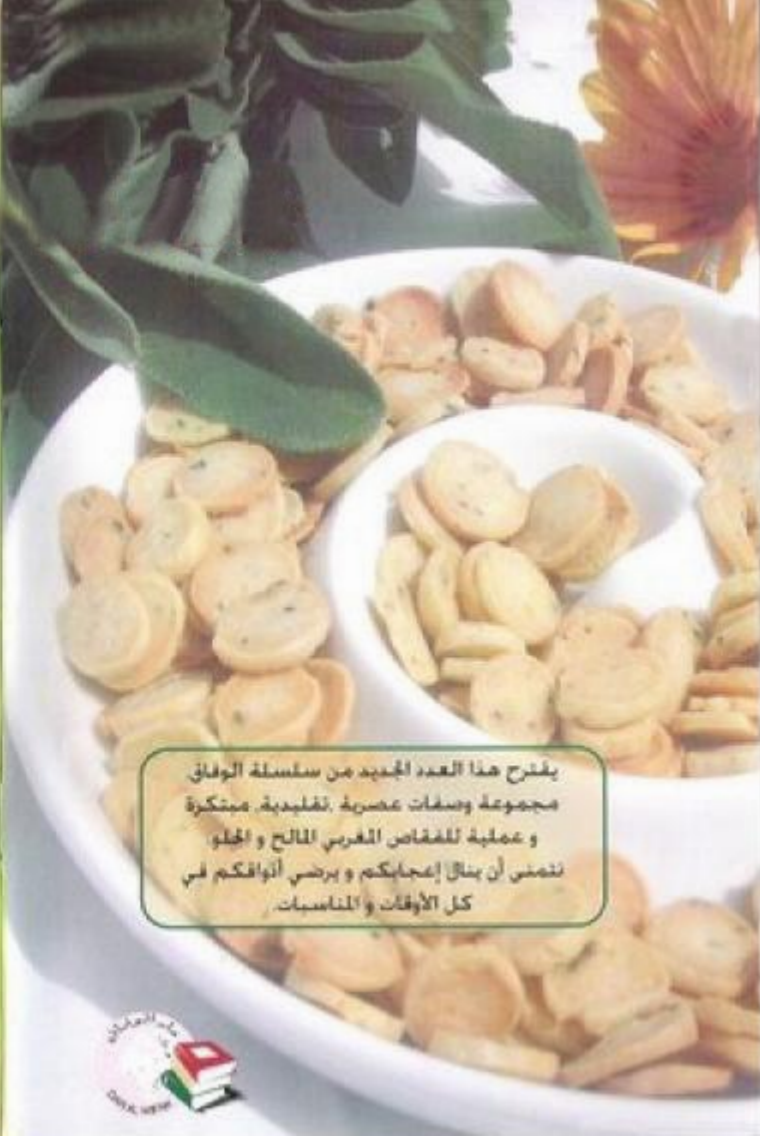


جديد

سلسلة الوفاق بشرى موساوي الرحالي

الفقاص

المالح و الحلو



يقترح هذا العدد الجديد من سلسلة الوفاق مجموعة وصفات عصرية، تقليدية، مبتكرة و عملية للفقاص المغربي المالح و الحلو نتمنى أن ينال إعجابكم و برضى أذواقكم في كل الأوقات و المناسبات



فقاص بالسالمية

المقادير:

- = 500 غ دقيق
- = 150 غ زبدة مقطع صغيرة
- = ملعقتان كبيرتان من السالمية
- = قطعتان جبن مربع
- = 2 مكعب البينة (البيري)
- = ملعقة صغيرة من الملح (ملونة)
- = 1/2 ملعقة من الإبرار
- = ملعقة صغيرة من خميرة الحلوى
- = الخليب حسب الخلط

طريقة التحضير:

- تقطع السالمية جد رقيقة و تفتت مكعبات البينة جيدا.
- في إناء يخلط الدقيق مع جميع المقادير و يضاف الخليب حتى يصبح الخليط عجينا متماسكا و ليناً. يقسم كويرات و يشكل قضبان طولها 20 سم و يقطعها (عرضها) 1 سم.
- توضع القضبان في أنية. تغطى بالبلاستيك الغذائي و تدخل إلى الفرن ساعتين على الأقل.
- تخرج القضبان كل واحد على حدة. يقطع دوائر رقيقة و متساوية.
- توضع في صفيحة مدهونة بقليل من الزبدة و تغطى في فرن معتدل الحرارة حتى تنضج دون أن يتغير لونها . من 15 إلى 20 دقيقة تقريبا.

ملحوظة:

تتبع طريقة تحضير هذا الفقاص في كل الوصفات التي تدخل فيها
القضبان إلى الفرن.

