



hafida

قلبيات اللوز

Coeurs aux amandes

المقادير

- 3 مقدرات لوز.
- 1/2 مقدار سكر.
- مبشور ليمون.
- 2 ملاعق أكل زبدة.
- بيض حسب المقدار المستعمل.
- فستق مرحي.
- الطليّة.
- 3 بياض بيض.
- كأس شاي ماء الزهر.
- كأس شاي عصير ليمون.
- 2 ملاعق من الزيت الصافي الرف.
- سكر ناعم.

التحضير

- اخلطي اللوز والسكر و مبشور الليمون والزبدة .
- بللي المقادير بالبيض حتى تتماسك العجينة.
- رشي مائدة العمل بالزينة ثم ضعي العقدة فوقها و غطيها بطبقة اخرى من الزينة.
- قطعي العقدة على شكل قلبيات بواسطة القالب الخاص.
- بعد تسويتها وخبزها صفي الحبات في صينية مغطاة بالزينة و انضجها في فرن متوسط الحرارة.
- عندما تنضج انزعى الزينة الزائدة بالفرشاة.

تحضير الطليّة.

- ضربي البيض بواسطة خلاط كهربائي مع فرصة الملح.
- وقضي الخلاط و أضيفي ماء الزهر و استمري بالتحريك و اضافة السكر بكميات قليلة حتى تتحصلي على عجينة متماسكة أضيفي عصير الليمون و كمية الزيت .
- تأكدي من صلاحية الطليّة بتجربتها على حبة حلوى .
- اذا سال الطلاء أضيفي السكر الناعم . يمكنك تلوين الطليّة بعد طلاء الحبات . رشها بفستق مرحي و زينة اخرى .

