

librairie dans la même Série



Edition
La Plume

Dépôt légale : 950-2006
ISBN : 9947-809-26-9

31, Rue Ouazène Mohamed
Bordj-El-Kiffan Alger.
Tél / Fax : 021 21 11 03
021 20 33 99
Mobile : 070 43 43 97

GÂTEAUX IMÈNE

GÂTEAUX IMÈNE

بالغة العربية و الفرنسية
N°2



حفيظة 42

31
Recettes
Economiques

Sommaire Gâteaux Imene 2



31 Recettes

Sommaire Gâteaux Imene 2

- 2 Les oursins
- 4 M'khabez au flan
- 6 Les galettes
- 8 Gâteau aux amandes effilées
- 10 Biscuits en spirale
- 12 Cake
- 14 M'Chewek à la noix de coco
- 16 Les barquettes
- 18 Biscuits au citron
- 20 Les beignets
- 22 Petits fours au chocolat
- 24 F'tirates au glaçage
- 26 Djeldjlania
- 28 Les sablés
- 30 Ghribiya Charquia
- 32 Petits fours wridettes
- 34 Les croquets
- 36 Pain d'épices
- 38 Dziriettes à la noix de coco
- 40 Gâteaux au fromage
- 42 Les madeleines
- 44 Halwat El Lambout
- 46 Ghribiya Jijliya
- 48 Biscuits fourrés à la confiture
- 50 Mouskoutchou
- 52 Halwat Ettabaa
- 54 Sablés aux amandes effilées
- 56 Mchawak en pâte
- 58 Kaak Enekkache
- 60 Jus de carotte
- 61 Petits fours aux raisins secs

حفيظة 42

31 Recettes

Les oursins

★ Ingrédients ★

Pâte :

250 gr de margarine fondue et refroidie
1 verre de sucre cristallisé
4 œufs
2 C. à soupe de cacao
500 gr de maïzena
1 sachet de levure chimique
Farine

Décoration :

Vermicelles au chocolat
Chocolat en tablette

Préparation

1. Dans une terrine, bien mélanger la margarine et le sucre.
2. Ajouter les œufs, en continuant de travailler, puis incorporer le cacao, la maïzena, la farine et la levure, jusqu'à obtenir une pâte malléable.
3. Former des boules de la grosseur d'une noix et les disposer sur une plaque allant au four.
4. Mettre à cuire à four préchauffé à 160° pendant 15 à 20 mn.
5. Après cuisson, les sortir du four et les laisser refroidir.
6. D'autre part, faire fondre le chocolat dans une casserole, à bain-marie, en ajoutant 1 C. à café d'eau et 1 C. à café de beurre.
7. Une fois les gâteaux refroidis, les tremper dans le chocolat fondu, de manière à les recouvrir à demi.
8. Saupoudrer avec du vermicelle au chocolat, puis laisser sécher.
9. Présenter dans des caissettes.

Remarque : Si le gâteau se craquelle, c'est qu'il est réussi.

الأورسان

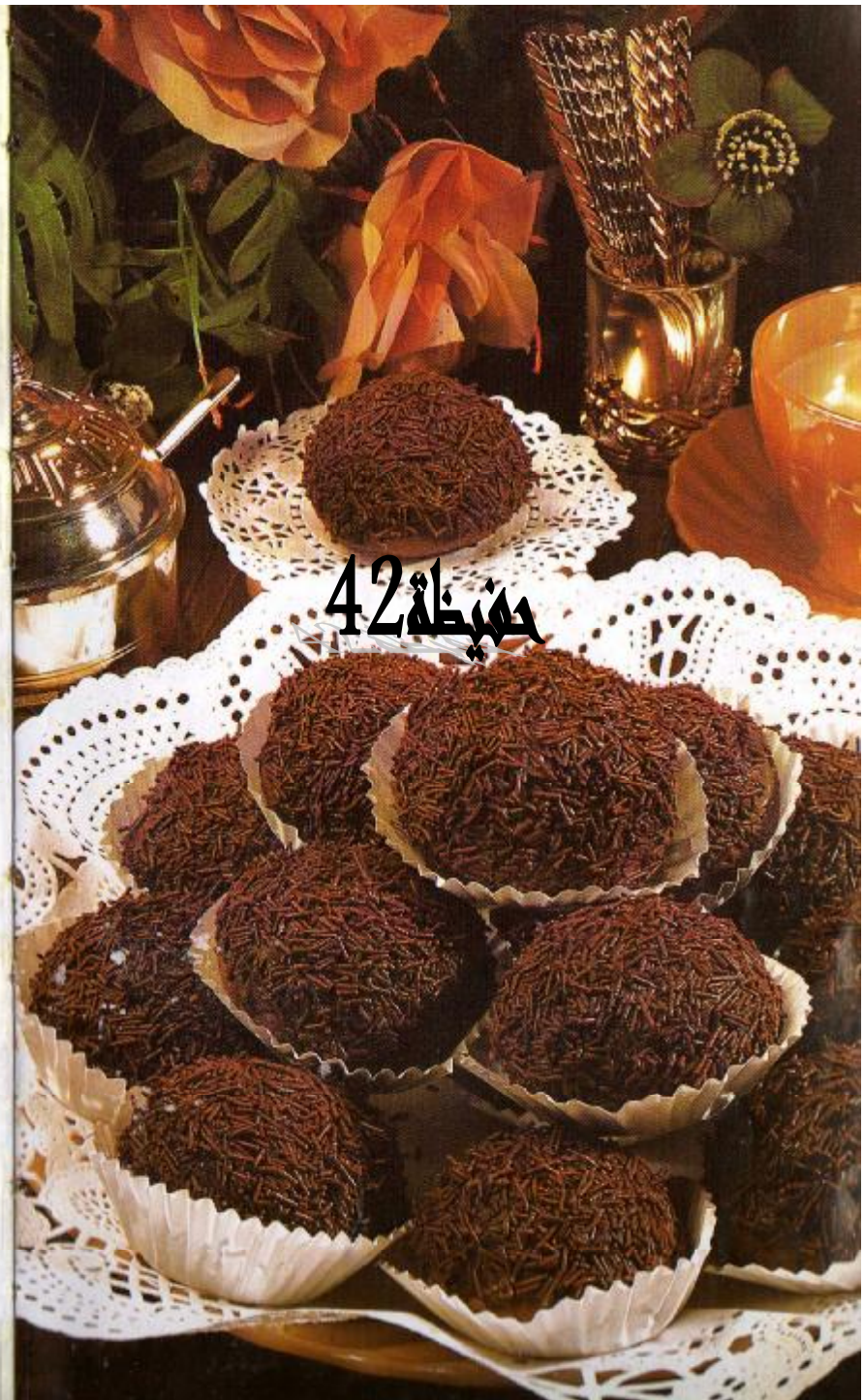
★ المقادير ★

العجينة:

250غ مارجرين ناعبة و باردة
1 كأس سكر مسحوق
4 بيضات
2 ملعقةتين كبيرتين كاكاو
500غ مايزينة
1 كيس خميرة كيميائية
فريضة
التزيين:
فتائل الشكلاطة
شكلاطة علب

كيفية التحضير

1. في وعاء أخلطي جيدا المارجرين و السكر.
 2. ضفي البيض مع مواصلة الخلط ثم ضفي الكاكاو ، الفريضة و الخميرة حتى تتحصل على عجينة سهلة الإستعمال.
 3. شكلي كريات بحجم الجوزة و ضعيها في صينية الفرن.
 4. ضعي الحلوى في فرن درجته 160° لمدة 15 إلى 20 دقيقة.
 5. بعد الطهي ، أخرجي الحلوى من الفرن و اتركها تبرد.
 6. من جهة أخرى ، ذوبي الشكلاطة في حمام مائي مع إضافة ملعقة صغيرة من الماء و ملعقة صغيرة من الزبدة.
 7. عندما تبرد الحلوى ، اغطسيها في الشكلاطة الذائبة بحيث يطل نصفها.
 8. نرذري عليها فتائل الشكلاطة ثم اتركها تجف.
 9. تقدم في حاويات.
- ملاحظة :** إذا تشققت الحلوى فهذا دليل على نجاحها.



صفحة 42

M'khabez au flan

✧ Ingrédients ✧

e :

gr de margarine ramollie
unes d'œufs
gr de sucre cristallisé
chet de flan à la vanille
chet de levure chimique
gr de maizena
ne

çage :

ances d'œufs
à soupe d'eau de fleurs d'oranger
à soupe de jus de citron
à café d'extrait de vanille
incée de sel
re glace tamisé
à soupe d'huile
orant alimentaire rose

coration :

les argentées

Préparation

Dans une terrine, travailler la margarine avec le re. Incorporer les jaunes d'œufs, le flan, la ure et la maizena.

Ramasser le mélange avec la farine, jusqu'à enir une pâte ferme.

Sur un plan de travail enfariné, former des idins, les aplatir légèrement, puis découper des ngles à l'aide d'un emporte-pièce.

Les disposer sur une plaque allant au four et les re cuire à four 160° pendant 20 à 25 mn.

Une fois les gâteaux refroidis, les tremper dans glaçage, puis les décorer avec des perles entées.

مخبز بالفلان

✧ المقادير ✧

العجينة:

250غ مارجرين طرية

3 صفار بيض

100غ سكر مسحوق

1 كيس فلان فانيليا

1 كيس خميرة كيميائية

100غ مايزينة

قروينة

الطلاء:

3 بياض بيض

8 ملاعق كبيرة ماء الزهر

5 ملاعق كبيرة عصير ليمون

1 ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا

1 قرصة ملح

سكر ناعم مغربل

1 ملعقة كبيرة زيت

ملون غذائي وردي

التزيين:

عقاش فضي

كيفية التحضير

1. في إناء، أخلطي المارجرين مع السكر. ضفي صفار البيض، الفلان، الخميرة و المايزينة.

2. إجمعي الخليط بالفروينة حتى تتحصلي على عجينة متماسكة.

3. على طاولة عمل مرشوشة بالفروينة، شكلي حرايش، أبسطيها قليلا ثم قطعي مثلثات بواسطة مول.

4. ضعبيها على صينية و اتركيها تطلي في فرن درجته 160° مدة 20 إلى 25 دقيقة.

5. عندما تبرد الحلوى، اغطسيها في الطلاء ثم زينيها بالعقاش الفضي.



حفيفة 42

Les galettes

★ Ingrédients ★

Pâte :

250 gr de margarine ramollie
2 œufs entiers
100 gr de sucre glace
1 sachet de levure chimique
1 C. à café d'extrait de vanille
Farine

Décoration :

Gelée
Sucre glace

Préparation

1. Dans un récipient, bien travailler la margarine avec le sucre et l'extrait de vanille.
2. Ajouter les œufs et la levure, puis ramasser avec la farine, jusqu'à obtenir une pâte malléable.
3. Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte à 0,25 cm d'épaisseur, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, puis découper des ronds de 10 cm de diamètre, avec un emporte-pièce.
4. Les disposer sur une plaque, les enfourner à four 180° pendant 15 à 20 mn, puis les retirer et les laisser refroidir.
5. Napper la pièce non percée avec de la gelée, la recouvrir d'une autre pièce percée, puis finir en décorant le centre du gâteau en y versant un peu de gelée colorée et saupoudrer de sucre glace.