فقاص بالقيصرون

المقادير:

- 500 غ دقيق
- 100 غ زبدة
- 300 غ جبن أحمر مفروم
- 250 غ قيصرون
- بيضتان
- ملعقة صغيرة من خميرة الخبوز
- قطعة زبيل طري (2 سم)
- 2 من صوصية الثوم مقلنة
- ملعقة صغيرة من الملح
- ملعقة صغيرة من صلصة الصويا
- ملعقة صغيرة من الفلفل الأحمر الحلو
- 1/2 ملعقة صغيرة من الإبرار
- ملعقة كبيرة من عصير الليمون
- نصف قشرة حامض مبطورة
- 2 من صوصية البصل مقلنة

طريقة التحضير:

- يفتش القيصرون و يطهى في مقلنة مع ملعقة صغيرة من الزبدة و قليل من الملح و الإبرار على نار قوية لمدة و جيزة ثم يفرم جيدا في الخلاط الكهربائي.
- في إناء يخلط الدقيق مع جميع المقادير. تضاف كثرة القيصرون و يجمع الخليط باليد حتى يتماسك و يصبح لينة.
- يمسح العجين كويرات. تشكل منتهى قضبان رقيقة فخرها 2 سم.
- توضع في صفيحة مدهونة بقليل من الزيت و تطهى في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج دون أن يتغير لونها. تترك لمدة 10 دقائق.
- تقطع القضبان شرائح مائلة و رقيقة. تدخل ثانية للفرن حتى تتحمر قليلا من الجهتين.

فقاص بالجبن الأزرق و الكركاع

المقادير:

- 400 غ دقيق
- 50 غ زبدة
- 150 غ جبن أزرق (le bleu)
- 100 غ من الكركاع المهرمش
- ملعقة صغيرة من الملح
- 1/2 ملعقة صغيرة من الإبرار
- كأس من الحليب

طريقة التحضير:

- في إناء يخلط الدقيق مع جميع المقادير و يضاف الحليب تدريجيا حتى يتماسك العجين و يصبح لينا. يغطى بالبلاستيك الغذائي و يوضع في اللجة مدة ساعة.
- ييسخ العجين على سمك 3 م و يقطع شرائط عرضها 3 سم.
- يقطع كل شريحة مستطيلات صغيرة طولها 3 سم و عرضها 2 سم.
- يلقى (بحرل) كل مستطيل على شكل أسطوانة صغيرة.
- توضع الأسطوانات في صفيحة مدهونة بقليل من الزيت و تطهى في فرن هادئ جدا حتى تنضج و تتحمر.

ملحوظة:

في كل الوصفات كأس = كأس شاي (كأس العنب) = 175 مل تقريبا.

فقاص بجومبو الديك الرومي المدخن و المبرز

المقادير:

- 500 غ دقيق
- 100 غ زبدة
- 100 غ جبن أبيض مطروم
- 100 غ جومبو الديك الرومي المدخن و المبرز
- ملعقة صغيرة من بيكاربونات الصودا
- 1/2 ملعقة من الإبرار
- ملعقة صغيرة من المونارد
- ملعقة صغيرة من الملح
- 1/4 ملعقة صغيرة من الشغلل الأحمر الفخار
- كأس من الحليب تقريباً

طريقة التحضير:

- يقطع الجومبو قطعاً صغيرة جداً.
- يخلط الدقيق في إناء مع جميع المقادير و يضاف الحليب تدريجياً حتى ينماسك العجين و يصبح لينة ثم يقسم كويرات تشكل قشبان فطرها 3 سم.
- تدخل الفرن و تقطع بعد ذلك شرائحاً رقيقة و متساوية.
- تطهى في فرن معتدل الحرارة حتى تنتضج دون أن يتغير لونها

فقاص معجون الطماطم

المقادير:

- 500 غ دقيق
- 100 غ زبدة
- 1/2 كأس من زيت الزيتون
- 100 غ جبن أحمر مقروم
- ملعقتان كبيرتان من معجون الطماطم
- ملعقتان كبيرتان من الخبث مطح
- كيس من خميرة الخلوي
- ملعقة صغيرة ملح
- 1/2 ملعقة صغيرة إزهار
- 2 من ضوية البصل
- ضوية لوم
- الحليب حسب الخلط

طريقة التحضير:

- في إناء يخلط الدقيق مع جميع المقادير و يضاف الحليب الكافي للحصول على عجينة متماسكة و لين. يقسم كويرات.
- تشكل قضبان قطرها 3 سم. تدخل الجهد.
- تقطع دوائر جد رقيقة مثل (1/8) سمكها حوالي 3 مم.
- توضع في صفيحة مدهونة بقليل من الزبدة و تخبز في فرن هادي حتى تنضج دون أن يتغير لونها.