المانجو

Mangue

المقادير

- 2 ككيلات لوز مرحي رطب
- 1 كيلة سكر
- بسكوي مبيل بالمربي أو أنصاف الجوز

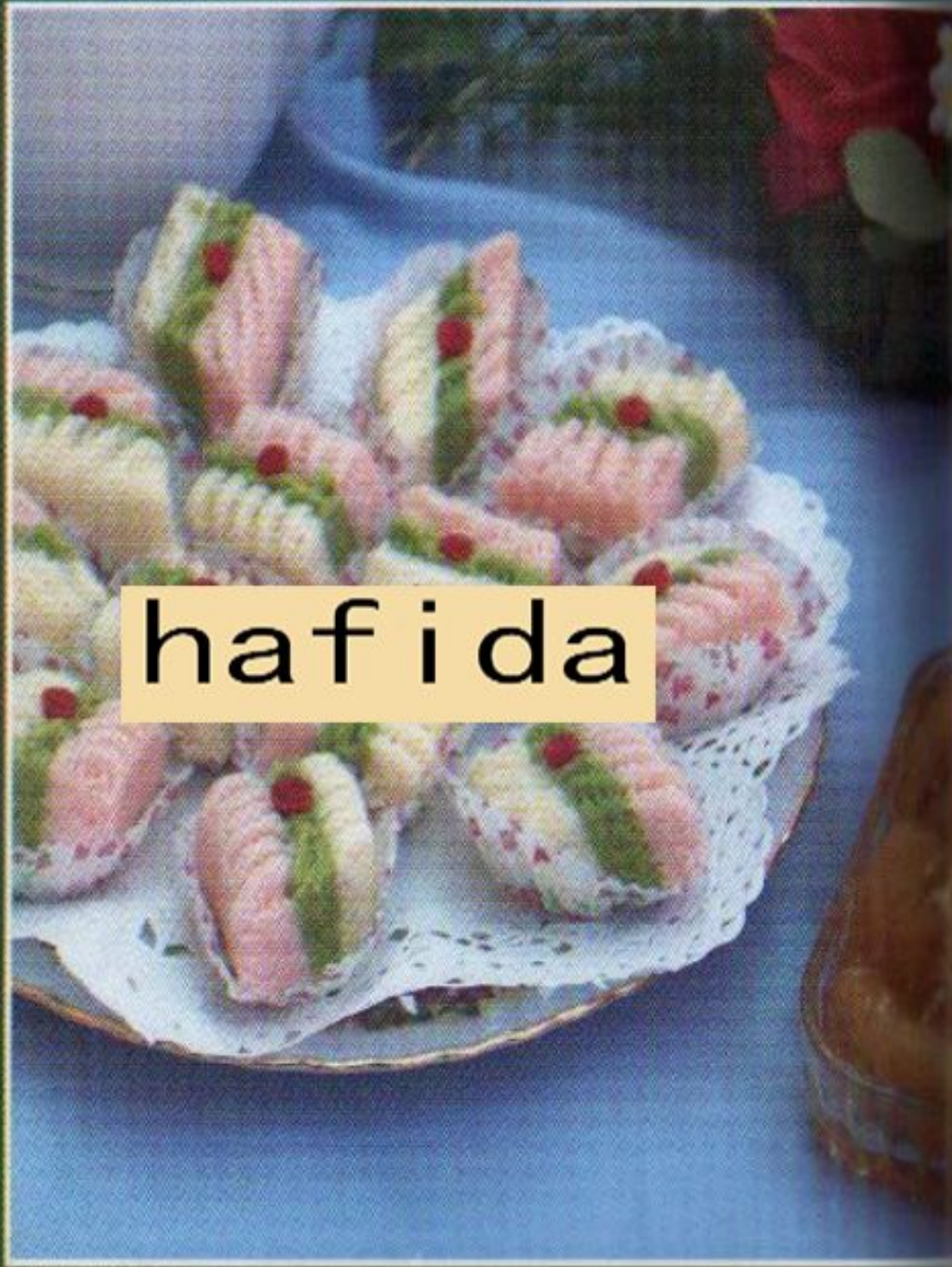
التزيين

- ملعقة اكل زبدة
- ملون اخضر
- أغصان (عصيات) الشيكولة
- ملون احمر

التحضير

- أمزجي اللوز السكر الزبدة بللي الملون في كمية من البياض و اضيفيه للخليط و خلطي .
- برفق لا تعجني و لا تضغطي على العجينة بللي بياض البيض المخفوق قليلا ، حتى تحصلي على عجينة صالحة للتشكيل .
- قسمي العجينة الى كويرات متساوية .
- شقي الكرة و ضعي وسطها نصف جوزة ، كورة بسكوي أغلقها و شكلي حبة مانجو ثم أرشقي في أعلاها غصن شيكولة .
- ذوبي الملون الأحمر في الماء الزهر و رش حبات الحلوى بفرشاة أسنان عن طريق غريال ضعي السائل في غريال ثم مري سريعا بالفرشاة

hafida



hafida

هريسة جوز الهند Harissa à la noix de coco

المقادير

- 3 مقدرات من جوز الهند مرحي مثل الفريضة.
- 2 مقدارين من السكر الناعم.
- عطر الفا نيلة.
- زبد طرية.
- ملون وردي و أخضر.

التحضير

- في إناء عريض خلطي جوز الهند المرحي جيدا مغريل مع السكر الناعم و عطر الفا نيلة.
- أقسمي العجينة المحصل عليها الى ثلاث أجزاء :
 - واحد اتركه أبيض.
 - واحد لونه وردي ، أو أحمر.
 - واحد لونه أخضر.
- بللي كل جزء بالزبد حتى تتحصلي على عجينة قابلة للتشكيل.
- لوي حربوش من كل جزء و ضعها فوق بعضها ثم سويها و قطعي مقروطات .
- انقشي سطحها بنقاش و زينها بوردة أو كرة فضية.
- ضعها في حاويات ورقية.

المقادير

مقادير العقدة

- 3 كيلات لوز مرحي
- 1 كيلة سكر - قليلا
- ملعقة قهوة قرفة - بياض حبة بيض
- ماء زهر

مقادير العجينة

- 3 كيلات سميد متوسط
- 1 كيلة إدام مارغارين
- (لبال + زيت من النوع الجيد)
- 6 ملاعق اكل فرينة
- قرصة ملح
- ماء زهر
- زيت للقلي

التحضير

- حضري العجينة بمزج السميد و الفرينة و الملح بالإدام الذائب.
- حضري العقدة بمزج المقادير المذكورة لا تبلي كثيرا بماء الزهر.
- خذي حفنة أو اثنين من العجينة و رشها بالماء الممزوج بماء الزهر.
- على شكل قتل و عندما تتبلل و تصبح متماسكة ، ضعها على طاولة العمل و اجعلي منها حريوش مرتفع شقيه باصبعك و ضعي وسطه العقدة ثم أغلقه إذا كان ناشفا بلي يديك بالماء و سويه.
- قطعي مقروطات ، و أقلبيه في زيت ساخن قطريه و امسحيه ثم عسله.

ملاحظة:

إذا تفتت المقروط أثناء القلي أغطسي كل حبة في الماء قبل رميها في المقلاة.

hafida

كعكة الجوز و الزبيب

Tarte la noix et au raisin sec

المقادير

- 350 غ فريضة.
- 200 غ زبدة.
- 150 غ سكر مبلور.
- قرصة ملح + مبشور حبة ليمون.
- 1 بيض.
- 150 غ سكر مبلور خشن Cristallisé.
- 250 غ جوز مقطع.
- 250 غ زبيب.
- 2 ملاعق عسل نحل حر Miel 4.
- 4 ملاعق معجون مشمش.

للتزيين: عسل نحل + جوز مرحي - فستق مرحي + انصاف جوز.

التحضير

العجينة: قطعي اطراف الزبدة وادخليها في الفريضة اضيفي لها السكر و مبشور الليمون و قرصة الملح و البيض، اجمعي العجينة و ضعيها في الثلاجة مدة ساعة.

- سخني السكر على نار هادئة مع التحريك المستمر حتى يصير لونه ذهبيا .
- اضيفي الجوز و الزبيب، و حمريه مدة 2 د .
- اضيفي القشدة و العسل و امزجيهما على النار الهادئة مدة 1 د ثم اضيفي المعجون .
- و انزعى الخليط من النار و اترصيه يبرد .
- ارجعي الى العجينة و قسميها على ثلاثة اجزاء جزء القاعدة صغير، جزء الوسط صغير و الأخير أيضا .
- حلي الجزء الاول و غطي به قاع الاناء، ضعي عليه نصف الحشو . غطيه بجزء العجينة الثاني. و افرغي باقي الحشو عليه ثم غطيه بجزء العجينة الأخير. اقرصي الجوانب.
- ادخليها الفرن مدة 45 د .
- دعيها تبرد 24 سا ثم اطلي وجهها بالعسل الدافئ و زينها بالجوز و الفستق.