قالات

★ المقادير ★

العجينة:

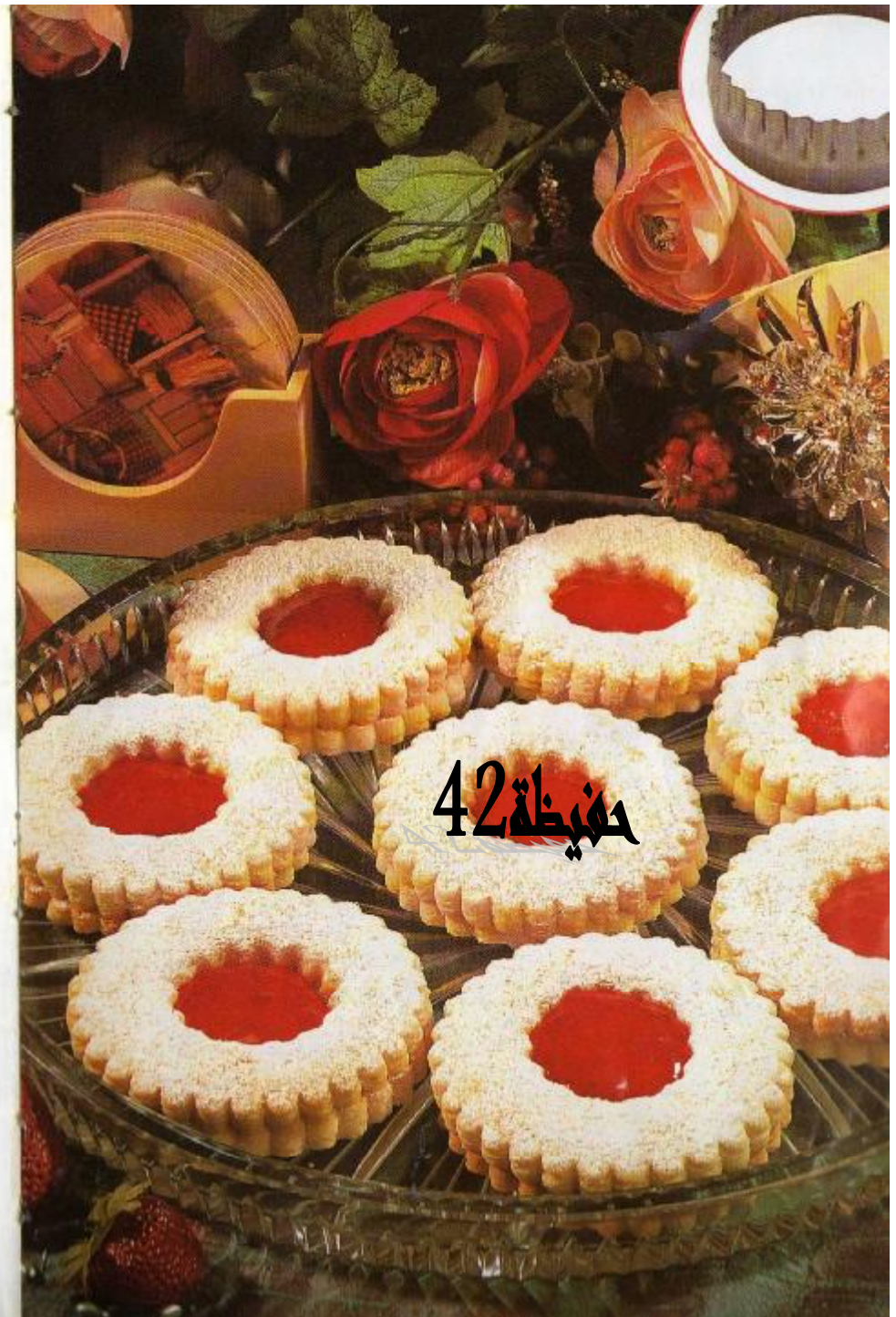
250 غ مارجرين ناعمة
2 بيضات كاملة
100 غ سكر ناعم
1 كيس خميرة كيميائية
1 ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا
فريضة

التزيين:

جيلاتين
سكر ناعم

كيفية التحضير

1. في وعاء أخلطي المارجرين مع السكر و الفانيليا.
2. ضعي البيض و الخميرة، ثم اجمعي بالفريضة حتى تتحصلني على عجينة سهلة الإستعمال.
3. على طاولة عمل مرشوشة بالفريضة أبسطي العجينة بواسطة الحلال بسلك 0.25 سم ثم قطعي دوائر قطرها 10 سم بواسطة المول.
4. ضعها في صينية و ادخليها للفرن درجته 180° مدة 15 إلى 20 دقيقة ثم أخرجها و اتركها تبرد.
5. إطلي القطعة غير المثقوبة بالجيلاتين ثم غطيها بالقطعة المثقوبة، و للإنتهاء زيني وسط الحلوى بقليل من الجيلاتين الملونة و نثري السكر الناعم.



✧ Ingrédients ✧

Pâte :
40 gr de margarine ramollie
100 gr de sucre glace
2 œufs
100 gr de farine
C. à café d'extrait de vanille
Extrait de noisette
1 sachet de levure chimique
Crème frangipane :
100 gr de margarine ramollie
100 gr de sucre cristallisé
2 œufs
Extrait de noisette
100 à 120 gr de farine
200 gr d'amandes moulues
Garniture :
100 gr de confiture d'abricots
200 gr d'amandes effilées
Gelée
Sucre glace
Cerises confites (facultatif)

Préparation

1. Dans une terrine, travailler la margarine, le sucre et l'extrait de vanille en crème, à l'aide d'un batteur électrique. Ajouter les œufs et continuer de battre, jusqu'à ce que le mélange double de volume.
2. Ajouter ensuite l'extrait de noisette, la levure et la farine tamisée, puis ramasser en boule sans pétrir.
3. Étaler la pâte dans un moule à pâte rectangulaire recouvert de papier sulfurisé.
4. Napper toute la surface de confiture.
5. Entre-temps, préparer la crème frangipane : fouetter la margarine, le sucre, les œufs et les extraits de vanille et de noisette, jusqu'à obtenir un mélange mousseux. Incorporer ensuite les amandes et la farine, à l'aide d'une spatule en bois.
6. Couvrir la confiture de crème frangipane et parsemer la surface d'amandes effilées.
7. Faire cuire à four préchauffé à 180° pendant 20 mn environ.
8. Laisser refroidir, puis napper de gelée et saupoudrer de sucre glace.
9. Couper le gâteau en rectangles et garnir avec des cerises confites.

✧ المقادير ✧

العجينة :
240 غ مارجرين طرية
200 غ سكر ناعم
2 بيضات
600 غ فريضة
1 ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا
نكهة البندق
2 كيسين خميرة كيميائية
كريمة فرانجيبيان :
200 غ مارجرين طرية
200 غ سكر مسحوق
2 بيضات
نكهة البندق
100 إلى 120 غ فريضة
200 غ لوز مرخي
التزيين :
100 غ مربى المشمش
200 غ لوز منسل
جيلاتين
سكر ناعم
كرز مصبر (اختياري)

كيفية التحضير

1. في إناء وبواسطة خلاط كهربائي، اخلطي المارجرين، السكر ونكهة الفانيليا، حتى تتحصل على كريمة. ضفي البيض واستمري في الخلط حتى يتضاعف حجم الخليط.
2. ضفي بعدها نكهة البندق، الخميرة والفريضة المغربية، ثم اجمعي على شكل كرة دون عجنها.
3. أبسطي العجينة في مول مستطيل الشكل مفروش بالورق الكبريتي.
4. إطلي كل السطح بالمربى.
5. من جهة أخرى، حضري كريمة فرانجيبيان: اخلطي المارجرين، السكر، البيض، نكهة الفانيليا ونكهة البندق بواسطة ملعقة خشبية حتى تتحصل على خليط رغوي، ضفي بعدها اللوز والفريضة.
6. غطي طبقة المربى بكريمة فرانجيبيان وتردري اللوز المنسل على السطح.
7. ادخليها للمطهي في فرن ساخن مسبقا بدرجة حرارة 180° لمدة 20 دقيقة.
8. أتركها تبرد، ثم إطلي السطح بالجيلاتين وتردري السكر الناعم.
9. قطعي الحلوى إلى مستطيلات وزيني بالكرز المصبر.



حفيظة 42

Biscuits en spirale

★ Ingrédients ★

âte :

- 50 gr de margarine ramollie
- 80 gr de sucre glace
- C. à café d'extrait de vanille
- C. à café de levure chimique
- C. à soupe de cacao
- œuf
- arine

Préparation

Dans un récipient, mélanger la margarine, le sucre et l'extrait de vanille en crème. Ajouter l'œuf, la levure et la farine. Bien malaxer jusqu'à obtenir une pâte malléable.

Diviser cette dernière en 2 parties égales et incorporer le cacao à l'une d'elles.

Abaissier les deux parties à une épaisseur de 2,5 cm d'épaisseur, sur un papier sulfurisé. Renverser ensuite une partie sur l'autre, puis étirer le papier et rouler les deux abaisses en boudin.

Envelopper le boudin obtenu de plastique alimentaire, puis mettre au frais pendant 1 à 2 heures. Retirer ensuite le plastique alimentaire, puis découper le boudin en fines tranches de 0,5 cm d'épaisseur.

Disposer ces dernières sur une plaque beurrée, puis faire cuire à four préchauffé 180° pendant 10 à 15 mn : les spirales doivent avoir une couleur légèrement dorée.

astuce : pour ce gâteau, il est préférable d'utiliser du beurre.

بسكوي حلزوني

★ المقادير ★

العجينة:

- 250 غ مارجرين طرية
- 180 غ سكر ناعم
- 1/2 ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا
- 1/2 ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- 3 ملاعق أكل كاكاو
- 1 بيضة
- غرينة

كيفية التحضير

1. في وعاء، اخلطي المارجرين، السكر ونكهة الفانيليا كالكرامة. ضعي البيض، الخميرة والغرينة، اخلطي جيدا حتى تتحصل على عجينة سهلة الإستعمال.

2. قسمي العجينة إلى نصفين متساويين و ضفي الكاكاو لإحدهما.

3. أبسطي النصفين بسماك 0.25 سم على ورق كبريتي، إقليبي الواحدة على الأخرى، ثم إنزعي الورق ولقي الإثنين من جهة الطول.

4. غلفي الحبروش المتحصل عليه ببلاستيك غذائي، ثم ضعيه في مكان بارد مدة ساعة إلى ساعتين، وانزعي بعدها البلاستيك الغذائي، ثم قطعي الحبروش إلى شرائح رقيقة بسماك 0.5 سم.

5. ضعي هذه الأخيرة على صينية مدهونة بالزبدة، ثم ادخليها للطهي في فرن ساخن مسبقاً بدرجة حرارة 180° مدة 10 على 15 دقيقة.

يجب أن تكسب الحلزونات اللون الذهبي الخفيف.

تذبيبة : لهذه الحلوى، من المستحسن استعمال الزبدة.



صفحة 42

Ingrédients

Pâte :

- 5 œufs
- 1 verre de sucre cristallisé
- 1 verre d'huile
- 1/2 verre de lait
- 1 C. à café d'extrait de vanille
- 2 sachets de levure chimique
- 3 verres de farine

Décoration :

- Gelée
- Pistaches concassées
- Cerises confites

Préparation

1. Dans un récipient, mélanger le sucre et l'huile. Batta le tout avec un batteur électrique jusqu'à ce que le sucre soit dissous.
2. Incorporer les œufs en continuant de battre, puis ajouter le lait, l'extrait de vanille, la farine et la levure, jusqu'à obtenir un mélange homogène.
3. Verser le mélange dans un moule beurré et faire cuire à four préchauffé à 180 ° pendant 45 mn environ.
4. Une fois cuit, le retirer du four et laisser refroidir.
5. Badigeonner la surface du cake de gelée, puis saupoudrer de pistaches concassées et décorer avec des cerises confites.

المقادير

العجينة:

- 5 بيضات
- 1 كأس سكر مسحوق
- 1 كأس زيت
- 1/2 كأس حليب
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 2 كيسين خميرة كيميائية
- 3 كؤوس فرينة

التزيين:

- جيلاتين
- فستق مكسر
- كرز مصبر

كيفية التحضير

1. في إناء، أخلطي السكر و الزيت بواسطة الخلاط الكهربائي حتى يذوب السكر.
2. ضفي البيض مع مواصلة الخلط ثم ضفي الحليب، نكهة الفانيليا، الفرينة و الخميرة حتى تتحصل على خليط متجانس.
3. أسكب الخليط في مول مدهون بالزبدة و اتركه يطهى في فرن ساخن درجته 180° مدة 45 دقيقة.
4. عند نهاية الطهي، أنزع الكيك من الفرن و اتركه يبرد.
5. إطلي سطح الكيك بالجيلاتين ثم ذرري عليه الفستق المكسر و زيتي سطحه بالكرز المصبر.



مفيدة 42

M'Chewek à la noix de coco

★ Ingrédients ★

Préparation :

100 gr de noix de coco moulue
100 gr de sucre cristallisé
à 6 œufs, selon grosseur
C. à café d'extrait de vanille
C. à soupe de beurre

Décoration :

cerises confites
50 gr de noix de coco
blanches d'œufs

Préparation

1. Séparer les blancs des jaunes d'œufs, puis battre les blancs en neige dans un récipient.

2. Dans une terrine, bien mélanger la noix de coco moulue avec le sucre et l'extrait de vanille.

3. Humecter le mélange avec le jaune d'œuf et le beurre, jusqu'à obtenir une pâte ferme.

4. Incorporer les blancs d'œufs battus en neige.

5. Former des boules de la grosseur d'une noix, les enrober dans le blanc d'œuf, les enrober dans la noix de coco, puis disposer 1/2 cerise au centre de chaque gâteau.

6. Mettre les gâteaux dans des caissettes, les disposer sur une plaque allant au four et les mettre cuire à four 160° pendant 15 à 20 mn, jusqu'à ce qu'ils prennent une belle couleur dorée.

Remarque : Pour avoir un gâteau moelleux, à la sortie du four, verser dessus 1 C. à café de miel.

مشوك بجوز الهند

★ المقادير ★

العجينة:

500 غ جوز الهند مرعي
400 غ سكر مسحوق
5 إلى 6 بيضات حسب الحجم
1 ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا
3 ملاعق كبيرة زبدة

التزيين:

كرز مصبر
150 غ جوز الهند
2 بياض بيض

كيفية التحضير

1. فرقي صفار البيض عن البياض ثم أخفقي البياض كالثلج.