ملحوظة:

يجب دائما مراقبة الفرن أثناء الخبث لأن مدة الخبث تختلف حسب نوعية الفرن



فقاص بالبستائش المالح

المقادير:

- 500 غ دقيق
- 100 غ زبدة
- 150 غ بستائش ماهرش
- 150 غ جبن شوي
- ملعقة كبيرة من المونار
- 1.5 ملعقة صغيرة من الملح
- 1/2 ملعقة صغيرة من الإبرار
- ملعقة صغيرة من بيكاربونات الصودا
- الخليب حسب الخليط (كأس تقريبا)

طريقة التحضير:

- في إناء يخلط الدقيق مع جميع المقادير ثم يضاف الخليب تدريجيا حتى يصبح الخليط عجينا متماسكا و لينا
- يقسم كويرات تشكل قضبان طولها 20 سم و قطرها 1.5 سم. تدخل الحديد و تقطع شرائح رقيقة و متساوية.
- توضع في صفيحة مدهونة بقليل من الزيت. تطهى في فرن معتدل الحرارة حتى تنضج دون أن يتغير لونها كثيرا.

ملحوظة:

يجب أن تكون الشرائح متساوية حتى تنضج في آن واحد.



فقاص بالثوم

المقادير:

- 500 غ دقيق
- 100 غ زبدة
- 75 غ جبن أحمر مغروم
- 3 صوبيات الثوم
- ملعقة صغيرة من الملح
- 1/2 ملعقة صغيرة من الفلفل الأحمر الحار
- ملعقة صغيرة من خميرة الخبوز
- الحليب حسب الخليط

طريقة التحضير:

- في إناء يخلط الدقيق مع جميع المقادير ثم يضاف الحليب حتى الحصول على عجينة متماسكة و لين
- يغمس كويرات. تشكل منها قضبان طولها 20 سم و فطرها 1.5 سم.
- تدخل الفرن مدة ساعتين تقطع شرائح رقيقة.
- تطهى في فرن معتدل حتى تنضج دون أن يتغير لونها كثيرا.

ملحوظة:

بالنسبة للفقاص الذي يدخل الفرن يجب أن لا يتعدى طول القضبان 20 سم حتى لا يتعجن أثناء التقطيع أما الفطر فهو اختياري

فقاص بصلصة الطماطم الحلو (كيتشوب)

المقادير:

- 500 غ دقيق
- 100 غ زبدة
- 100 غ جن أحمر مفروم
- 3 ملاعق كبيرة من الكيتشوب
- ملعقة صغيرة من الفلفل الأحمر الحلو
- 1/2 ملعقة صغيرة من الفلفل الأحمر الحار
- ملعقة صغيرة من الملح
- ملعقة صغيرة من خميرة الخلو
- ملعقة كبيرة من الموطارة
- 3 ضوومات بصل
- الحليب حسب الخليط

طريقة التحضير:

- في إناء يخلط الدقيق مع جميع المقادير و يضاف الحليب حتى يصبح الخليط عجينا متماسكا و ليناً. ثم يقسم كويرات لتشكل فقاص
- قطرها 1.5 سم.
- تدخل الفرن. نضع شرائح رقيقة و متساوية.
- نطهى في فرن معتدل الحرارة حتى تنضج دون أن يتغير لونها.



فقاص الريجيم

المقادير:

- 250 غ بالغوت طبيعي اعلمتان
- 400 غ دقيق
- 50 غ نشا
- 100 غ جبن طري للريجيم
- ملعقة كبيرة من حيوب الفريز بايس مطحون
- 5 حبات من الهيل (مقفلة)
- ملعقة صغيرة من الملح
- ضويرة ثوم
- ملعقة صغيرة من الكامون
- ملعقة صغيرة من خميرة الخبز المعجونة
- حليب بدون دسم حسب الحاجة

طريقة التحضير:

- في إناء يخلط الدقيق مع جميع المقادير و يضاف الحليب تدريجيا حتى يتماسك العجين و يصبح ليذا.
- ينقسم كويرات. تشكل منها قضبان قطرها 2 سم. توضع في صفيحة مدهونة بالزيت و تطهى في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج و تبرد ببطء.
- تترك حتى تبرد تماما. تقطع دوائر و تطهى في فرن للمرة الثانية حتى تحمر من الجهتين.

ملحوظة:

هذا الفقاص خاص بدوي الخميرة لذلك يجب أن لا تتعدى نسبة دهون الجبن الطري 3% يمكن تنسيجه بتوابل أخرى حسب الذوق.