hafida

صبار المحابس

Kactus des pots

المقادير

مقادير العجينة

- 250 غ فريضة
- صفار حبة بيض
- ملعقة أكل سكر ناعم
- قد حبة جوز زبدة طرية
- ماء زهر لبل العجينة
- ملون اخضر

مقادير العقدة

- كيلات لوز مرحي
- 1 سكر - قليلا + مبشور ليمون
- 2 ملاعق اكل زبدة ذائبة
- بيض

التحضير

- أمزجي الفريضة و المارغارين ، و أفركي جيدا براحة كفيك
- زيدي صفار البيض ثم بلي بماء الزهر للحصول على عجينة لينة و سهلة الاستعمال.
- حلي العجينة رقيقة ، تقطع شرائط بواسطة جرارة عرضها حوالي 1/2 سم و طولها 8 سم توضع 3 شرائط فوق بعضها متقاطعة في وسطها ضعي كورة لوز قد حبة الجوز أربطي الشرائط وزيني بوردة حمراء ، أطهيه في الفرن مدة 15 د.

hafida



hafida

مربعات الكاوكاو بالطلية Carrés de cacahuètes glacés

المقادير

- الطلية :**
- 2 كيلات كاوكاو مرعي و محمص
 - و متزوع البرعم
 - 1/2 كيلة سكر
 - مبشور 3 حبات ليمون
 - 2 ملاعق اكل زبدة ذائبة
 - بيض لجمع المقادير
 - بياض 3 حبات بيض + كاس شاي عصير ليمون
 - كاس شاي ماء الزهر
 - ملاعق اكل زيت من النوع الجيد
 - من 2 الى 3 اكياس سكر ناعم
 - ملون حسب الذوق
 - وريقات عجينة اللوز للتزيين

التحضير

- امزجي الكاوكاو و السكر مع الزبدة و المبشور و بللي بالبيض.
- فرشى طبقة من الفريضة ضعي فوقها العقدة و رشي فوقها الفريضة ،
- اغطسي الطابع في الفريضة و قطعي مربعات اطهياها في الفرن متوسط الحرارة بعدما تفرشي الصينية بالفريضة.
- انزعي الفريضة العالقة بالحلوى بالفرشاة .
- حضري الطلية كما هو مبين في الصفحة حسب ترتيب المقادير.
- اطلي وجه الحلوى و زينها بوردة او حلوى فضية .

ملاحظة :

إذا أردت القضاء على رائحة الكاوكاو انزعي البرعم أثناء التقشير

المقادير

- | مقادير العجينة : | مقادير العقدة : |
|------------------------------|--------------------------|
| ● 3 كيلات طازج ليل العجينة | ● 3 كيلات لوز مرحي |
| ● عسل | ● 1/2 كيلة سكر |
| ● القزيين : | ● صفار حبة بيض |
| ● لوز مرحي خشن + صفار بيضتين | ● ملعقة قهوة مبشور ليمون |
| ● ملعقة اكل حليب طازج | ● ماء زهر |
| ● 1 كيلة مارغارين (لبال) | |
| ● مبشور حبة ليمون | |
| ● 2 حبات بيض | |
| ● كيس خميرة (نورة) | |

التحضير

- حضري العجينة بمرز المقادير المذكورة و بليها بالحليب الطازج.
- حضري العقدة بخلط المقادير و بليها بماء الزهر و اجعلي منها حرايش متوسطة .
- ضربي صفار البيضتين بالحليب .
- حلي العجينة و اجعلي وسطها حريوش لوز لفي و سوي و قطعي مقروطات أطلي وجهها بالصفار و الحليب ثم اقليها في اللوز الخشن أنضجها في الكوشة و غسلها فور إخراجها من الفرن.

haf i da

مقروط الزبيب والمربي

Losanges au raisin sec et la confiture

المقادير

مقادير الحشو:

- 1 كغ فريضة.
- 250 غ زبيب.
- 1/2 كغ زبدة أو مارجرين.
- 250 غ معجون مشمش.
- 2 حبات بيض.
- 1 كغ سكر رطب ناعم.
- 1 كيس خميرة كيميائية.
- مبشور حبة ليمون.
- قرصة ملح.
- حليب طازج (نء).

التحضير

- ضعي الفريضة المغرولة في إناء كبير مع سكيس الخميرة الكيميائية، و مبشور الليمون، وقرصة الملح.
- اجعلي حفرة في وسط الفريضة و صبي الزبدة الذائبة والباردة وأدخليها جيدا في الفريضة.
- اضيفي البيض الواحدة تلو الأخرى.
- بللي الخليط بحليب طازج (الخضر = نء) حتى تصبح العجينة طرية و دعها ترتاح مدة 20 د. و حينها فوري الزبيب و ارحيه و خلطيه جيدا مع المعجون.
- حلي العجينة و قطعي الأطراف لتحصلي على مستطيل 30 سم على 20 سم.
- اطللي وجه المستطيل بخليط الزبيب و المعجون بواسطة ملعقة صلبة.
- اطلوي المرة الأولى على الحشو، و المرة الثانية كذلك، أما الثالثة فتكون على العجين فقط.
- سوي الحريوش جيدا ولا تخيزيه.
- قطعي مقروطات و أدخليها الفرن.
- عندما تنضج سكريها بالسكر الناعم و ذرزي على كل حبة ساخنة.