2. في وعاء، اخلطي جيدا جوز الهند المرعي مع السكر ونكهة الفانيليا.

3. بللي الخليط بصفار البيض و الزبدة حتى تحصلي على عجينة متماسكة.

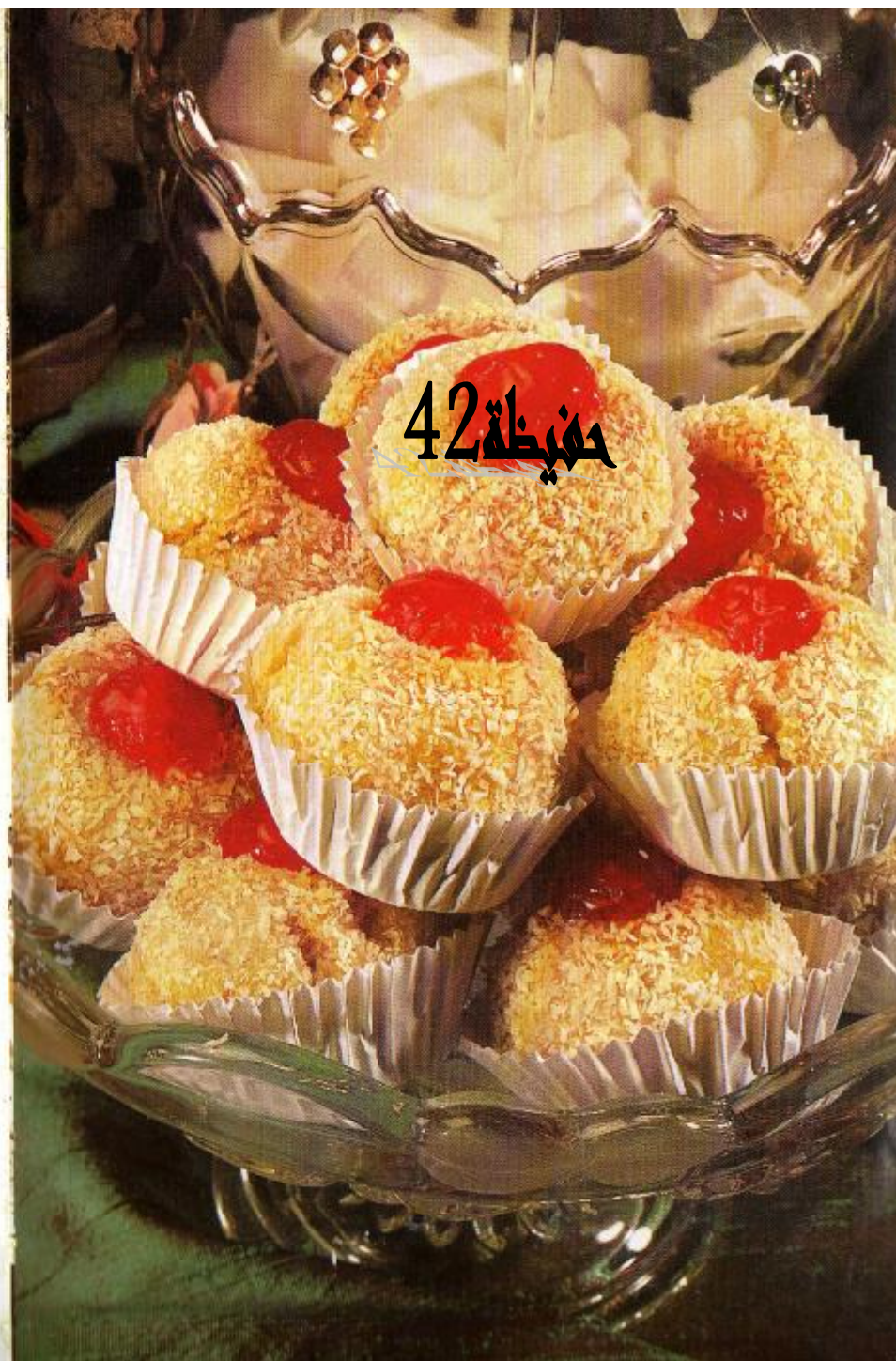
4. ضعي بياض البيض المخفوق كالثلج.

5. شكلي كريات بحجم الجوزة، اغطسيها في بياض البيض ثم رمديها في جوز الهند.

ضعي 1/2 حبة كرز في وسط حبات الحلوى.

6. ضعي الحلوى في حاويات، ضعها في صينية الفرن و اتركها تطهى بدرجة حرارة 160° مدة 15 إلى 20 دقيقة حتى تكتسب اللون الذهبي.

ملاحظة : للحصول على حلويات معسلة، أسكبي عليها ملعقة صغيرة من العسل مباشرة بعد خروجها من الفرن.



حفيظة 42

Les barquettes

★ Ingrédients ★

âte :

œufs entiers
25 gr de sucre glace
25 gr de margarine ramollie
1 sachet de levure chimique
C. à café d'extrait de vanille
farine

Farce :

100 gr de margarine ramollie
50 gr de sucre cristallisé
œufs
50 gr de cacahuètes moulues
C. à café d'extrait de vanille

Décoration :

gelée
Cacahuètes concassées

Préparation

1. **Préparation de la farce :** dans un récipient, mélanger la margarine, le sucre et l'extrait de vanille. Incorporer les œufs, puis ajouter les cacahuètes moulues, pour obtenir une farce consistante.
2. **Préparation de la pâte :** dans une terrine, travailler la margarine avec le sucre. Ajouter les œufs, l'extrait de vanille et la levure chimique. Ramasser le mélange avec la farine, pour obtenir une pâte assez ferme. Couvrir cette dernière avec du plastique alimentaire et laisser reposer.
3. Sur un plan de travail, abaisser la pâte à une épaisseur de 0,5 cm, puis découper des ronds à l'aide d'un emporte-pièce et foncer les moules à barquettes.
4. Piquer le fond avec une fourchette, puis les remplir avec une bonne C. à soupe de farce.
5. Enfourner les barquettes à four 160° pendant 20 à 25 mn.
6. Après cuisson, laisser refroidir puis démouler et badigeonner la surface avec de la gelée. Pour finir, décorer avec des cacahuètes concassées.

باركات

★ المقادير ★

العجينة:

2 بيضات كاملة
125 غ سكر ناعم
125 غ مارغرين طرية
1/2 كيس خميرة كيميائية
1 ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا
فرينة

الحشو:

100 غ مارغرين طرية
150 غ سكر مسحوق
2 بيضات
250 غ كاوكاو مرخي
1 ملعقة صغيرة عطر الفانيليا

التزيين:

جيلاتين
كاوكاو مكسّر

كيفية التحضير

1. **تحضير الحشو :** في إناء، أخلطي المارغرين، السكر و نكهة الفانيليا. ضعي البيض ثم الكاوكاو المرخي لتتحصلي على حشو متماسك.
2. **تحضير العجينة :** في إناء أخلطي المارغرين مع السكر، ضعي البيض، نكهة الفانيليا و الخميرة الكيميائية. إجمعي الخليط بالفرينة لتتحصلي على عجينة جد صلبة. غطي هذه الأخيرة بالبلاستيك الغذائي و اتركيها ترتاح.
3. على طاولة عمل أبسطي العجينة بسمك 0.5 سم ثم قطعي دوائر بواسطة مول و ضعيها في مول الباركات.
4. أثقبي القاع بواسطة شوكة ثم امليها بملعقة كبيرة من الحشو.
5. ادخليها للطهي في فرن 160° مدة 20 إلى 25 دقيقة.
6. بعد الطهي اتركيها تبرد ثم اترعيها من المول و اطلي السطح بالجيلاتين.
- للانتهاء تزييني بالكاوكاو المكسّر.



Biscuits au citron

★ Ingrédients ★

âte :

50 gr de margarine ramollie
50 gr de sucre glace
C. à café de zeste de citron
C. à café de levure chimique
10 gr de maïzena
farine

décoration :

confiture
sucre glace

Préparation

1. Dans une terrine, bien travailler la margarine avec le sucre glace. Ajouter le zeste de citron, puis incorporer les ingrédients secs, jusqu'à obtenir une pâte lisse.

2. Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, sur une épaisseur de 0,25 cm, puis découper des formes à l'aide d'un emporte-pièce (étoiles, roses, etc...) voir photo.

3. Disposer les gâteaux sur une plaque, les enfourner à four 150° pendant 15 à 20 mn, puis les retirer quand ils sont légèrement dorés.

4. Une fois refroidis, coller les gâteaux 2 à 2 avec la confiture.

5. Pour finir, saupoudrer de sucre glace.

بسكوي باسيمون

★ المقادير ★

العجينة :

250 غ مارجرين طرية

150 غ سكر ناعم

1 ملعقة صغيرة قشور الليمون

1 ملعقة صغيرة خميرة كيميائية

50 غ ماييزينة

فريضة

التزيين :

مربي

سكر ناعم

كيفية التحضير

1. في إناء أخلطي جيدا المارجرين مع السكر الناعم، ضفي قشور الليمون ثم المقادير الجافة، حتى تتحصل على عجينة ملساء.

2. على طاولة مرشوشة بالفريضة، وبواسطة الحلال، أبسطي العجينة بسمك 0.25 سم ثم قطعي أشكالاً بواسطة المول (نجمات، وروود... إلخ) أنظر الصورة.

3. ضعي الحلوى على صينية وأدخليها للطهي في فرن 150° مدة 15 إلى 20 دقيقة ثم أخرجيها عندما تكسب اللون الذهبي.

4. عندما تبرد، ألصقي الحلوى مثنى مثنى بواسطة المربي.

5. للإنتهاء، نثرني السكر الناعم.



حفيظة 42

Les beignets

★ Ingrédients ★

Pâte :

- 2 verres de lait tiède
- ½ verre d'huile
- 4 C. à soupe de sucre cristallisé
- 2 C. à café de levure de boulanger
- Zeste d'1 citron
- 1 C. à café de sel
- Farine
- Huile pour friture

Décoration :

- Sucre glace, ou miel

Préparation

1. Dans un récipient, diluer la levure de boulanger avec un peu de lait tiède et ½ C. à café de sucre. Laisser lever.
 2. D'autre part, mélanger le lait tiède, l'huile, le sel, le sucre et le zeste de citron à l'aide d'un batteur électrique. Ajouter ensuite le levain et continuer de battre jusqu'à ce que mélange devienne moussueux (il forme des petites bulles).
 3. Incorporer la farine, petit à petit, en mélangeant avec une cuillère en bois jusqu'à obtenir une pâte malléable. Saupoudrer cette dernière de farine et la rouler en boule.
 4. Couvrir la pâte avec un linge propre et laisser doubler de volume.
 5. Abaisser la pâte sur un plan de travail fariné, à une épaisseur de 1 cm. Découper ensuite des ronds de 7 à 8 cm de diamètre, puis faire un trou au milieu à l'aide d'un bouchon rond.
 6. Disposer les beignets sur un plan fariné, les couvrir, puis les laisser lever pendant 30 mn à une heure, selon la saison.
 7. Les faire frire dans l'huile de friture chaude, puis saupoudrer de sucre.
- Remarque :** pour obtenir d'excellents beignets, il ne faut jamais pétrir la pâte.

كعيكات

★ المقادير ★

العجينة:

- 2 كأسان حليب دافئ
- 1/2 كأس زيت
- 4 ملاعق كبيرة سكر مسحوق
- 2 ملاعق صغيرة خميرة خبز
- 1 قشور حبة ليمون
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- فرينة
- زيت للقلي
- التزيين:
- سكر ناعم أو عسل

كيفية التحضير

1. في وعاء، ذوبي خميرة الخبز مع قليل من الحليب الدافئ و 1/2 ملعقة صغيرة سكر، اتركها تخمر.
 2. من جهة أخرى، اخلطي الحليب الدافئ، الزيت، الملح، السكر وقشور الليمون بواسطة الخلاط الكهربائي، ضفي بعدها الخميرة واستمري في الخلط حتى يصبح الخليط رغوي (يكون فقاعات صغيرة).
 3. أسكي الفرينة تدريجياً مع الخلط بواسطة ملعقة خشبية، حتى تتحصل على عجينة سهلة الإستعمال، ذرنري (رشي) عليها الفرينة ولقيها على شكل كرة.
 4. غطي العجينة بواسطة منشفة نظيفة و اتركها تضاعف الحجم.
 5. أسطي العجينة على طاولة مرشوشة بالفرينة بسمك 1 سم، قطعي بعدها دوائر قطرها 7 إلى 8 سم ثم انقعي الوسط بواسطة سداة دائرية.
 6. ضعي الكعيكات على صينية مرشوشة بالفرينة، غطيها، ثم اتركها تخمر مدة 30 دقيقة إلى 1 ساعة، حسب الموسم.
 7. إقليها في زيت ساخنة، ثم رمديها في السكر.
- ملاحظة:** للحصول على كعيكات جيدة، لا يجب عجن العجينة.