فقاص بكاوكاو ملح

المقادير:

- 500 غ دقيق
- 100 غ كاوكاو ملح
- 900 غ جبن أحمر مفروم
- 50 غ زبدة مذوبة
- 5 ملاعق كبيرة من الزيت
- ملعقة صغيرة من خميرة الخبزي
- 1/2 ملعقة صغيرة من الإبرار
- 1/4 ملعقة صغيرة من الفلفل الأحمر الفار
- ملعقة صغيرة من الملح
- كأس و نصف من الحليب (تقريبا)

طريقة التحضير:

- يخلط الكاوكاو بفشرته حتى يصبح ناعما.
- في إناء يخلط الدقيق مع جميع المقادير حتى يصبح عجينا متماسكا و لينا. يفصم كويرات تشكل قضبان مستطيلة و توضع في المجمد.
- نقطع مربعات رقيقة. نضع في صفيحة مدهونة بالزيت و نغطس في فرن حتى تنضج دون أن يتغير لونها كثيرا.

ملحوظة:

يمكن استعمال الكاوكاو المالح بأي نوع من المكسرات المملحة مثل الفول السوداني كاجو. التندق...



فقاص بالكروية

المقادير:

- 500 غ دقيق
- قطعتان من القين المربع
- 1/2 كأس زيت
- بيضة
- ملعقة صغيرة ملح
- 1/2 ملعقة صغيرة من الإبرار
- ملعقة كبيرة من الكروية مطحونة
- 1/4 ملعقة صغيرة من سكين جبير
- 1/2 ملعقة صغيرة من خميرة الخبز
- ملعقة صغيرة من خميرة الحلوى
- الحليب حسب الخليط

طريقة التحضير:

- في إناء تخلط جميع المقادير و يضاف الحليب تدريجيا حتى يتماسك الخليط و يصبح رطبا.
- يقسم كويرات . تشكل قضبان رقيقة قطرها 1 سم.
- توضع في صفيحة مدهونة بقليل من الزيت و تطهى حتى تنضج و يبقى لونها أبيض ثم تترك حتى تبرد تماما (البلة كاملة).
- تقطع شرائح مائلة و رقيقة و تطهى للمرة الثانية حتى تتحمر من الجهتين

فقاص بالكرفس

المقادير:

- 400 غ دقيق
- 100 غ نشا
- ملعقة صغيرة من بيكاربونات الصودا
- ملعقة صغيرة من الإبرار
- 100 غ جبن أحمر مفروم
- 100 غ زبدة
- 3 ملاعق كبيرة زيت
- الخليط حسب الخليط
- 1/2 ملعقة صغيرة فلفل أحمر حار
- ملعقة صغيرة من المري
- ملعقة صغيرة من الزعتر بابس و ملحون

للتزيين

- ملعقة و نصف كبيرة من الكرفس بابس و ملحون
- ملعقة صغيرة من الملح

طريقة التحضير:

- تخلط جميع المقادير حتى يصبح العجين متماسكا و ليناً.
- يغمس العجين كويرات صغيرة. تشكل قضبان رفيعة جدا و تقطع على شكل أعواد صغيرة طوالتها 10 سم.
- يمر في قليل من خليط الكرفس و الملح. توضع في صفحة مدهونة بالزيت و تطهى في فرن معتدل الحرارة حتى تنضج و تجف تماما.

ملحوظة:

- لتحضير الكرفس بابس بطريقة سريعة، يسخن الفرن جيدا ثم يقطع.
- توضع الأوراق فقط في صفحة و تدخل الفرن حتى تجف تماما ثم تطحن في الخلاطة الكهربائية لتصبح بودرة.

فقاص بالفلفل الأحمر الحار

المقادير:

- 500 غ دقيق
- 1/2 كأس زيت
- ملعقة صغيرة من الفلفل الأحمر
- قطعتان من الجبن المثلث
- ملعقة صغيرة من الإبرار
- ملعقة كبيرة من المونارد
- ملعقة صغيرة فلفل أحمر حلو
- 2 مكعبات البسكويت (البقرى)
- كأس و نصف حليب (نقرمبا)
- ملعقة صغيرة من خميرة الخبوز

طريقة التحضير:

- في إناء يخلط الدقيق مع جميع المقادير و يضاف الحليب حتى يتماسك العجين و يصبح لينة.
- يقسم كويرات لتشكل قضبان رقيقة قطرها 1 سم.
- توضع في صفيحة مدهونة بقليل من الزيت و تخبز حتى تنضج دون أن يتغير لونها، لمدة 20 دقيقة تقريبا.
- تترك حتى تبرد تماما، و تقطع شرائح رقيقة، تخبز للمرة الثانية حتى تنحمر قليلا من الجهتين.