ملاحظة: لا تستعملي السكر دفعة واحدة.

hafida

المقادير

مقادير الحشو

• 500 غ غرس

• ملعقة زبدة ذائبة

• ملعقة عسل نحل

• قرفة + 3 ملاعق ماء زهر

• زيت

مقادير العجينة

• 4 كيلات فرينة

• 1 زبدة (مارغارين ليال)

• - صبيغ و عويضة بالزيت

• كيس خمار (نؤارة)

• مبشور حبة ليمون

• 2 ملاعق قهوة خميرة خبز

• نفس الكيلة نصفها ماء و نصفها حليب

• التزيين: فستق مرعي أو جلجلان محمص

التحضير

• حضري العجينة بغريلة الفرينة و كيس الخمار و خميرة الخبز و مبشور الليمون و الزبدة الذائبة ثم بليها بالماء الممزوج بالحليب.

• حضري الغرس بخلط جميع المقادير و أعجنه بالزيت و في الأخير رشه بماء الزهر و اجعليه حراش خشنة نوعا ما .

• حلي العجينة و ضعي وسطها حربوش غرس لفي مرات .
• قطعي مستطيلا طوله سم و انقشها وانضجها في الفرن ، عسلها ساخنة و رشها بالفستق المرعي.

hafida



مربعات حلوة الترك - بالكاكاو

Carres à la halwa turk et aux cacahuète

المقادير

- 1 مقدار حلوة ترك مرحية.
- 1 مقدار حليب لحظة محمص مغريل.
- 1 مقدار كاوكاو محمص ومرحي.
- 4/1 مقدار سكر ناعم.
- قليل من الزبدة لسد المقادير.
- التزيين: كاوكاو مجروش (مرحي خشن) من 2 الى 3 غلب شوكولاتة عادية أو طليه بالشوكولاتة الجاهزة.

التحضير

- خلطي المقادير المذكورة سابقا.
- بلليها بالزبدة الذائبة حتى تتماسك.
- اخبريها في صينية بسمك 4 سم.
- أطلي وجهها بالشوكولاته الذائبة في حمام مائي رشي على الشكولاته الكاوكاو الخشن.
- ضعها في الثلاجة مدة قصيرة حتى تجمد الشوكولاتة.
- قطعها مربعات و ضعها في الحاويات الورقية.

hafida

الحلزون L'escargot

المقادير

مقادير العجينة

- 3 ككيلات قريشة + 1 إدام (مارغارين لبال)
- قرصة ملح
- ميشور حبة ليمون
- ماء زهر
- عسل

مقادير العقدة

- 3 ككيلات لوز مرحي
- 1/2 ككيلة سكر
- صفار حبة بيض
- ملعقة اكل مارغارين ذائبة
- ماء زهر

التحضير

• امزجي القريشة و المارغارين الذائبة دخلي الإدام في القريشة بواسطة راحة كفك ، ثم بلي بماء الزهر للحصول على عجينة طرية.

• حلي العجينة رقيقة و قطعها شرائط عرضها 1/2 سم و طولها 10 سم ، فرشي كل شريط بحشوة طرية مصنوعة بالمقادير المذكورة ، اضغطي على الحشو بوضع الشريط عليه دون غلق و شكلي حلزون بلفه ، انضجيه في الكوشة ثم عسله و رشه بالفستق.

فطيرة اللوز Tarte au amande

المقادير

- | مقادير العجينة | مقادير التزيين |
|-------------------------------------|---------------------------|
| • 250 غ لوز مرحي رقيق | • 100 غ لوز منسول (إفيلي) |
| • 250 غ سكر مبلور | • كرز مجفف أخضر وأحمر |
| • 250 غ مارغارين (لبال) 150 غ فريضة | • نصف علبة مربى مشمش |
| • 1 كيس خمار | |
| • مبشور حبة ليمون | |
| • 4 حبات بيض | |
| • 2 ملاعق اصقل ماء زهر | |

التحضير

- ضربي البيض، السكر، المبشور، ماء الزهر.
- اضيفي اللوز، الفريضة، الخميرة، الماغرين.
- ضعي الخليط في قالب (أوقال) مدهون ومرشوش بالفريضة و أتركها في الكوشة تنضج مدة 45 د.
- بعدما تبرد و تنزع من القالب اقسميها على 2 و أطليها بالمعجون و حطيه على النصف الثاني ثم أطلي السطح بالمعجون ورشي عليه اللوز المنسول و زيني بحبات الكرز.

ملاحظة: لا تفتحي الفرن أثناء نضج الحلوى

hafida

غريبة الكاوكاه Gherebia aux cacahuettes

المقادير

- 3 كبلات كاوكاه محمص أبيض و مرعي رطب.
- 1 كيلة زبدة.
- 1 كيلة سكر ناعم.
- 1 كيلة فريضة.
- ملعقة عصير ليمون.

التحضير

- أخدمى الزبدة مع السكر حتى تصبح مثل المرهم .
- أضيفى لها عصير الليمون ثم كمية الفريضة واستمرى في التحريك .
- أضيفى لها الكاوكاه المرعى و حركى حتى تتحصلى على عجينة لينه و طرية .
- شكلى حربوش ثم قطعى مقروطات بطابع المقروط .
- ادخليها الفرن تحت حرارة متوسطة مدة 15 الى 20 د .

hafida

الجلجلانية

Djeldjelania

المقادير

- 3 كبلات كاوكاو محمص
- و مرعي خشن (1 كلغ).
- 2/1 كيلة سكر مبلور.
- 8 حبات بيض.
- 3 ملاعق زبدة.
- 1 كيس خميرة كيميائية.
- مبشور 3 حبات ليمون.
- 300 غ جلجلان.
- عسل.
- فريضة.