مفيدة 42

Petits fours au chocolat

★ Ingrédients ★

Pâte :

2 œufs
200 gr de maizena
200 gr de sucre glace
250 gr de margarine ramollie
1 sachet de levure chimique
½ C. à café d'extrait de vanille
Farine

Décoration :

Gelée
Chocolat en tablettes

Préparation

1. Dans un récipient, mélanger les œufs et le sucre. Ajouter la margarine et l'extrait de vanille, puis travailler le tout en pommade.
2. Incorporer la maizena et la levure, puis ramasser le mélange avec la farine, jusqu'à obtenir une pâte malléable.
3. Mettre la pâte dans un lambout puis former des boudins de 6 cm de longueur.
4. Disposer ces dernières sur une plaque allant au four, puis les faire cuire à four 160° pendant 20 à 25 mn, jusqu'à ce que les gâteaux aient une belle couleur dorée.
5. Laisser refroidir puis les coller deux par deux avec de la gelée.
6. Tremper les deux extrémités dans le chocolat fondu.

بوتي فور بالشكلاطة

★ المقادير ★

العجينة:

2 بيضات
200 غ مايزينة
200 غ سكر ناعم
250 غ مارغرين طرية
1 كيس خميرة كيميائية
1/2 ملعقة صغيرة فانيليا
فريئة

التزيين:

جيلاتين
شكلاطة علب

كيفية التحضير

1. في وعاء اخلطي البيض و السكر. ضعي المارغرين و نكهة الفانيليا ثم اخلطي الكل كالكريمة.
2. ضعي المايزينة و الخميرة ثم اجمعي الكل بالفريئة حتى تتحصلي على عجينة سهلة الإستعمال.
3. ضعي العجينة في اللمبوت ثم شكلي عصيات صغيرة طولها 6 سم.
4. ضعي الحلوى في صينية الفرن و اتركها تطهى بدرجة 160° مدة 20 إلى 25 دقيقة حتى تكسب اللون الذهبي.
5. اتركي الحلوى تبرد ثم الصقها مثنى مثنى بالجيلاتين.
6. اغطسي النهايتين في الشكلاطة الذائبة.



حفيظة 42

F'tirates au glaçage

★ Ingrédients ★

âte :

50 gr de margarine ramollie
30 gr de sucre glace
jaunes d'œufs
C. à café d'extrait de vanille
zeste de 2 citrons
sachet de levure chimique
farine

ilaçage :

blancs d'œufs
C. à soupe d'eau de fleurs d'oranger
C. à soupe de jus de citron
C. à café d'extrait de vanille
pincée de sel
sucre glace tamisé
C. à soupe d'huile

décoration :

vermicelles de différentes couleurs

Préparation

Dans un récipient, travailler la margarine et le sucre avec la paume de la main. Ajouter les jaunes d'œufs, le zeste de citron, l'extrait de vanille et la levure, puis ramasser le tout avec la farine jusqu'à obtenir une pâte malléable.

Sur un plan de travail, abaisser la pâte avec un rouleau à pâtisserie, à une épaisseur de 1 cm.

Découper des ronds avec un emporte-pièce de 6 cm de diamètre, les disposer sur une plaque, puis les faire cuire à four 160° pendant 20 à 25 mn.

Préparation du glaçage : dans une terrine, bien mélanger les blancs d'œufs avec le sel et l'extrait de vanille, avec la paume de la main. Ajouter l'eau de fleurs d'oranger et le jus de citron, puis incorporer le sucre glace petit à petit, en remuant sans arrêt, jusqu'à obtenir un mélange consistant.

Pour finir, ajouter 1 C. à soupe d'huile.

Une fois les gâteaux refroidis, les tremper dans le glaçage, puis les décorer avec le vermicelle.

فطيرات بالطلاء

★ المقادير ★

العجينة:

250 غ مارجرين طرية
100 غ سكر ناعم
3 صفار بيض
1/2 ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا
قشور ليمونتين
1 كيس خميرة كيميائية
فريشة

الطلاء:

3 بياض بيض
8 ملاعق كبيرة ماء الزهر
5 ملاعق كبيرة عصير الليمون
1 ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا
قرصة ملح
سكر ناعم مغربل
1 ملعقة كبيرة زيت

التزيين:

فتائل مختلفة الألوان

كيفية التحضير

1. في وعاء أخلطي المارجرين و السكر بكف اليد. ضعي صفار البيض، قشور الليمون، نكهة الفانيليا و الخميرة ثم اجمعي الكل بالفريشة حتى تتحصلي على عجينة سهلة الإستعمال.

2. على طاولة عمل أبسطي العجينة بواسطة الحلال بسمك 1 سم.

3. قطعي دوائر بواسطة مول قطره 6 سم، ضعيها في صينية و اتركها تطهى في فرن درجته 160° مدة 20 إلى 25 دقيقة.

تحضير الطلاء : في وعاء أخلطي جيدا بياض البيض مع الملح و نكهة الفانيليا بكف اليد ضعي ماء الزهر و عصير الليمون ثم السكر الناعم تدريجيا مع التحريك دون انقطاع حتى تتحصلي على خليط متناقل.

5. في النهاية ضعي ملعقة كبيرة من الزيت.

6. عندما تبرد الحلوى، اغطسيها في الطلاء ثم زينيها بالفتائل الملونة.



مفيدة 42

Ingrédients

Pâte :

- 3 mesures de cacahuètes moulues
- 1 mesure de sucre glace
- ½ mesure de margarine fondue et refroidie
- 2 œufs entiers + 1 jaune
- ¼ C. à café d'extrait de vanille

Décoration :

- Graines de sésame (Djeldjlan) non grillées
- Blanc d'œuf
- Miel

Préparation

1. Dans une terrine, bien mélanger les cacahuètes avec le sucre glace et l'extrait de vanille. Ajouter la margarine et malaxer avec la paume de la main.
2. Ajouter les œufs un à un, jusqu'à obtenir une pâte malléable.
3. Former des boudins, les aplatis légèrement, puis découper des triangles à l'aide d'un emporte-pièce.
4. Les tremper dans le blanc d'œuf puis les enrober de graines de sésame.
5. Les mettre sur une plaque tapissée de papier sulfurisé et les faire cuire à four 160° pendant 15 à 20 mn.
6. A la sortie du four, plonger les gâteaux dans du miel, puis les égoutter dans une passoire.
7. Présenter dans des caissettes étanches.

المقادير

العجينة:

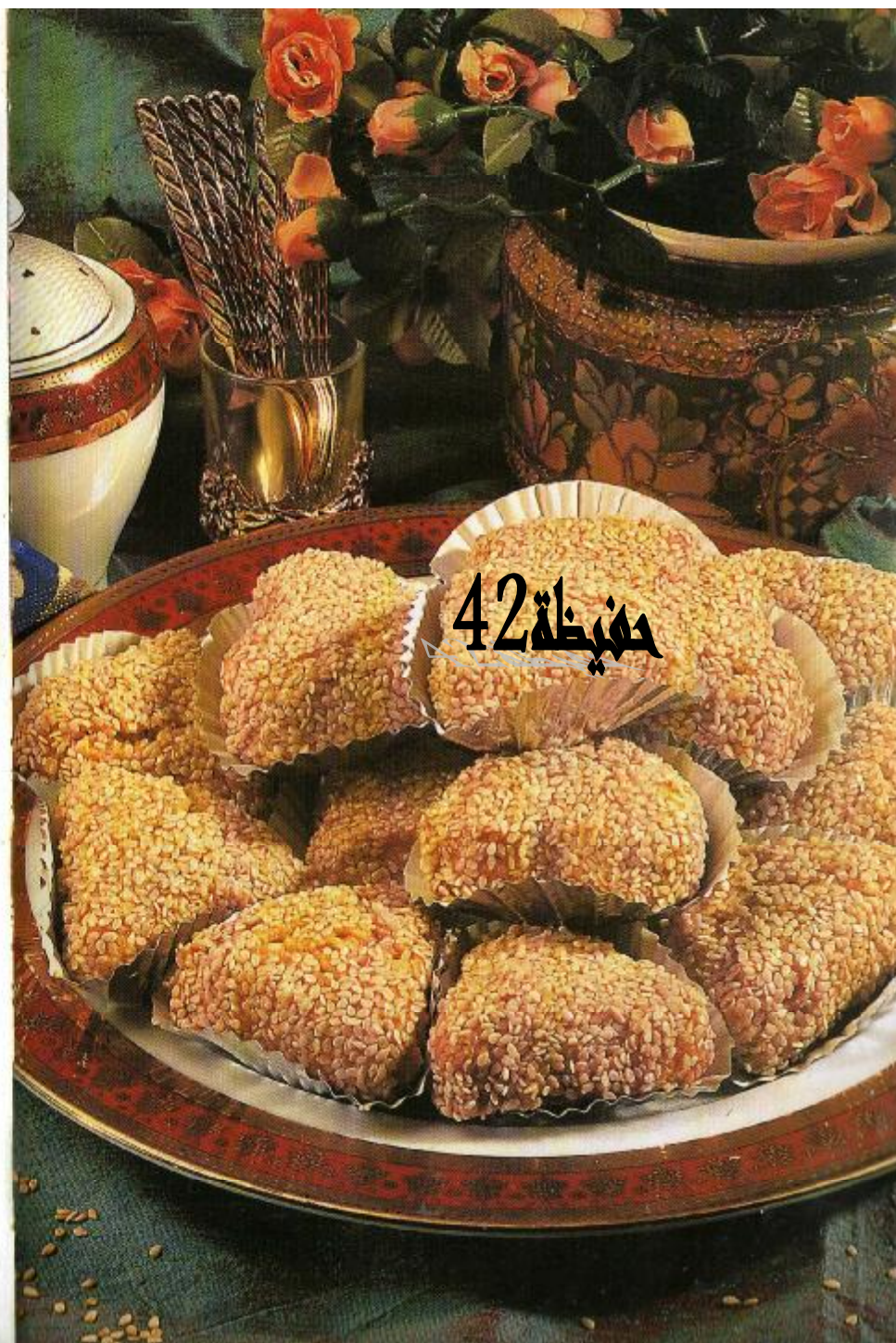
- 3 كيلات كاوكاو مرعي
- 1 كيلة سكر ناعم
- 1/2 كيلة مارغرين ذائبة و باردة
- 2 بيضات كاملة + 1 صفار
- 1/2 ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا

التزيين:

- جلجلان غير محمص
- 1 بياض بيضة
- عسل

كيفية التحضير

1. في إناء، اخلطي جيدا الكاوكاو مع السكر الناعم و نكهة الفانيليا. ضعي المارجرين و اخلطي جيدا.
2. ضعي البيض الواحدة تلو الأخرى حتى تتحصلي على عجينة سهلة الإستعمال.
3. شكلي حرايش، ابسملها قليلا ثم قطعي مثلثات بواسطة مول.
4. اغطسها في بياض البيض ثم رمدوها في الجلجلان.
5. ضعها في صينية مفروشة بورق غذائي و ادخلها للطنهي في فرن 160° مدة 15 إلى 20 دقيقة.
6. عند خروجها من الفرن إغطسها في العسل ثم قطريها في مصفاة.
7. قدمها في حاويات عازلة.



حفيظة 42

Les sablés

★ Ingrédients ★

Pâte :

50 gr de margarine ramollie
jaunes d'œufs
100 gr de sucre glace
100 gr de maïzena
sachet de levure chimique
C. à café d'extrait de vanille
arine

Décoration :

gelée
colorant alimentaire rouge

Préparation

. Dans un récipient, bien travailler la margarine avec le sucre et l'extrait de vanille.
. Ajouter les œufs, la maïzena et la levure, puis amasser le mélange avec la farine tamisée jusqu'à obtenir une pâte malléable.
. Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte à une épaisseur de 0,5 cm à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, puis découper des ronds, avec un moule à sablés.
. Les disposer sur une plaque, les enfourner à 180° pendant 15 à 25 mn, puis les retirer et les laisser refroidir.
. Badigeonner une pièce non percée avec de la gelée, la recouvrir d'une autre pièce percée, puis finir en décorant le centre du gâteau en y versant un peu de gelée colorée.