www.egypt.com
 ala pink

فقاص بدقيق الذرة

المقادير:

- 250 غ دقيق الذرة
- 125 غ دقيق أبيض
- ملعقة كبيرة من سميدة الذرة الخشنة
- ملعقة كبيرة من اللوطارد
- 100 غ زبدة
- ملعقة صغيرة من الملح
- فصوص من الأبرار
- 2 صويمات لوم
- الحليب حسب الخلطة (1/2 كأس تقريبا)

طريقة التحضير:

- * في إناء تخلط جميع المقادير ويضاف الحليب تدريجيا حتى يتماسك العجين ويصبح رطبا
- * يقسم العجين قطعها صغيرة . تشكل عيدان جد رفيعة على طول 8 سم تلمص من الأطراف لتصبح دائرة صغيرة تتبع هذه العملية حتى إنتهاء العجين.
- * توضع الدوائر في صفيحة مدهونة بالزيت وتقفى في فرن معتدل الحرارة حتى تلمص و تنحمر.

فقاص الهاليات الصغيرة

المقادير:

- 250 غ دقيق
- 250 غ زبدة
- 1/2 ملعقة صغيرة من الملح
- 100 غ جبن أحمر
- ملعقة صغيرة من السكر
- الحليب حسب الخليط

طريقة التحضير:

- في إناء يخلط الدقيق مع جميع المقادير و يخلط مع الحليب حتى يصبح العجين متماسكة
- يجمع كالكرة و يغطى بالبلاستيك الغذائي و يوضع في الثلاجة مدة نصف ساعة على الأقل.
- ييسط العجين على سمك نصف سنتيمتر و يطوى على ثلاثة ثم ييسط مرة أخرى. تكرر نفس عملية اليسط و الطي 8 مرات أخرى ثم ييسط للمرة الأخيرة و يغطى بالبلاستيك الغذائي و يدخل الثلاجة مدة نصف ساعة.
- يخرج من الثلاجة و يقطع مستطيلات عرضها 6 سم. تقطع مثلثات صغيرة عرضها 2 سم و ارتفاعها 6 سم.
- تشكل هاليات. توضع في صفيحة مبللة بالماء و تطهى في فرن ساخن حتى تتضخم و تتحمر.



فقاص بالجبن

المقادير:

مقادير العجين:

- 750 غ دقيق
- 250 غ زبدة
- ملعقتان صغيرتان من الملح
- 4 ملاعق كبيرة من السكر
- كيس خميرة الخلوي

طريقة التحضير:

- * في إناء تخلط مقادير العجين ليصبح متماسكا من غير ذلك.
- * يورق العجين بالزبدة أولا و ذلك ببسطه ليأخذ شكل مستطيل ثم نوضع الزبدة مفلطحة قطعها صغيرة و نسط العجين و نجمع أطرافه فوق الزبدة.
- * ببسط العجين على شكل مستطيل و يطوى على ثلاثة ثم يدخل إلى الثلاجة مدة ربع ساعة.
- * ببسط العجين مرة ثانية و يطوى على ثلاثة ثم يدخل إلى الثلاجة مدة 10 دقائق.
- * يكمل التوريق بنفس الطريقة 4 مرات مع إدخال العجين إلى الثلاجة بين كل طية لمدة 10 دقائق.
- * تتم عملية التوريق بالجبن المفروم 3 مرات أخرى بغسم العجين إلى 10 قطع نيسط كل قطعة من العجين على شكل مستطيل سمكه 4 م.
- * يلف طول المستطيل الأول و الطول الثاني إلى الوسط.
- * ندخل الفطيان إلى المجمد مدة ساعتين على الأقل ثم نقطع كل واحد على حدة على شكل بالبي سمكه 4 م.
- * نوضع في صفيحة مدهونة بقليل من الزبدة و مغطات بالورق السوالفوري و نطبخ في فرن ساخن (200°) مدة 10 دقائق ثم نخفض درجة الحرارة لتصبح متوسطه (170°) حتى يتضح دون أن يتغير لونه كثيرا.