التحضير

- امزجي الكاوكاو مع السكر والخميرة.
- حركي باحتراف الأصابع كأنك تغتلين.
- اضيفي الزبدة الذائبة وواصلي التحريك بواسطة الأصابع.
- مكسري البيض.
- ضعي الأصغر في الخليط، واحتفظي بالبياض، يمكنك إضافة القليل منه في حالة عدم تبلل الخليط.
- فرش طينة كثيفة من الفريضة على الطاولة وغطي عليها الحريوش من الخليط وغطي بطبقة أخرى من الفريضة.
- اخبزي الحريوش بسمك متوسط 1 سم.
- قطعي قلوباً بقالب غطسيه في الفريضة من قبل.
- ضربي بياض البيض المحتفظ به مع قرصة فانيلة.
- اغطسي الحبة التي قطعتها على شكل قلب في البياض ثم مرريها في الجلجلان.
- ضعها في الفرن بعيدة على بعضها لأنها تخمر. و اقلبيها لكي تحمر. من الجهة الأخرى.
- عندما تنضج اغطسيها في العسل الساخن و اتركها تقطر.

hafida



hafida

الباجية بحلوة الترك

El Badjia

المقادير

مقادير العجينة

- 3 كيلات فرينة مغربية
- 1 كيلة إدام - قليلا
- 1 حبة بيض
- ماء الزهر
- عسل + زيت للقلي

مقادير الحشوة

- 1 كيلة حلوة ترك مرحية
- 1 كيلة كاوكاو مرحي و محمص + 1/2 كيلة مارغارين ذائبة
- **التزيين**
- كاوكاو محمص و مرحي

التحضير

- حضري العجينة بمزج المقادير ، ثم حليها .
- مري العجينة في الماكنة على الرقم 3 ثم 6 أو 7
- أتركي الشرائط تنشف ثم مريها في جهة الرشته .
- أقلبها و قطريها في كسكاس .
- عسلها و قسميها الى قسمين .
- خلطي مقادير الحشوة .
- فرشني ستيوة بالشعيرات المعسلة ، ضعي فوقها الحشو ،
- غطيها بالجزء الثاني من الشعيرات المعسلة أخبزها و سويها
- جيدا ثم رشي عليها الكاوكاو خليها ليلة كاملة ثم
- قطعيها حسب ذوقك - قطعيها مستطيلات ، مربعات ، مثلثات .

تويجات اللوز Couronne d'amande

المقادير

مقادير الحشو:

- 3 كيلات لوز.
- 1 كيلة سكر.
- صفار حبة بيض.
- 1 ملعقة زبدة.
- مبشور ليمون.
- ماء الزهر.

المقادير للعجينة:

- 3 كيلات فرينة.
- نصف كيلة ايدام (زبدة).
- 1 حبة بيض.
- ماء الزهر.

التحضير

- حضري العجينة بمزج الفرينة مع الزبدة.
- اضيفي البيضة، وبللي بماء الزهر.
- حضري الحشو بمزج اللوز وباقي المقادير واعلمي منها حرايش.
- حلي العجينة واقطعيها شرائط عرضها 3 سم ثم ضعي فوقها حريوش، لا تغلقي الشريط.
- لفي واضغطي بأصابعك ليخرج اللوز، الحشو، ثم اقرصي جيدا وكوني تاج.
- اغطسي رأسه في بياض البيض ثم مرريه في لوز خشن وزيني بالعقاش الملون.

- جوفيه في الفرن وبعدها قدميه في حاويات.