سابلي

★ المقادير ★

العجينة:

250 غ مارجرين طرية
2 صفار بيض
100 غ سكر ناعم
100 غ مايزينة-
1 كيس خميرة كيميائية
1 ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا
فريضة

التزيين:

جيلاتين
ملون غذائي أحمر

كيفية التحضير

1. في وعاء، أخلطي المارجرين مع السكر و الفانيليا.
 2. ضفي البيض، المايزينة و الخميرة ثم اجمعي الخليط بالفريضة المغربية حتى تتحصلي على عجينة سهلة الإستعمال.
 3. على طاولة عمل مرشوشة بالفريضة و بواسطة الحلال أبسطي العجينة بسمك 0.5 سم ثم قطعي دوائر بواسطة مول السابلي.
 4. ضعها في صينية و ادخليها للطهي في فرن 180° مدة 15 إلى 20 دقيقة ثم أخرجها و اتركها تبرد.
 5. إطلي الحلوى غير المثقوبة بالجيلاتين ثم غطيها بالقطعة الأخرى المثقوبة.
- للإنتهاء، زيني وسط الحلوى بقليل من الجيلاتين الملون.



Ghribiya Charquia

★ Ingrédients ★

'âte :

mesure de smen bouilli et refroidi
mesure de mélange margarine fondue + huile
mesure de sucre glace (moins 2 doigts)
C. à café d'extrait de vanille
arine

Décoration :

erles argentées

Préparation

. Dans un récipient, bien mélanger le smen, la margarine, le sucre et l'extrait de vanille, à l'aide d'un batteur électrique jusqu'à ce que le mélange lanchisse.

. Ajouter progressivement la farine et malaxer avec la paume de la main, pour bien faire pénétrer le gras dans la farine.

. Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, puis former des onds et des ovales à l'aide des moules.

. Disposer les gâteaux sur une tôle farinée, garnir avec des perles, puis faire cuire à four très doux pendant 20 à 25 cm.

astuce : pour que la pâte ne colle pas au moule, placer un sachet de congélation entre le moule et la pâte.

غريبة شرقية

★ المقادير ★

العجينة:

1 كيلة سمن مغلى و بارد
1 كيلة خليط مارجرين ذائبة + زيت
1 كيلة سكر ناعم (ناقص أصبعين)
1 ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا

فرينة

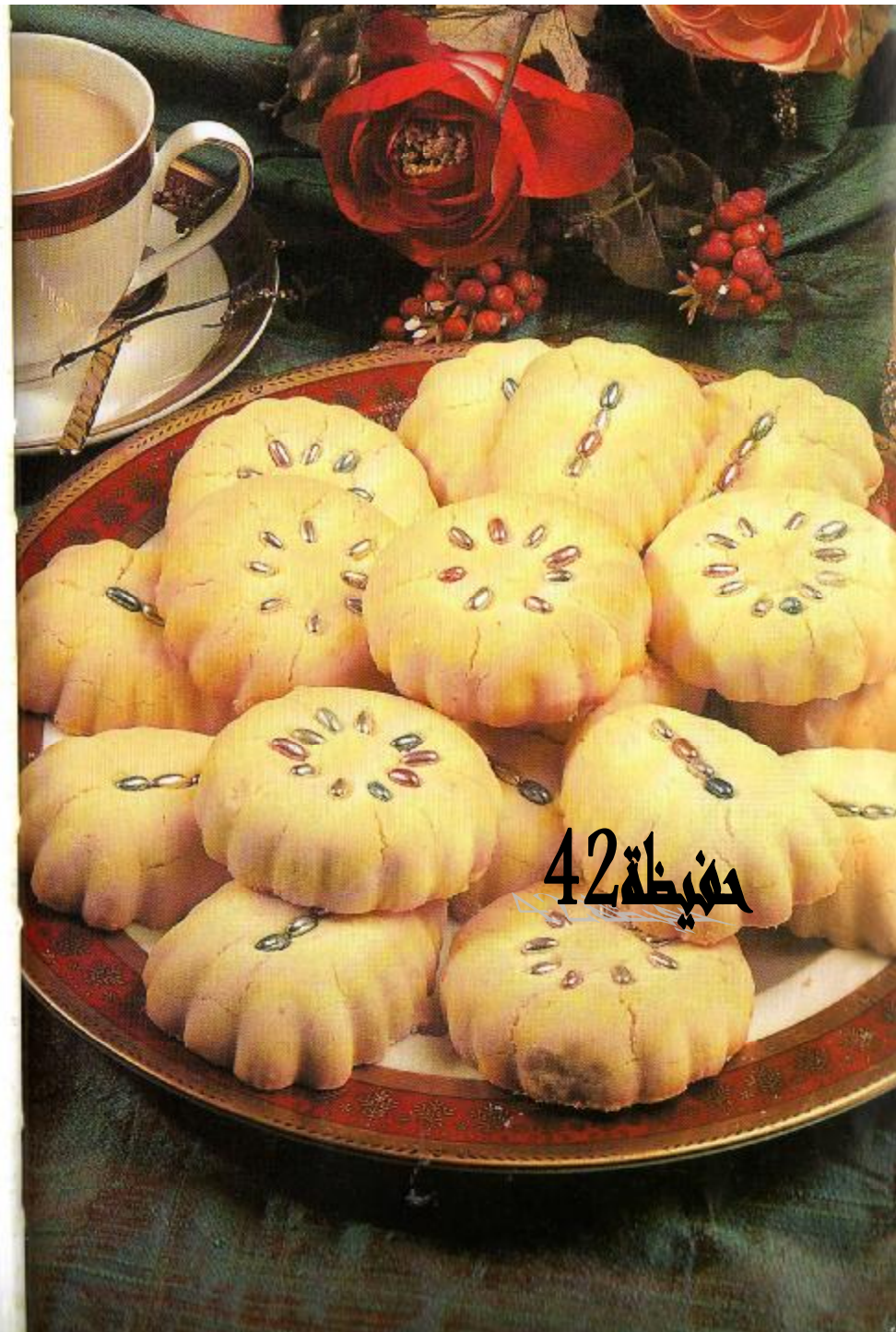
التزيين:

عقاش فضي

كيفية التحضير

1. في وعاء أخلطي جيدا السمن، المارجرين، السكر و نكهة الفانيليا بواسطة الخلاط الكهربائي حتى يبيض الخليط.
2. ضعي تدريجيا الفرينة و اخلطي بكف اليد لتتداخل المادة الدهنية جيدا في الفرينة.
3. شكلي اشكالا بيضوية و دائرية بواسطة المول.
4. ضعي الحلوى في صينية مرشوشة بالفرينة، زينها بالعقاش ثم ادخليها للظهي في فرن هادئ مدة 20 إلى 25 دقيقة.

تدبير: حتى لا تلتصق العجينة في المول ضعي كيس التجمد بين المول و العجينة.



حفيظة 42

Ingrédients

œufs
100 g de maizena
50 g de sucre glace
50 g de beurre ramolli
sachet de levure chimique
c à c d'extrait de vanille
c à soupe de cacao
arine

Préparation

. Dans une terrine, mélanger le beurre, le sucre, l'extrait de vanille et les œufs avec le batteur électrique jusqu'à ce que le mélange devienne crémeux.
. Ajouter la maizena et la levure en continuant de battre ; puis arrêter le batteur.
. Ramasser le mélange avec la farine jusqu'à obtenir une pâte lisse. Diviser cette dernière en 2 parties égales et incorporer le cacao à l'une d'elles.
. A l'aide du lambout ; former avec les deux pâtes des petites roses.
. Garnir chaque gâteau avec une petite boule en pâte (voir photo).
. Disposer les gâteaux sur une tôle et laisser cuire pendant 20 mn à four moyen.

المقادير

2 بيضات
200 غ ماييزينة
150 غ سكر مسحوق
250 غ زبدة طرية
1 كيس خميرة كيميائية
1/2 ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا
2 ملاعق كبيرة كاكاو
فريزة

كيفية التحضير

1. في إناء أخلطي الزبدة، السكر، الفانيليا و البيض بواسطة الخلاط الكهربائي حتى يصبح الخليط كالكرème.
2. ضيفي الماييزينة و الخميرة الكيميائية و واصلِي الخلط ثم أوقفي الخلاط.
3. إجمعي الكل بالفريزة حتى تتحصلي على عجينة متساوية. قسميها إلى قسمين و أضيفي الكاكاو لإحداهما.
4. بواسطة اللمبوت شكلي بالعجنتين وريدات صغيرة.
5. زيني وسط الوريدات بكرات صغيرة من العجينة (أنظر الصورة).
6. ضعي الحلوى في صينية الفرن و اتركيها تطهى مدة 20 دقيقة في فرن متوسط الحرارة.



حفظة 42

Les croquets

✧ Ingrédients ✧

Pâte :

œufs moins 1 jaune
verre de sucre cristallisé
verre d'huile
C. à café d'extrait de vanille
sachets de levure chimique
farine

Décoration :

jaune d'œuf
C à café de cacao

Préparation

1. Dans une terrine, bien travailler, à l'aide d'un fouet, les œufs, le sucre et l'extrait de vanille jusqu'à obtenir un mélange blanc. Ajouter l'huile et la levure, puis ramasser avec la farine, jusqu'à obtenir une pâte malléable.

2. Former 2 boudins, les disposer sur une toile huilée, puis badigeonner la surface avec un mélange de jaune d'œuf+cacao.

3. A l'aide d'une fourchette, tracer des sillons entrecroisés sur toute la surface.

4. Enfourner à four préchauffé à 180° pendant 20 à 25 mn.

5. Une fois refroidis, couper en tranches de 2,5 cm de largeur.

مرومي

✧ المقادير ✧

العجينة:

3 بيضات ناقص 1 صفار

1 كأس سكر مسحوق

1 كأس زيت

2 ملاعق صغيرة نكهة الفانيليا

2 كيسين خميرة كيميائية

فريشة

التزيين:

1 صفار بيض

1 ملعقة صغيرة كاكاو

كيفية التحضير

1. في إناء، اخلطي جيدا بواسطة خلاط يدوي، البيض، السكر ونكهة الفانيليا، حتى يصبح الخليط أبيضاً.

2. ضعي الزيت والخميرة ثم اجمعي بالفريشة، حتى تتحصلي على عجينة سهلة الإستعمال.

3. شكلي حبوبتين، ضعيهما على صينية مدهونة بالزيت ثم اطللي السطح بواسطة صفار البيضة + الكاكاو.

4. بواسطة شوكة، أرسمي خطوطاً متشابكة (مقاطعة) على كل السطح.

5. أدخليهما للطهي في فرن ساخن مسبقاً بدرجة حرارة 180° لمدة 20 إلى 25 دقيقة.

6. عندما تبرد، قطعي إلى شرائح عرضها 2.5 سم.



حفيفة 42

Pain d'épices

★ Ingrédients ★

ite :

jaunes d'œufs
verre de sucre cristallisé
C. à café d'extrait de vanille
verre de miel fondu et refroidi
10 gr de margarine fondue et refroidie
C. à café de bicarbonate de soude
urine

écoration :

confiture d'abricots

Préparation

Dans une terrine, travailler les jaunes d'œufs, le sucre et l'extrait de vanille. Ajouter le miel, la margarine et le bicarbonate de soude, sans arrêter de mélanger avec une cuillère en bois.

Ramasser avec la farine, pour former une pâte molle.

La diviser en 3 parties égales.

Disposer la première partie sur une tôle rectangulaire retournée, puis mettre à four préchauffé 150° pendant 10 à 15 mn, jusqu'à ce que la pâte prenne une couleur dorée.

A la sortie du four, la mettre sur une autre tôle, égaliser les bordures, puis badigeonner la surface avec de la confiture.

Procéder de la même manière avec les 2 autres pâtes.

Ramasser le reste de la pâte, après l'avoir égalisée, puis l'émettre sur la surface.

Découper des losanges ou des carrés et présenter dans des caissettes.

حبر السوابل

★ المقادير ★

العجينة:

5 صفار بيض
1/2 كأس سكر مسحوق
1 ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا
1 كأس عسل ذائب وبارد
250 غ ماوغيرين ذائبة وباردة
1 ملعقة بيكاربونات الصودا

فريزة

التزيين:

مربى المشمش

كيفية التحضير

1. في إناء، أخلطي صفار البيض، السكر والفانيليا. ضعي العسل، الماوغيرين وبيكاربونات الصودا مع الإستمرار في الخلط بواسطة ملعقة خشبية.
2. إجمعي بالفريزة لتشكلي عجينة لينة.
3. قسميها إلى 3 أجزاء متساوية.
4. ضعي الجزء الأول على صينية مستطيلة مقلوبة ثم أدخلها للخبز في فرن ساخن مسبقا بدرجة حرارة 150° لمدة 10 على 15 دقيقة، حتى تكسب العجينة اللون الذهبي.
5. عند خروجها من الفرن، ضعها على صينية أخرى، سوي أطرافها ثم اطلي السطح بالمربى.
6. وأصلي بنفس العملية مع العجنتين المتبقيتين.
7. إجمعي بقايا (زوائد) العجينة بعد تسويتها، ثم فتيها على السطح.
8. قطعي معينات أو مربعات، وقديما في حاويات.