فقاص بالكوك و البرتقال

المقادير:

- 150 غ سكر سنيدة + فبضة ملح
- 100 غ زبدة لينة
- بيضة
- ملعقة كبيرة من قشرة البرتقال مبشورة
- 100 كوك مطحون
- ملعقة صغيرة من خميرة الخبز
- 1/2 كأس عصير البرتقال
- الدقيق حسب الحاجة

طريقة التحضير:

- * يطحن الكوك في الخلاط الكهربائي حتى يصبح بودرة
- * تخلط جميع المقادير و يضاف الدقيق تدريجيا للحصول على عجينة متماسكة.
- * ينقسم العجين كويرات صغيرة. تصنع منها قضبان لشكل هرم بالطول. توضع في أنية و تدخل الفرن.
- * تخرج القضبان كل واحد على حدة تقطع شرائح على شكل مثلثات رقيقة.
- * تطهى في فرن معتدل دون أن يتغير لونها كثيرا

فقاص بالشكلاط

المقادير:

- 150 غ شكلاط أسود (50% كاكاو على الأقل)
- 150 غ زبدة
- بيضتان
- ملعقة كبيرة من القهوة سريعة الذوبان
- 150 غ سكر ستيڤيا
- كيس من خميرة الحلوى
- الدقيق حسب الخلطة

طريقة التحضير:

- يكمسر الشكلاط فخلعها صغيرة و يوضع في الجمد حتى يبرد تماما.
- تذاب القهوة في قليل من الماء.
- تخلط جميع المقادير مع إضافة الدقيق تدريجيا حتى يتماسك ثم يضاف الشكلاط.
- يقسم العجين كويرات، تصنع منها قضبان قطرها 3 سم، توضع في أنية و تدخل الجمد.
- تخرج القضبان كل واحد على حدة، تقطع شرائح مائلة و رقيقة.
- توضع في صفيحة مدهونة بقليل من الزبدة و تحشى في فرن معتدل حتى تنضج دون أن يتغير لونها كثيرا.

فقاص باللوز و الزبيب

المقادير:

- 800 غ دقيق (تقريباً)
- 100 غ لوز مصقول مفطع بالطول
- 125 غ زبيب
- 175 غ سكر سنيدة
- كيس خميرة الخلو
- 3 بيضات
- 1/2 كأس من الزيت
- 75 غ زبدة مذابة
- ملعقة صغيرة من الفانيلا

طريقة التحضير:

- نخلط جميع المقادير للحصول على عجينة متماسكة و لين
- بقصم العجين كويرات نمشكل قضبان قطرها 3 سم
- نوضع في صفيحة مدهونة بقليل من الزيت و نغطس بمعدل ميلل مدة ليلة كاملة
- نطهى في فرن متوسط الحرارة حتى لنضج و تبقى بيضاء
- نترك القضبان حتى تبرد تماماً ثم تقطع شرائح مائلة سمكها 5 مم تقريباً
- نوضع في صفيحة و نطهى من الجهتين حتى تنحمر

فقاص صغير بالنافع

المقادير:

- 500 غ دقيق
- 125 غ سكر منبسط
- ملعقة كبيرة من النافع البلدي مطحون
- 1/2 كأس من الزيت
- كيس خميرة الخاوي
- الماء الكافي

طريقة التحضير:

- تخلط جميع المقادير و يضاف الماء تدريجيا للحصول على عجين متماسك و رطب.
- يقسم كويرات صغيرة تشكل قشبان رفيعة (1 سم).
- توضع في صفيحة مدهونة بقليل من الزيت و تغطى في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج دون أن يتغير لونها.
- تترك لتبرد ليلة كاملة ثم تقطع شرائحا رقيقة.
- تغطى مرة ثانية حتى تنحصر قليلا من الجهتين.

فقاص باللوز و الفواكه المعسلّة

المقادير:

- 100 غ لوز مصقول و مشطع بالحقول
- 50 غ زبيب و فواكه معسلّة
- 200 غ زبدة لينة
- 125 غ سكر
- بيضتان
- ملعقة صغيرة من اللانيل (بودرة)
- نصف ملعقة صغيرة من خميرة الخلوي
- الدقيق حسب الحاجة

طريقة التحضير:

- » في إناء تخلط جميع المقادير و تجمع بالدقيق تدريجيا للحصول على عجينة متماسكة و لين.
- » بقسم العجين كويرات و تشكل قضبان قدرها 2.5 سم.
- » تصف في آنية. تغطى بالبلاستيك الغذائي و توضع في الثجم مدة 4 ساعات على الأقل.
- » ترفع القضبان مائلة على سمك نصف سنتيمتر.
- » توضع الشرائح في صفيحة مدهونة بقليل من الزبدة و تدفئ في فرن معتدل الحرارة حتى تنضج دون أن يتغير لونها.