hafida



hafida

صابلي بالميرانغ

Sablés meringués

المقادير

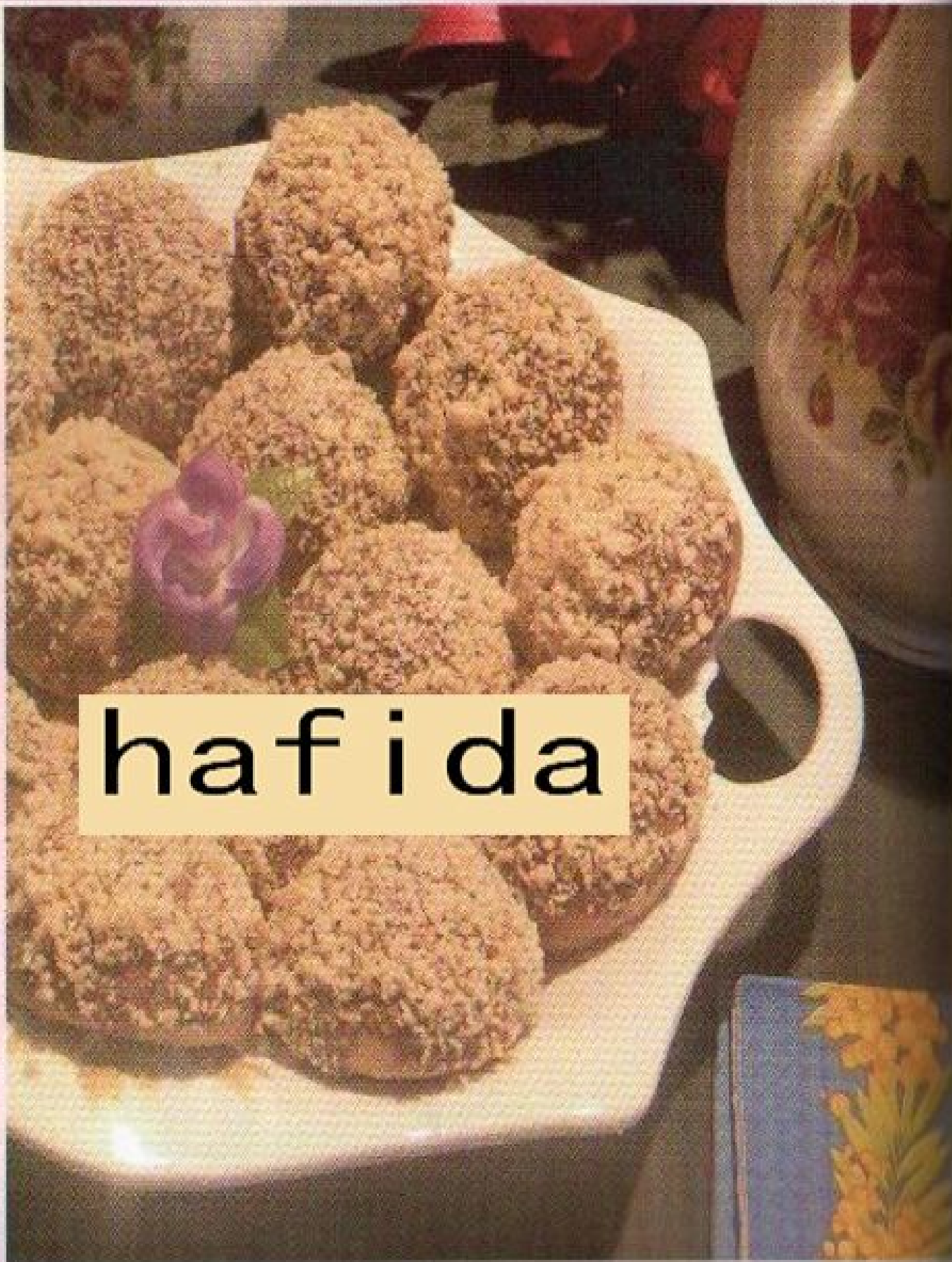
- 260 غ مارغارين (لبال)
- 3 صفار (3 بيضات)
- 3 ملاعق أكل ماييزينة
- 1 كيس خميرة (نواة)
- كأس سكر ناعم
- مبشور حبة ليمون
- قرصة عطر الفانيلا
- فريضة
- 3 بيض (3 بيضات)
- كأس و نصف سكر مبلور
- عصير حبة ليمون

التحضير

- أخدمى الزبدة الطرية و صفار البيض حتى تصير مثل الكريمة ، زيدي السكر الناعم ، الماييزينة ، مبشور الليمون الخميرة و لمي المقادير بالفريضة.
- قطعي العجينة دوائر و فوقها كعيكات صغيرة .
- ضري الميرانغ بتضريب البيض مثل الثلج و يضاف له السكر و العصير بكميات قليلة حتى يصير ثقيل مثل

الطليبة:

- إملئي وسط الكعيكات بالميرانغ بواسطة كيس حلوى أو ملعقة قهوة ، ضعها في الفرن حتى يأخذ الميرانغ اللون الذهبي.



حلوة الكاوكاو بالشيكولة Bouchées au chocolat et cacahuettes

المقادير

مقادير العجينة

- 500 غ زبدة (مارغارين لبال)
- 10 ملاعق سكر ناعم
- 1 كيس خمير
- 3 صفار بيض
- 1/2 ملعقة امثل كاكاو - مبشور حبة ليمون
- فريشة لثم العجينة
- قرصة ملح

مقادير الحشو

- 150 غ كاوكاو محمص ومرحي - بيض بيضة
- مبشور حبة ليمون
- 2 ملاعق سكر ميلور
- 2 غلب شيكولة
- كاوكاو مرحي خشن

التحضير

- اخدمي الزبدة و السكر حتى تصير مثل الكريمة زيدي صفار البيض و الخميرة والكاكاو و مبشور الليمون و الفريشة حتى تحصلي على عجينة لينة.
- حضري عقدة الكاوكاو بخلط المقادير المذكورة و اجعلي منها كويرات صغيرة.
- كوري العجينة كويرات مثل حبة الجوز و ضعي في وسطها كورة كاوكاو و اغلقها بعد انضجها اغطسي وجهها في شيكولاتة ذائبة ثم مريها في كاوكاو خشن.

ملاحظة : يمكنك تعويض الكاوكاو بجوز الهند.