حفيظة 42

Dziriettes à la noix de coco

★ Ingrédients ★

• Pâte :

mesures de farine
mesure de maïzena
C. à soupe de margarine
pincée de sel
C. à café ½ de vanille
eau + eau de fleurs d'oranger

• Farce :

100 gr de noix de coco moulue
100 gr de sucre cristallisé
à 6 œufs (selon grosseur)
C. à café d'extrait de vanille
C. à café de levure chimique

• Décoration :

perles alimentaires argentées
sirop

Préparation

• Pâte :

1. Dans une terrine, mélanger la farine, la maïzena et la margarine. Bien travailler avec la paume des mains. Ajouter le sel et la vanille, puis humecter avec le mélange eau + eau de fleurs d'oranger.
2. Mélanger le tout, jusqu'à obtention d'une pâte lisse et ferme, puis recouvrir avec du plastique alimentaire.

• Farce :

1. Séparer les blancs des jaunes d'œufs, puis battre les blancs en neige.

2. Dans une terrine, bien mélanger la noix de coco moulue avec le sucre et la vanille.

3. Ajouter la levure, puis humecter avec les jaunes d'œufs un par un, jusqu'à obtenir une pâte ferme.

4. Incorporer les blancs d'œufs battus en neige, puis former des petites boules de la grosseur d'une noix et laisser reposer.

5. Partager la pâte en plusieurs parties, les abaisser à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, puis les passer à la machine à pâte N° 2, N° 5 puis N° 7.

6. Découper des disques de 10 cm de diamètre, à l'aide d'un emporte-pièce. Les disposer dans des moules à Dziriettes beurrés et enfarinés.

7. Mettre une petite boule de farce dans chaque gâteau, puis décorer toute la surface avec les perles alimentaires argentées.

8. Enfourner à four moyen pendant 15 à 20 min : les Dziriettes doivent avoir une belle couleur dorée.

دزيريات بجوز الهند

★ المقادير ★

العجينة:

3 كيلات فريضة
1 كيلة مايزينة
1 ملعقة كبيرة مارغرين
1 قرصة ملح
1 ملعقة صغيرة 2/1 فانيليا
ماء + ماء الزهر

الحشو:

500 غ جوز الهند مرحي
400 غ سكر مسحوق
5 إلى 6 بيضات (حسب الحجم)
1 ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا
1 ملعقة صغيرة خميرة كيميائية

التزيين:

عقاش غذائي فضي
عسل

كيفية التحضير

العجينة:

1. في إناء، أخلطي الفريضة، المايزينة والمارغرين، أخلطي جيدا بكف اليد. ضعي الملح والفانيليا، ثم بللي بالماء + ماء الزهر.

2. أخلطي الكلال حتى تتحصل على عجينة ملساء ومتماسكة، ثم غطيها بالبلاستيك الغذائي.

الحشو:

1. فرقي البيض عن صفار البيض ثم أخفقي البيض كالثلج.

2. في إناء أخلطي جوز الهند المرحي مع السكر والفانيليا.

3. ضعي الخميرة، ثم بللي بصفار البيض الواحدة تلو الأخرى حتى تتحصل على عجينة متماسكة.

4. ضعي بياض البيض المخفوق كالثلج، ثم شكلي كريات صغيرة بحجم حبة جوز، واتركيها ترتاح.

5. قطعي العجينة إلى أجزاء صغيرة، أسطفيها بواسطة الحلال، ثم مرريها في العجينة رقم 2، رقم 5 ثم رقم 7.

6. قطعي أقراصا قطرها 10 سم بواسطة مول، ضعيها داخل مول الدزيريات المدهونة بالزبدة والمرشوشة بالفريضة.

7. ضعي كرية صغيرة من الحشو داخل كل حبة حلوى، ثم زيني كل السطح بالعقاش الغذائي الفضي.

8. أدخلها للطهي في فرن متوسط مدة 15 إلى 20 دقيقة. يجب أن تكسب الدزيريات اللون الوردي.

9. بعد الطهي، ضعي ملعقة صغيرة من العسل للحصول على



صفحة 42

Gateaux au fromage

★ Ingrédients ★

Pâte :

- 250 gr de margarine ramollie
- 4 portions de fromage
- 2 C. à café d'extrait de vanille
- 1 verre de sucre glace
- 1 verre ½ de noix de coco
- 200 gr de maizena
- 1 sachet de levure chimique

Décoration :

- Confiture d'abricot
- Noix de coco

Préparation

1. Dans une terrine, bien travailler le fromage avec l'extrait de vanille. Incorporer la margarine ramollie, sans arrêter de travailler. Ajouter le sucre glace, la noix de coco, la levure et la maizena, jusqu'à obtenir une pâte souple.
2. Former des boules de la grosseur d'une noix. Les disposer sur une tôle, puis les faire cuire à four préchauffé à 160° pendant 15 à 20 mn.
3. Une fois les gâteaux cuits, les laisser refroidir, puis les napper de confiture d'abricots et les enrober de noix de coco. Présenter dans des caissettes.

حلويات بالجبن

★ المقادير ★

العجينة:

- 250 غ مارغرين طرية
- 4 قطع جبن
- 2 ملاعق صغيرة فانيليا
- 1 كأس سكر ناعم
- 1 كأس و 1/2 جوز الهند
- 200 غ مايزينة
- 1 كيس خميرة كيميائية

التزيين:

- مربى المشمش
- جوز الهند

كيفية التحضير

1. في إناء، أخلطي جيدا الجبن مع نكهة الفانيليا، ضفي المارغرين الطوية دون التوقف عن الخلط، ضفي السكر الناعم، جوز الهند، الخميرة والمايزينة، حتى تتحصل على عجينة خفيفة.
2. شكلي كريات بحجم حبة جوز، ضعها على صينية ثم أدخلها للطهي في فرن ساخن مسبقا بدرجة حرارة 160° مدة 15 إلى 20 دقيقة.
3. عند طهي الحلو، اتركها تبرد ثم إطلبيها بمربى المشمش وغلطيها بجوز الهند. قدميها في حاويات.



حفيظة 42

Les madeleines

✧ Ingrédients ✧

Pâte :

- 2 yaourts aromatisés
- 2 mesures ½ de sucre cristallisé
(1 mesure = 1 pot de yaourt)
- 1 mesure ½ d'huile
- 4 œufs
- 2 sachets de levure chimique
- 1 C. à café d'extrait de vanille
- 4 mesures de farine

Préparation

1. Séparer les blancs des jaunes d'œufs, puis mélanger les jaunes d'œufs dans un récipient avec les yaourts. Ajouter l'huile, l'extrait de vanille, la levure et la farine.
2. Battre les blancs en neige, puis les incorporer délicatement au mélange, avec une spatule en bois.
3. Couvrir les moules à madeleines avec des caissettes, puis les remplir à moitié de pâte.
4. Mettre à cuire à four préchauffé à 150° pendant 40 à 50 mn.

مادلين

✧ المقادير ✧

- 2 باغورت معطر
- 2 كيلات و 1/2 سكر مسحوق
- (1 كيلة = علبة ياغورت)
- 1 كيلة و 1/2 زيت
- 4 بيضات
- 2 كيسين خميرة كيميائية
- 1 ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا
- 4 كيلات فريفة

كيفية التحضير

1. فرقي البياض عن صفار البيض ثم إخلطي في وعاء صفار البيض مع الياغورت، ضعي الزيت، نكهة الفانيليا، الخميرة والفريفة.
2. أخفقي بياض البيض كالثلج، ثم ضغيه برفق للخليط بواسطة ملعقة خشبية.
3. ضعي حاويات في قوالب المادلين وامليئها بالعجينة إلى النصف.
4. ادخليها للطهي في فرن ساخن مسبقا بدرجة حرارة 150° مدة 40 إلى 50 دقيقة.



حفيفة 42

Ingrédients

Pâte :

œufs

50 gr de sucre glace

50 gr de margarine fondue et refroidie

C. à soupe de noix de coco

C. à café d'extrait de vanille

sachets de levure chimique

farine

Décoration :

amandes

Préparation

Dans une terrine, à l'aide d'un batteur électrique, battre les œufs, le sucre et l'extrait de vanille. Ajouter la margarine, la noix de coco et la levure, puis incorporer progressivement la farine, jusqu'à obtenir une pâte souple.

Mettre la pâte dans une poche à douille annelée, puis former des bracelets sur une tôle huilée allant au four.

Décorer chaque gâteau avec une amande et les faire cuire à four doux jusqu'à ce qu'ils obtiennent une belle couleur rosée.

المقادير

العجينة:

6 بيضات

250 غ سكر ناعم

250 غ مارجرين ذائبة وباردة

3 ملاعق كبيرة جوز الهند

1 ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا

2 كيسين خميرة كيميائية

فريشة

التزيين:

لوز

كيفية التحضير

1. في إناء وبواسطة الخلاط الكهربائي، أخفقي البيض، السكر ونكهة الفانيليا، ضعي المارجرين، جوز الهند والخميرة، ثم ضعي تدريجياً الفريشة حتى تتحصلي على عجينة خفيفة.

2. ضعي العجينة داخل « بوش أدوي » مسننة، ثم شكلي أسورة على صينية مدهونة بالزيت.

3. زيني كل حبة حلوى بحبة لوز وأدخليها في فرن هادئ حتى تكسب اللون الوردي.



حفيظة 42

✧ Ingrédients ✧

Pâte :

- 1 verre de smen bouilli et refroidi
- 1 verre de mélange (margarine fondue + huile)
- 1 verre de sucre glace
- Farine

Préparation

1. Dans une terrine, bien battre le smen, le mélange (margarine fondue + huile) et le sucre, à l'aide d'un batteur électrique, jusqu'à obtenir un mélange blanc.
 2. Ramasser ce dernier, en incorporant progressivement la farine et en malaxant bien entre la paume des mains, pour faire pénétrer le gras dans la farine.
 3. Façonner des formes en pressant la pâte dans le moule.
 4. Disposer les gâteaux sur une plaque farinée et faire cuire à four très doux pendant 20 à 25 mn.
- Astuce :** Pour que la pâte ne colle pas au moule, insérer un sachet de congélation entre la pâte et le moule.

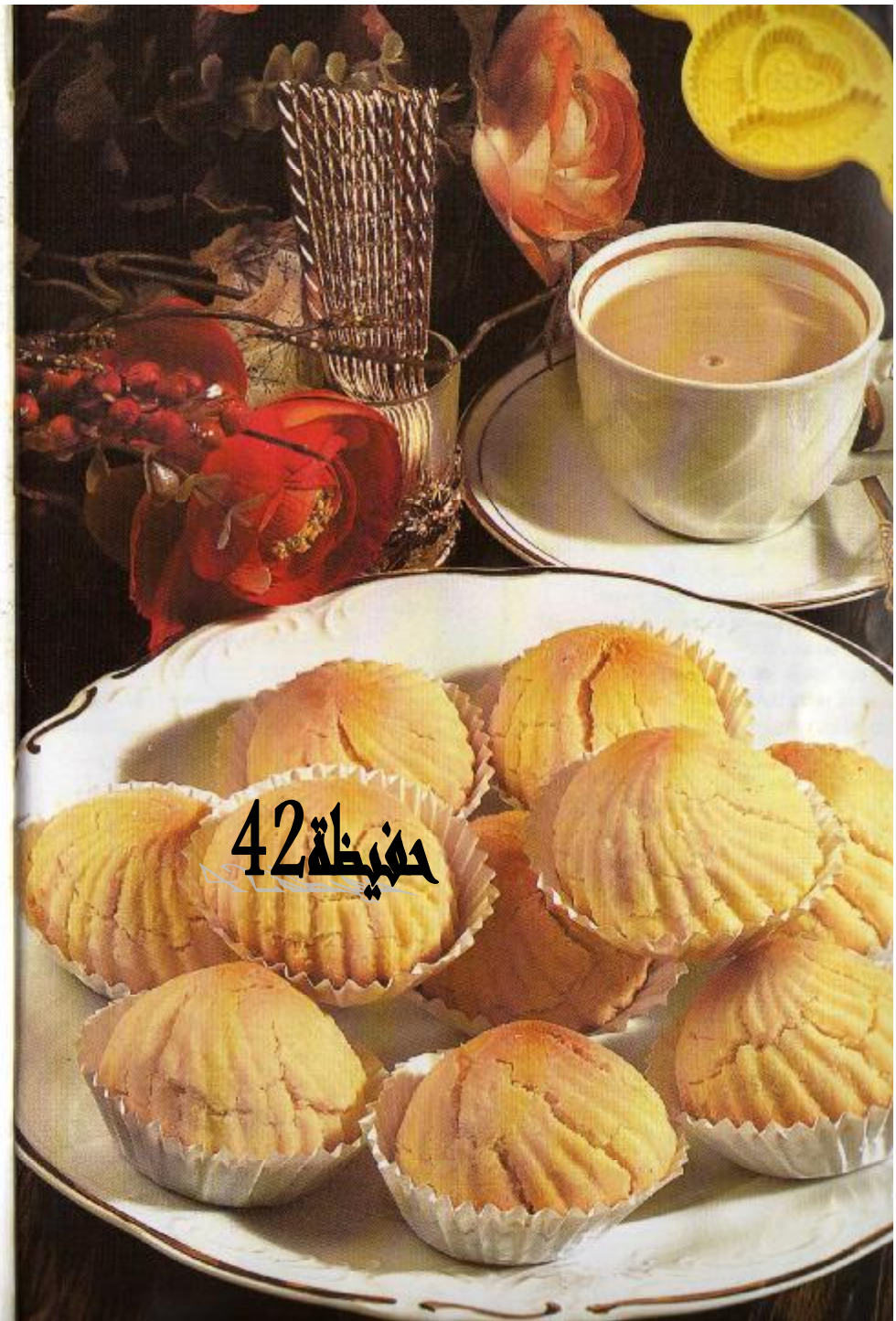
✧ المقادير ✧

العجينة:

- 1 كيلة سمن مغلي وبارد
- 1 كأس (مارغرين ذائبة + زيت)
- 1 كأس سكر ناعم
- فرينة

كيفية التحضير

1. في إناء، وبواسطة الخلاط الكهربائي، أخفقي السمن، الخليط (مارغرين ذائبة + زيت) والسكر، حتى تتحصلي على خليط أبيض.
 2. إجمعي هذا الأخير، بإضافة الفرينة تدريجيا مع الخلط (الحك) بكف اليد، لإدخال المادة الدهنية في الفرينة.
 3. شكلي أشكالاً بضغط العجينة في المول.
 4. ضعي الحلوى على صينية مرشوشة بالفرينة، وأدخليها للمطهي في فرن جدها 20 إلى 25 دقيقة.
- تدبير:** حتى لا تلتصق العجينة في المول، ضعي كيس التجميد بين العجينة والمول.



مفيدة 42

سكوتات لوزية الى confiture

★ Ingrédients ★

Pâte :

250 gr de margarine ramollie
150 gr de sucre glace
1 C. à café d'extrait de vanille
1 C. à café de levure chimique
Farine

Décoration :

Graines de sésame
Confiture de fraises

Préparation

1. Dans un récipient, battre la margarine et le sucre en crème.
2. Incorporer l'extrait de vanille et la levure préalablement mélangée à la farine, pour obtenir une pâte assez ferme.
3. Façonner des boules de la grosseur d'une noix, faire un trou au milieu, verser ½ C. à café de confiture dedans, puis les enrober de graines de sésame.
4. Disposer les gâteaux sur une plaque tapissée de papier sulfurisé, puis les enfourner à four 180° pendant 10 à 15 mn.
5. Après cuisson, laisser refroidir et présenter dans des caissettes.

Conseil : vous pouvez conserver ces gâteaux dans des boîtes hermétiques.

بسكوي محشي بالمرابي

★ المقادير ★

العجينة:

250 غ مارغرين طرية
150 غ سكر ناعم
1 ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا
1 ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
فرينة

التزيين:

جلجلان
مرابي الفراولة

كيفية التحضير

1. في وعاء، اخلطي المارغرين والسكر حتى يصبح كالكرامة.
 2. ضعي نكهة الفانيليا والخميرة الممزوجة مسبقا مع الفرينة للحصول على عجينة جد متماسكة.
 3. شكلي كريات بحجم حبة جوز، ضعي ثقباً في الوسط، أسكبي فيه 1/2 ملعقة صغيرة مرابي الفراولة ثم غطيه بالجلجلان.
 4. ضعي الحلوى في صينية مفروشة بالورق الكبريتي، ثم ادخليها للطهي في الفرن 180° لمدة 10 إلى 15 دقيقة.
 5. بعد الطهي، اتركها تبرّد وقدميها في حاويات.
- نصيحة :** يمكنك الاحتفاظ بهذه الحلوى في علب مغلقة.



✧ Ingrédients ✧

Pâte :

- 8 œufs
- 1 mesure de sucre cristallisé
(1 mesure = 1 verre métallique)
- 1 mesure d'huile
- 2 sachets de levure chimique
- 1 C. à café d'extrait de vanille
- 1 C. à café de zeste de citron
- 2 mesures de farine

Préparation

1. Séparer les blancs des jaunes d'œufs, puis battre les blancs en neige, en ajoutant l'extrait de vanille.
2. Dans un récipient, bien battre les jaunes d'œufs, le sucre et le zeste de citron, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter l'huile, puis la levure mélangée à la farine.
3. Incorporer délicatement les blancs d'œufs battus en neige, à l'aide d'une spatule en bois.
4. Verser le mélange obtenu dans un moule beurré et enfariné.
5. Faire cuire à four préchauffé à 200° pendant 45 à 50 mn environ.
6. Après cuisson, démouler et saupoudrer de sucre glace.

✧ المقادير ✧

العجينة:

- 8 بيضات
- 1 كيلة سكر مسحوق (1 كيلة = 1 كأس معدني)
- 1 كيلة زيت
- 2 كيسين خميرة كيميائية
- 1 ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا
- 1 ملعقة صغيرة قشور الليمون
- 2 كيلات فرينة

كيفية التحضير

1. فرقي بياض البيض عن الصفار ثم أخفقي البياض كالتلج بإضافة نكهة الفانيليا.
2. في وعاء، أخفقي جيدا صفار البيض، السكر وقشور الليمون حتى يبيض الخليط، أضفي الزيت، ثم الفرينة الممزوجة بالخميرة.
3. أسكبي برفق بياض البيض المخفف كالتلج بواسطة ملعقة خشبية.
4. أسكبي الخليط المتحصل عليه في مول مدهون بالزبدة ومرشوش بالفرينة.
5. أدخله للطهي في فرن ساخن مسبقا بدرجة حرارة 200° لمدة 45 إلى 50 دقيقة.
6. بعد الطهي، إنزعيه من المول وذرري عليه السكر الناعم.



حفيظة 42

Halwat Ettabaa

✧ Ingrédients ✧

Pâte :

- 6 œufs
- 1 verre de sucre cristallisé
- 1 verre d'huile
- Zeste de 3 citrons
- 4 sachets de levure chimique
- Extrait de vanille
- Farine

Décoration :

- 2 jaunes d'œufs
- 2 C. à soupe de lait

Préparation

1. Dans une terrine, travailler les œufs avec le sucre et l'extrait de vanille, jusqu'à obtenir un mélange moussieux.
2. Ajouter l'huile, sans arrêter de mélanger, puis le zeste de citron. Incorporer ensuite la farine préalablement mélangée à la levure, jusqu'à obtenir une pâte assez ferme.
3. Sur un plan de travail fariné, former un boudin, puis l'aplatir avec la paume de la main, à une épaisseur de 1,5 cm.
4. Découper des formes de votre choix, à l'aide d'un emporte-pièce.
5. Badigeonner la surface des gâteaux avec un mélange jaunes d'œufs + lait, puis saupoudrer légèrement de sucre cristallisé.
6. Faire cuire à four préchauffé à 200°, jusqu'à ce que les gâteaux prennent une belle couleur dorée.

حلوة الطابع

✧ المقادير ✧

العجينة:

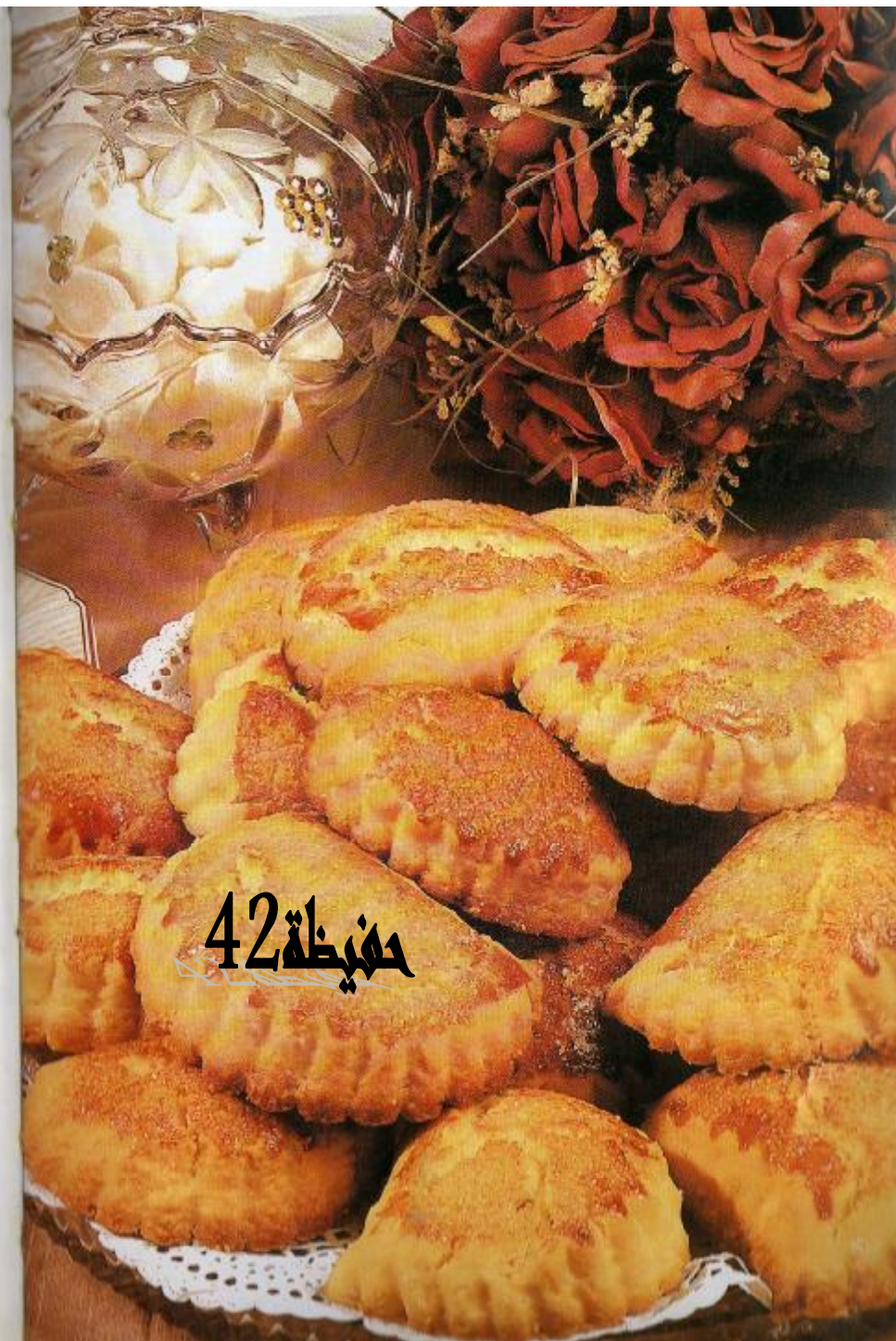
- 6 بيضات
- 1 كأس سكر مسحوق
- 1 كأس زيت
- قشور 3 ليمونات
- 4 أكياس خميرة كيميائية
- نكهة الفانيليا
- فريشة

التزيين:

- 2 صفار بيض
- 2 ملاعق كبيرة حليب

كيفية التحضير

1. في إناء، اخلطي البيض مع السكر ونكهة الفانيليا حتى تتحصل على خليط رغوي.
2. ضعي الزيت دون التوقف عن الخلط ثم قشور الليمون، ضعي بعدها الفريشة من المستحسن أن تكون ممزوجة بالخميرة، حتى تتحصل على عجينة جد متماسكة.
3. على طاولة عمل مرشوشة بالفريشة، شكلي حبوبش ثم ابسطيه بكف اليد بسمك 1.5 سم.
4. قطعي أشكالاً حسب الاختيار، بواسطة مول.
5. اطلبي سطح الحلوى بالخليط (صفار بيض + زيت) ثم ترنري قليلاً من السكر المسحوق.
6. ادخليها للطنهي في فرن ساخن مسبقاً بدرجة حرارة 200° حتى تكسب الحلوى اللون الذهبي.



مفيدة 42

Sablés aux amandes effilées

★ Ingrédients ★

Pâte :

50 gr de margarine ramollie

50 gr de sucre glace

100 gr de maizena

œuf

sachet de levure chimique

C. à café d'extrait de vanille

arôme

Décoration :

gelée

amandes effilées

Préparation

. Dans une terrine, bien mélanger la margarine, le sucre et la vanille. Ajouter l'œuf et bien battre le tout. Incorporer ensuite la levure, la maizena et la farine, jusqu'à obtenir une pâte sablée.

. Sur un plan de travail, abaisser la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie à une épaisseur de 1 cm.