فقاص بالقرفة

المقادير:

- 250 غ دقيق
- 100 غ لوز مطحون بنشورة
- أبيض بيضتان
- 1/2 ملعقة صغيرة من القرفة
- ملعقة كبيرة من العسل
- 100 غ سكر صقيل

طريقة التحضير:

- في إناء بطرب أبيض البيض المبيض بالطراب الكهربائي فوق حمام مريم يضاف السكر تدريجيا حتى الحصول على كريمة كثيفة (Meringue).
- يوضع الإناء في كسولة بها ماء بارد و بطرب حتى يبرد.
- يضاف العسل القرفة بودرة اللوز و الدقيق حتى يتصلبت العجين (يبقى رخوًا).
- يوضع العجين في الجيب الخلواني و يشكل كويرات صغيرة جدا. توضع في حبتها في صفيحة مدهونة ومغطاة بالورق السولفوريري.
- تخبز في فرن متوسط الحرارة مدة 15 دقيقة تقريبا.

فقاص بالمرسي

المقادير:

- 500 غ دقيق
- 100 غ سكر ستيڤه (+ قبضة ملح)
- ملعقة صغيرة من خميرة الخلوي
- بيضة
- ملعقتان كبيرتان من الفسدة الطرية
- 3 ملاعق كبيرة من الزيت
- 50 غ زبدة صلبة
- كأس و نصف من الحليب (تفريما)
- قشرة حامضة مبشورة
- قليل من المرسي

طريقة التحضير:

- في إناء يخلط الدقيق مع السكر الفسدة الطرية قشرة الحامض الزبدة الزيت خميرة الخلوي و قبضة الملح يضاف الحليب ندرجيا حتى يصبح العجين متماسكا و لينا.
- يمسك العجين على سمك رقيق و يقطع من الجوانب ليأخذ شكل مستطيل يدهن بقليل من المرسي (حسب الذوق) و يلف العجين للحصول على قضيب.
- تتم نفس العملية بالنسبة للعجين اللين.
- توضع القضبان في صفيحة مدهونة بقليل من الزيت و تخبز في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج دون أن يتغير لونها.
- تترك لتبرد تماما و تقطع شرائحا رقيقة.
- تخبز للمرة الثانية حتى تجف و تنضج دون أن يتغير لونها.

فقاص صغير بالزجلان

المقادير:

- 100 غ زجلان
- 125 غ سكر سنبدة + قبضة ملح
- 125 غ زبدة مذوبة
- 3 بيضات
- ملعقة صغيرة من خميرة الخلوي
- ملعقتان كبيرتان من ماء الزهر
- 1/2 ملعقة صغيرة من القرفة
- الدقيق حسب الخليطة (600 غ تقريبا)

طريقة التحضير:

- في إناء يخلط البيض جيدا مع السكر، تضاف القرفة، ماء الزهر، قبضة ملح، الزبدة والزجلان ثم يضاف الدقيق تدريجيا و القميرة حتى يتماسك العجين و يصبح لينا.
- ينقسم العجين كويرات صغيرة جدا، تشكل قضبان قطرها 1 سم.
- توضع في صفيحة مدهونة بقليل من الزيت، تطهى في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج و تفس بيضاء، تترك لبرد تماما.
- تقطع شرائحا صغيرة و رقيقة، تطهى للمرة الثانية حتى تتحمر من الجهتين.



فقاص بالشريحة و الكركاع

المقادير:

- 750 غ دقيق
- 250 غ زبدة لينة
- 250 غ سكر سميكة
- 75 غ كركاع مفروم
- 250 غ شريحة
- ملعقة صغيرة من خميرة الخباز
- ملعقتان كبيرتان من ماء الزهر
- نصف ملعقة صغيرة قرفة
- قبضة مسكة حبة مطحونة
- بيضتان

طريقة التحضير:

- نمسح الشريحة بمنديل مبلل بماء الزهر و نطهش بالمخار حتى ننضج (1/4 ساعة) نقطع قطعها صغيرة
- في إناء نخلط جميع المقادير و نضاف الدقيق ندرجها حتى يتماسك العجين و يصبح لينا.
- نقسم العجين كويرات تصنع منها قضبان فطرها 3 سم نوضع في الفرن
- نقطع بعد ذلك شرائح مائلة و رقيقة جدا نطهش في فرن معتدل حتى ننضج دون أن يتغير لونها.



فقاص بالكركاع و حب الملوك المعسل

المقادير:

- 600 غ دقيق (تفريما)
- 150 غ زبدة لينة
- 175 غ سكر صفيبل
- بعضتان
- ملعقة كبيرة من قشيرة الحامض مبشورة
- 100 غ كركاع مبروش
- 50 غ حب الملوك معسل و مقطع
- ملعقة صغيرة خميرة الحلوي

طريقة التحضير:

- تخلط الزبدة مع السكر حتى يصبح الخليط مثل الكريمة، ثم يضاف البيض مع الخفق جيدا.
- تضاف المقادير الباقية و يجمع العجين بالدقيق تدريجيا حتى الحصول على عجين متماسك و رطب.
- يقسم العجين كويرات، يصنع منها قضبان قطرها 3 سم، توضع في المجمد مغطاة بالبلاستيك الغذائي.
- تقطع شرائح متالفة و رفيعة، تطهى في فرن معتدل و يمتص لونها أبيض.