كيك بالزبيب Cake au raisin sec

المقادير

- 400 غ فريضة.
- 200 غ زبيب.
- 200 غ سكر.
- 2 اكياس خميرة كيميائية.
- 200 غ زبدة ذائبة.
- مبشور حبة ليمون.
- 05 حبات بيض.
- 2 ملاعق أكل ماييزينة.

hafida

التحضير

- ضربي السكر و البيض مع مبشور الليمون، أضيفي الزبدة
- الذائبة و الباردة و اخلطي جيدا ثم أضيفي الفريضة
- و الخميرة و حركي حتى تمتزج كل المقادير.
- أضيفي الزبيب و لكي لا ينزل إلى قاع الكيك و يبقـى
- منتشرا في وسط الكيك و جوانبه.
- بلليه في ماء الزهر و اعصريه ثم رمديه في الفريضة
- و أضيفيه إلى الخليط.
- صبي الخليط في قالب الكيك المدهون و أدخله الفرن
- المسخن مدة 1 سا لينضج.

أقحوان جوز الهند Marguerite à la noix de coco

المقادير

التزيين:

- أنصاف حبات الكرز المقادير
- 3 كيلات جوز هند مرحي
- 2 كيلات فريضة
- 1 كيلة سكر ناعم + كيلة إدام (مرغارين لبال)
- 1 عصير حبة ليمون + قرصة فانيليا
- حبة بيض

التحضير

- أخدمى المارغارين الطرية و السكر باليد زيدي عصير الليمون و حبة البيض و جوز الهند و في الأخير الفريضة .
- أخبزي العجينة و بواسطة قالب دائري قطعي دوائر شقيها بالسكين ثم زيني و سطها بنصف حبة كرز و طيبها في الكوشة .

ملاحظة: لا تتركها تحمار كثيرا.

hafida

hafida

كعك البيض

Biscuits aux oeufs

المقادير

- كيلة سكر ، كيلة مارغارين (لبال)
- 4 كيلات فرينة
- 2 اكياس خميرة (نواة)
- مبشور 2 حبات ليمون
- قرصة ملح
- كيلة بيض
- التزيين
- صفار بيضتان
- كاوكاو مرعي خشخاش
- سكر مبلور

التحضير

- ضربى السكر و البيض و المارغارين و المبشور حتى يصير مثل الكريمة.
- اضيفى الفرينة و الخميرة ، قليلا ، قليلا لمي العجينة و اتركها ترتاح 15 د .
- حريشى و اعملى كعيكعات ، اضفريها أو خرجيها بالنبوط ، و ادهنى الوجه بالصفار و رشي بالسكر أو الكاوكاو .

البريوش Brioche

المقادير

مقادير العجينة

- 1 كغ فرينة مغريلة
- 300 غ مارغارين (تبال) + 6 حبات بيض
- 15 ملاعق آسفل سكر + قرصة ملح
- مبشور حبة ليمون
- مبشور حبة برتقال
- 3 ملاعق قهوة خميرة خبز
- نصف مقاس حليب

التزيين

- سكر ميلور
- قلمع شيكولة سوداء
- صفار بيضنة

التحضير

- خلطي الفرينة ، البيض ، المبشور ، الخميرة المذوبة في حليب دافئ ، السكر ، الملح ، إذا قبللت العجينة كوريها و إذا لم تتبلل أضيفي لها الحليب الدافئ.
- أدخل الزبدة في العجينة قطعة قطعة و أنت تقطعين العجينة ، إذا بدأت تلتصق ليها بالفرينة و أتركها تخمر جيدا ، وعندما تخمر أعيدي عركها بالتقطيع و كوني منها كويرات مثل حبة الماندرين ضعي في وسطها قطعة شيكولة ، صفيها في سنيوة حسب ذوقك ، دائرية مستطيلة أطلي الوجه بالصفار و رشي بالسكر ، عندما تخمر ، أطهيا في الكوشة.

hafida

حلوة الزبيب و الجوز

Gateau au raisin sec et a l'anoix

المقادير

- 6 حبات بيض.
- 1 كيلة سكر.
- 1 كيلة زبدة.
- 1 كيلة لوز مرحي.
- 1 كيلة زبيب.
- مبشور حبة ليمون.
- فرينه.
- 1 كيس خميرة كيميائية.

التحضير

- ضربي السكر مع البيض و مبشور الليمون.
- اضيفي اليه الزبدة الذائبة والباردة ثم اللوز و الزبيب و الخميرة و تضاف الفرينة شيئا فشيئا حتى يتماسك الخليط و تتحصل على عجينة طرية.
- تشكلي العجينة حرايش ، ضعها في المبرد مدة 3 سا و يخرج بعد ذلك يقطع دوائر، توضع في صينية مدهونة .
- تدخل في الفرن لينضج دون أن يحمر كثيرا.

hafida

الإسفننج على الطريقة الإيطالية Beignets Italiennes

المقادير

مقادير العجينة

- طغغ فريضة
- سكاس زيدة أو (مارغارين)
- سكاس حليب
- سكاس سكر
- 2 ملاعق قهوة خميرة خبز مبشور و عصير حبة ليمون مبشور و
- عصير حبة برتقال
- 2 حبات بيض فريضة ملح

التزيين

- سكر ناعم
- سكر مبلور

التحضير

- غريلي الفريضة في الحليب و حراري فيه الخميرة
- زيدي السكر و الزيدة و عصير و مبشور الحوامض و البيض ،
- و تخلط العجينة بالتقطيع و تترك للراحة مدة 1 سا .
- و بعد ساعة حلي العجينة ، قطعها ادوارا ، ضعي في وسطها
- ثقبا ، و اتركها تخمر مدة 1 سا أخرى ، ثم اقليها في زيت ساخن .
- قطريها في كسكاس ثم مرغىها في السكر ناعم أو مبلور حسب ذوقك .

hafida

فطيرة جوز الهند Tarte a la noix de coco

المقادير

مقادير العجينة:

- 300 غ فريضة مغرولة.
- 180 غ زبدة طرية.
- 80 غ سكر.
- 3 أو 4 ملاعق اقل ماء
- فرصتان خميرة كيميائية.

