الكارامل

التحضير والطهو: 50 دقيقة + 20 دقيقة للحفظ في اللاجة
ل 40 قطعة

150 غ فرينة، ملعقة أكل و نصف من سكر الغيرة، 100 غ زبدة مقطعة مكعبات، بيضة، 2 إلى 4 ملاعق قهوة، ماء.
للكارامل: 400 غ حليب مركز، 20 غ زبدة، ملعقة أكل شراب سكر سميك.
للملأ: 120 غ شوكولاتة سوداء، 40 غ زبدة.

سخني الفرن مسبقا على 200°م. ادعني وغلقي قالب فرن بورق مكبسترت. اخلطي العجينة والسكر والزبدة حتى الحصول على خليط على شكل مسحوق، أضيفي البيض والماء للحصول على عجينة متجانسة. اعجني، غلفيها بفيلم غذائي وضعيها في اللاجة 20 دقيقة. اطهي العجينة على بياض في الفرن المسخن مسبقا 10 دقائق، حتى تتذهب قليلا.

للكارامل: خففي الحرارة إلى 180°م. اخلطي الحليب المركز والزبدة والشراب في طنجرة. سخنيها على نار هادئة دون التوقف عن التحريك حتى تذوب الزبدة ثم غليها حتى يخن المحضر. املي به العجينة واطهيها 10 دقائق حتى يصبح الكل صلبا.

للتزيين: اخلطي الزبدة والشوكولاتة المقطعة في وعاء، ضعها في طنجرة ماء بهننز ودعها تذوب. دعها تفتت، وزعيها على الكارامل ودعها تأخذ.



SOUVAROFFS

Préparation et cuisson : 40 mn.

Préparez une pâte sablée. Étendez au rouleau. Coupez en un même nombre d'une part des galettes et d'autre part des couronnes avec un emporte pièce cannelé et ajoutez dans ces dernières un creux au milieu. Faites cuire à four chaud. Réunissez une galette et une couronne par de la confiture de fraises ou autre pour que celle-ci apparaisse dans le creux de la couronne. Saupoudrez de sucre glace.

PETITS FOURS DUCHESSE

Préparation et cuisson : 40 mn.

300 g de farine, 140 g de sucre, 100 g de beurre, 2 œufs, 5 g de levure anglaise.

Faites ramollir le beurre. Travaillez avec le sucre et les jaunes d'œufs. Incorporez la farine et la levure. Pétrissez à la main.

Divisez la pâte en boulettes de la taille d'une noix. Placez sur une plaque beurrée. Badigeonnez de blanc d'œuf, saupoudrez de sucre en poudre. Garnissez avec une demi amande ou une demi cerise confite et faites cuire à four moyen.

**سوفاروف**

التحضير والطهو: 40 دقيقة

عشري عجينة رملية. ابسطها بالعود. اقطعها إلى نفس العدد من القطع من القطائر والبيجان باستعمال قالب متوج، واصنع في وسط هذه القطع الأخيرة حفرة في الوسط. اطهوها في فرن ساخن. اجمع في لطيرة وتاج باستعمال معجون الفريزة أو آخر واجعله ظاهرا في حفرة التاج. انثري سكر التسكر.

فريشات دوقية صغيرة

التحضير والطهو: 40 دقيقة

300 غ فريشة، 140 غ سكر، 100 غ زبدة، بيستان، 5 غ خميرة إنكليزية.

ليني الزبدة. اخلطها بالسكر وصفارات البيض. أدمج الفريشة والخميرة. اعجنني باليد.

اقسمي العجينة إلى كريات بحجم الجوز. ضعها في صفيحة مدهونة بالزبدة. اطيها بياض البيض، انثري سكر الغيرة. زينها بنصف لوزة أو نصف فريزة محفوظة واطهوها في فرن متوسط الحرارة. يجب أن تكون هذه الحلويات مذهبة جيدا.



حفيظة 42

OURSINS

Préparation et cuisson : 40 mn.

Repos : 2 h.

Pour 60 pièces environ

180 g de beurre, 1 œuf, 125 g de sucre, 250 g de farine, 1/2 paquet de levure chimique, Sucre en grains pour le décor.

Battez le beurre, le sucre et l'œuf en mousse. Ajoutez la farine et la levure tamisées. Laissez reposer au réfrigérateur pendant 2 heures. Formez des petits boudins. Couper en morceaux. Façonnez des boules de la taille d'une noix. Roulez une face dans le sucre en grains. Posez l'autre face sur la tôle beurrée. Faites dorer à four moyen, à 180° C, (th. 6), pendant 15 minutes.

بسكوية مشواه

التحضير والطهو: 40 دقيقة

الراحة: 2 ساعة

لـ 60 قطعة تقريبا

180 غ زبدة، بيضة، 125 غ سكر، 250 غ فريشة، نصف كيس خميرة كيميائية، سكر حب للتزيين.

اخفقي الزبدة والسكر والبيض على شكل رغوة. أضيفي الفريشة والخميرة المغربية. دعها تستريح في الثلاجة مدة ساعتين. اصنعي فتائل صغيرة. اقطعها قطعاً. اصنعي كريات بحجم الجوز. لفي وجهها في السكر الخشن. ضعي الوجه الآخر على الصفيحة المدهونة بالزبدة. نهيهها في فرن متوسط الحرارة، (180° م. د.) مدة 15 دقيقة.