6ammy.com
also pink

فقاص بكاوكاو

المقادير:

- 500 غ دقيق
- 150 غ سكر سنيدة
- 150 غ كاوكاو ماهرش
- 50 غ زبدة مذبوبة
- ملعقتان كبيرتان من الزيت
- 3 ملاعق كبيرة من القشطة الحارقة
- بيضة
- ملعقة صغيرة من خميرة الخلوي
- قبضة من الملح

طريقة التحضير:

- في إناء تخلط جميع المقادير و يضاف الدقيق تدريجيا للحصول على عجين متماسك.
- يقسم العجين كويرات تشكل منها قضبان قطرها 2,5 سم. توضع في صفيحة مدهونة بقليل من الزيت و تطهى في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج و تبرد ببطء.
- تترك حتى تبرد تماما. تقطع شرائح مائلة و رفيعة . تطهى للمرة الثانية في فرن معتدل حتى تنحمر من الجهتين.

فقاص بالشمش الجاف

المقادير:

- 800 غ دقيق
- 300 غ زبدة لينة
- 300 غ سكر مائدة
- 300 غ شمش جاف قطع صغيرة
- بيضتان
- ملعقتان كبيرتان من مربي الشمش
- ملعقتان صغيرتان من قشرة الخماض مبشورة
- كيس خميرة الحلوى

طريقة التحضير:

- في إناء يخلط البيض مع السكر جيدا ثم تضاف باقي المقادير و تخلط بالدقيق حتى يتماسك العجين و يصبح رطبا.
- يقسم العجين كويرات. يصنع منها قضبان رقيقة قطرها 1.5 سم.
- توضع في أنية و تدخل الفرن.
- تقطع شرائح مائلة و رقيقة . تطهى في فرن معتدل حتى تنضج دون أن يتغير لونها.



فقاص بعجينة اللوز

المقادير:

العجين

- 250 غ دقيق
- ملعقتان كبيرتان من القشدة
- ملعقة كبيرة من الزيت
- ملعقتان كبيرتان من ماء الزهر
- قبضة ملح

للشرب:

- أبيض بيضة
- لوز مصلول و مهرمش

طريقة التحضير:

- * نخلط جميع مقادير العجين جيدا حتى يصبح متماسكا و لينا. يغطى بالبلاستيك الغذائي و يترك جانبا لبرتاح.
- * نخلط مقادير الحشوة و يصنع منها قضبان رقيقة (1 سم).
- * ييسد العجين فوق طاولة مدهونة بقليل من الزيت على سمك رقيق جدا و يقطع مستطيلات يكون عرضها كافي فقط ليلف قضيب اللوز
- * يوضع كل واحد من قضبان اللوز وسط المستطيل و يلف حوله جيدا ثم يقطع مستطيلات صغيرة (6سم) ندهن بأبيض البيض و ترش باللوز
- * نضع في صفيحة مدهونة بقليل من الزيت و نطهى في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج دون أن يتغير لونها (90 إلى 15 دقيقة).



فقاص باللوز

المقادير:

- 850 غ دقيق
- 100 غ سكر صفيح
- 125 غ سكر ستيبة
- كبس خميرة الحلوى
- 3 بيضات
- 75 غ زبدة مذوبة
- 125 غ لوز مسلوق مقطع بالطول
- 1/2 كأس زيت
- كأس حليب
- 1/2 ملعقة صغيرة من الفرفة
- ملعقتان كبيرتان من ماء الزهر
- قبضة من المسكة الحرة مطحونة
- قبضة من الملح

طريقة التحضير:

- تدق المسكة الحرة في المهرار جيدا مع الفليل من السكر.
- في إناء تخلط جميع المقادير جيدا حتى الحصول على عجينة متماسكة و لين.
- يقسم العجين كويرات تشكل قضبان فطرها 3 سم و توضع في صفيحة مدهونة بقليل من الزيت و تغطى بمعدل ميلل ثم تترك ليلة كاملة من ليل فطهي.
- تطهى في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج (نصف الطهي).
- تترك لتبرد تماما (8 ساعات على الأقل) تقطع شرائح مائلة سمكها 0.5 سم.
- تطهى في صفيحة في فرن معتدل حتى تتحمر من الجهتين.