مقادير الحشو:

- 150 غ جوز الهند.
- 150 غ سكر مبلور.
- 100 غ زبدة ذائبة.
- 03 حبات بيض.
- مبشور حبة ليمون.
- 100 غ زبيب - معجون مشمس.

التحضير

- تخلط مقادير العجينة كلها و تبلل بالماء و توضع في التلاجة مدة 15 د.
- تخلط مقادير الحشو حسب ترتيب المقادير.
- اخبزي العجينة في قالب فطائر خاص و مدهون، ثم :
- اطلي وجه العجينة بطبقة من معجون المشمس، ثم :
- نرذري عليه الزبيب، ثم :
- افرغي حشو جوز الهند و سويها جيدا، ثم :
- ادخليها الفرن متوسط الحرارة مدة 45 د.

hafida

المقادير

- كيلات فرينة مغريلة.
- مبيشور حبة ليمون.
- كيلة سكر ناعم.
- ملاعق أكل مايزينة.
- كيلات زبدة.
- ماء زهر.
- أكياس خميرة كيميائية.

hafida

التحضير

- ضعي الفريضة مع الخميرة و السكر و مبيشور الليمون و المايزينة و يخلط الكل جيدا حتى تتجانس المقادير.
- ضعي حفرة و صبي فيها الزبدة الذائبة و الباردة و خلطي الكل بعدها، رشي بماء الزهر للحصول على عجينة قابلة للتشكيل.
- شكلي حريوش طويل ثم قطعيه قطع متساوية.
- لضيها واجعلي منها كعكات صغيرة.
- اقليها و اغطسيها في السكر المبلور من الجهة العليا.
- ادخليها الفرن المسخن. حتى تنضج حمراء.

التشراك المسكر Tcharek glacé

المقادير

مقادير العجينة

3 كيلات فرينة مغربية

1 كيلة ادم (مارغارين لبال)

4 حبات بيض

قرصة ملح

مبشور حبة ليمون

مقادير العقدة

3 كيلات لوز مرحي

1/2 كيلة سكر

ملعقة قهوة مبشور ليمون

2 ملاعق أكل مارغارين ذائبة

ماء زهر

سكر ناعم للتسكير

ماء زهر

التحضير

• خلطي الفرينة ، المارغارين الذائبة ، كسري عليها البيض

الواحدة تلوى الأخرى و بلي بماء الزهر للحصول على عجينة

طرية قابلة للتشكيل.

• حضري العقدة بمزج المقادير المذكورة و بليها قليلا بماء الزهر.

• كوري العجينة كويرات أكبر قليلا من حبة الجوز شقيها

و اجعلي وسطها ملعقة قهوة عقدة ثم اغلقها حريشها على

طاولة العمل و شكلي حبة شراك ، اظهيها في الكوشة و عندما

تبرد اغطسيها في ماء الزهر قطريها في كسباس سكريها بالسكر

الناعم مرتين .

hafida

اصبيعات اللنبوط بالشكولاتة Doigtier à l'entonnoir au chocolat

المقادير

- 1 كغ فريضة.
- 3 حبات بيض.
- 500 غ زبدة طرية.
- 3 أكياس خميرة.
- 500 غ سكر ناعم.
- مبشور حبة ليمون.

hafida

التحضير

- في إناء عريض، وبواسطة اليد أخدمي السكر والزبدة الطرية حتى تتحصلي على كريمة بيضاء خفيفة.
- كسري البيض و ادخله في الخليط.
- أضيفي الخميرة و مبشور الليمون ثم الفريضة شيئاً فشيئاً و عندما تنتهي خذي اللنبوط و أعملي صبيعات في صينية الطهي - باعدي بينها لأنها تنتفخ و عندما تنتفخ الصقيها بالشوكولاتة.

قالب حلوى Moule a cake

مناسب لحشو فاكهة جوز الهند
Pour fourrer les fruits à la noix de coco

المقادير

- 250 غ فرينة.
- 125 غ سكر مبلور.
- ملعقة ونصف عسل.
- ملعقة أكل كاكاو أو شيكولاتة غبرة.
- حبة بيض
- كيس خميرة كيميائية أو ملعقة قهوة بيكاربونات.
- ملعقة أكل و نصف مارقا رين ذائب
- ملعقة قهوة قرصة مرحية.
- مبشور حبة ليمون.
- مبشور حبة برتقال.
- 4/1 ل حليب.
- قرصة ملح.

hafida

التحضير

- خلطي الفرينة بالخميرة الكيميائية والسكر و مبشور الحوامض و الملح و الشكولاتة الغبرة.
- ذوبي في حليب دافئ العسل - أضيفي له البيض و الحليب و اخلطيه مع الخليط الأول للفرينة حتى تتحصلي على خليط ثقيل.
- أفرغيه في قالب الكيك المدهون.
- اتركيه ينضج مدة 45 د.
- عندما يبرد اقطعيه الى مربعات و اغلقي عليه في علبة حتى لا ينشف.
- يصلح لحشو كل الفاكهة المصنوعة من جوز الهند.