. Découper des cercles de 4 cm de diamètre, à l'aide d'un emporte-pièce. Les disposer sur un plat huilé allant au four, puis les enfourner pendant 10 à 15 mn.

. Dès sortie du four, les recouper, avec le même emporte-pièce, pour qu'ils gardent la même forme. Laisser refroidir, puis mixer les restes de pâte.

. Coller les gâteaux deux à deux avec de la gelée. Étaler également le pourtour, toujours avec de la gelée.

. Passer ensuite les gâteaux dans les restes de pâte mixés.

. Pour finir, étaler la gelée sur la surface des gâteaux et garnir avec les amandes effilées.

. Présenter dans des caissettes.

سابلي باللوز المنسل

★ المقادير ★

العجينة:

250 غ مارجرين طرية

150 غ سكر ناعم

200 غ ماييزينة

1 بيضة

1 كيس خميرة كيميائية

1 ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا

فريشة

التزيين:

جيلاتين

لوز منسل

كيفية التحضير

1. في إناء، اخلطي جيدا المارجرين، السكر والفانيليا، ضفي البيض واخلمي الكل. ضفي بعدها الخميرة، الماييزينة والفريشة. حتى تتحصل على عجينة سابلي.

2. على طاولة عمل وبواسطة الحلال، أبسطي العجينة بسمك 1 سم.

3. قطعي دوائر قطرها 4 سم بواسطة مول، ضعيها على صينية وأدخليها للطهي لمدة 10 إلى 15 دقيقة.

4. فور خروجها من الفرن، أعيدي تقطيعها بنفس المول، حتى تحافظ على نفس الشكل، أتركها تبرد، ثم إرحي بقايا الحلوى.

5. الصقي الحلوى مثنى مثنى بواسطة الجيلاتين، إطلي الحواف أيضا بالجيلاتين.

6. رمدي الحلوى في بقايا الحلوى المرحية.

7. للإنتهاء، إطلي سطح الحلوى بالجيلاتين وزيني باللوز المنسل.

8. قدميها في حاويات.



حفيظة 42

★ Ingrédients ★

Pâte :

3 jaunes d'œufs
1 verre de sucre glace
50 gr de margarine ramollie
1 paquet de levure chimique
1 càf d'extrait de vanille
1 farine

Décoration :

raisins secs
noix

Préparation

Dans une terrine, bien travailler la margarine et le sucre. Ajouter les œufs, la vanille, la levure et la farine, jusqu'à obtenir une pâte sablée.

Former des petites boules que vous aplatirez légèrement.

Décorer le milieu de chaque boule avec une noix et les cotés avec des raisins secs.

Disposer les gâteaux sur une tôle enfarinée allant au four et enfourner pendant 20 mn.

★ المقادير ★

العجينة:

3 صفار بيض
1 كأس سكر ناعم
250 غ مارجرين طرية
1 كيس خميرة كيميائية
1 ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا
1 الفرينة

التزيين:

عنب جاف (زبيب)
جوز

كيفية التحضير

1. في إناء، أخلطي جيدا المارجرين مع السكر، ضعي البيض، الفانيليا، الخميرة الكيميائية والفرينة، حتى تتحصل على عجينة سائلة.
2. شكلي كريات صغيرة وابسطيها قليلا.
3. زيني وسط كل كرية بحبة جوز والحواف بالعنب الجاف.
4. ضعي الحلوى على صينية مرشوشة بالفرينة وأدخليها للطنهي في فرن ساخن مسبقا لمدة 20 دقيقة.



مفيدة 42

Kaak Enekkache

Ingrédients

Pâte :

- mesures de farine
- mesure de smen fondu
- pincée de sel
- 1/3 mesure de sucre glace
- paquet de levure chimique
- C. à café d'extrait de vanille
- eau + eau de fleurs d'oranger
- farine

Farce :

- 150 gr de dattes dénoyautées
- C. à soupe d'huile

Préparation

- Dans une terrine, mettre la farine en fontaine. Ajouter tous les ingrédients secs (sel, levure, vanille). Ajouter le smen fondu et travailler avec la paume des mains, pour faire pénétrer le gras. Mouiller avec le mélange eau + eau de fleurs d'oranger, jusqu'à obtenir une pâte malléable.
- Couvrir avec du plastique alimentaire, puis laisser reposer.
- Entre-temps, préparer la farce : hacher finement les dattes dénoyautées, puis les huiler et les ravailler pour faire une pâte de dattes (Ghers).
- Faire ensuite des boudins.
- Abaisser la pâte à une épaisseur de 3 mm, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie ; puis la couper en rectangles de 18 cm de longueur.
- Sur chaque rectangle, placer un boudin de farce de dattes, puis le rouler sur lui-même à deux reprises. Le découper ensuite, à l'aide d'une oulette à pâtisserie.
- Former un bracelet et coller les deux extrémités avec du blanc d'œuf.
- A l'aide d'une pince (Nekkache), décorer les gâteaux en formant des stries sur toute la surface.
- Disposer ces derniers sur une tôle graissée et saupoudrée de farine, puis les enfourner à four préchauffé à 180° pendant 20 à 30 mn ; les gâteaux doivent être légèrement dorés.
- Une fois cuits, retirer les gâteaux puis les laisser refroidir.

كعك النقاش

المقادير

العجينة:

- 3 كيلات فريئة
- 1 كيلة سمن ذائب
- 1 قرصة ملح
- 1/3 كيلة سكر ناعم
- 1 كيس خميرة كيميائية
- 1 ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا
- ماء + ماء الزهر
- فريئة

الحشو:

- 250g تمر منزوع النواة
- 1 ملعقة كبيرة زيت

كيفية التحضير

- في إناء، ضعي الفريئة، شكلي حفرة في الوسط، ضعي كل المقادير الجافة (ملح، خميرة، فانيليا)، ضعي السمن واخطي بكف اليد ليتداخل السمن، بللي بالخليط (ماء + ماء الزهر)، حتى تتحصلي على عجينة سهلة الاستعمال.
- غطيها بالبلاستيك الغذائي واطريها ترتاح.
- من جهة أخرى، حضري الحشو : أفرمي بشكل رقيق التمر المنزوع النواة ثم ضعي الزيت، وأعجنه لتتحصلي على عجينة التمر (غرس)، شكلي بعدها حرايبش.
- أبسطي العجينة بواسطة الحلال بسلك 3 مم ثم قطعي مستطيلات بطول 18 سم.
- على كل مستطيل، ضعي حربوش من حشوة التمر، ثم لفه مرتين حول نفسه و قطعيه بواسطة الجراحة.
- شكلي سوار، والصقي طرفيه بواسطة بياض البيض.
- بواسطة ملقط (نقاش)، زيني الحلوى بنقش كل السطح.
- ضعي الحلوى على صينية مدهونة ومرشوشة بالفريئة ثم ادخليها للطهي في فرن ساخن مسبقا بدرجة حرارة 180° مدة 20 إلى 30 دقيقة.
- يجب أن تكسب الحلوى نوعا ما اللون الذهبي.
- عند إنتهاء الطهي، أخرجي الحلوى واطريها تبرد.



حفيظة 42

Michawak en pate

★ Ingrédients ★

de margarine ramollie
es d'œufs
soupe de sucre glace
et de levure chimique
café d'extrait de vanille
ration :
uètes grossièrement moulues
confits

Préparation

as un récipient, bien mélanger le beurre, le
et les jaunes d'œufs. Ajouter la vanille et la
chimique. Ramasser le tout avec la farine,
à obtenir une pâte sablée.
mer des boules de 3 cm de diamètre, les
er dans le blanc d'œuf, puis les enrober de
uètes grossièrement moulues.
mir avec les fruits confits, les mettre dans
tissettes, puis les faire cuire pendant 20 mn à
noyen.
s la sortie du four, les tremper dans le miel,
outter puis les servir dans des caissettes
es.

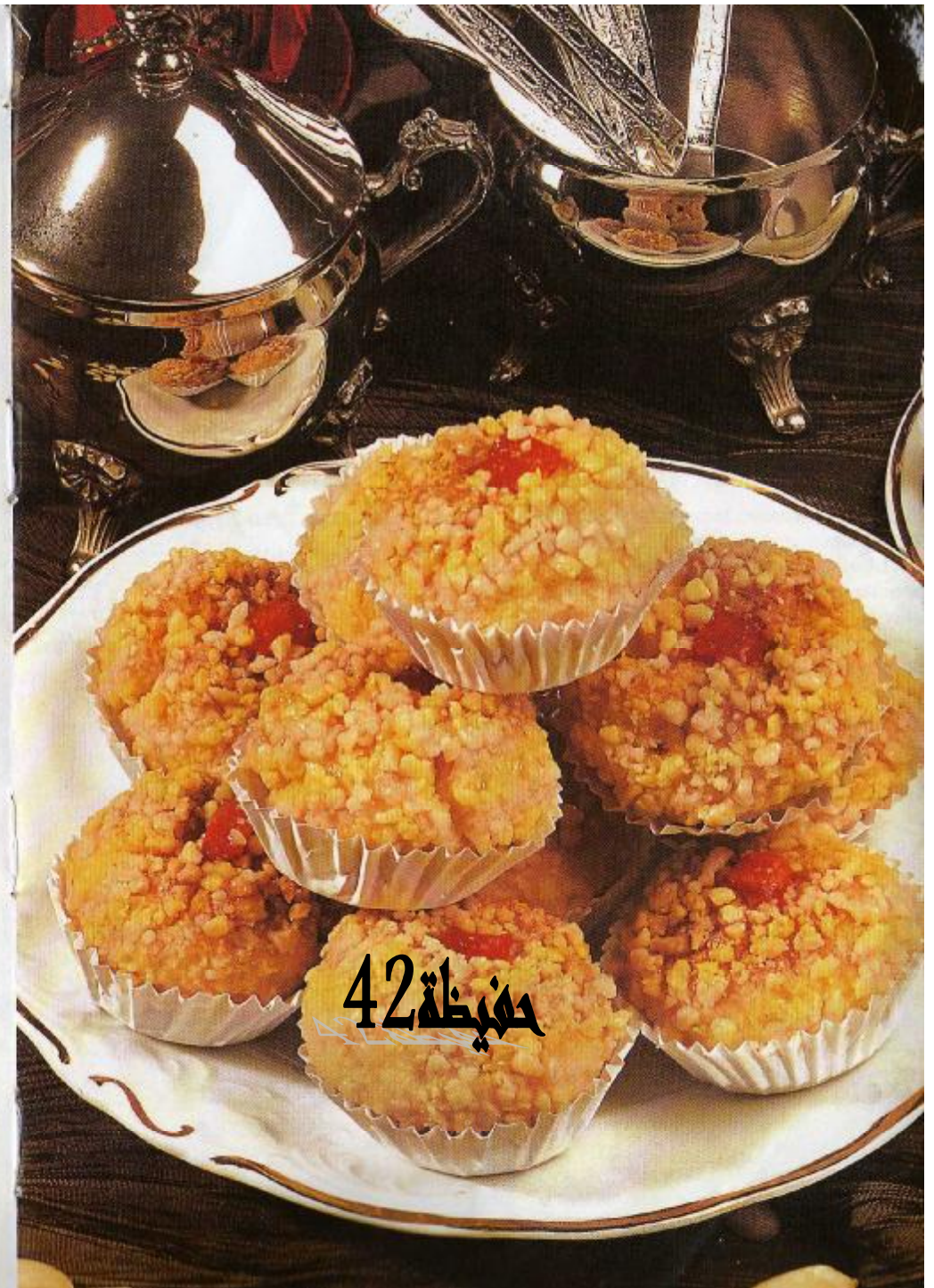
مسوك بالعجينة

★ المقادير ★

العجينة:
250 غ مارجرين طرية
4 صفار بيض
6 ملاعق كبيرة سكر ناعم
1 كيس خميرة كيميائية
التزيين:
كاوكاو مرحي خشن
فاكهة مصبرة
عسل

كيفية التحضير

1. في وعاء، أخلطي جيدا المارجرين، السكر وصفار البيض،
ضفي الغاشيليا، الخميرة الكيميائية، إجمعي الكل بالغريئة
حتى تتحصل على عجينة سابلية.
2. شكلي كريات قطرها 3 سم، إغطيسها في بياض البيض
ورميدها في الكاوكاو المرحي خشن.
3. زيني بالفاكهة المصبرة، ضعها في حاويات ثم ادخليها
للطهي في فرن متوسط لمدة 20 دقيقة.
4. فور خروجها من الفرن، إغطيسها في العسل و قطريها ثم
ضعها في حاويات عازلة.



حفظة 42

Ingrédients

500 g de carottes
1 litre d'eau (pour bouillir)
2 oranges
1 citron
1 yaourt à la pêche
1 extrait de pêche
2 litres d'eau
sucre (selon votre goût)

Préparation

1. Faire bouillir les carottes dans une marmite avec 1 litre d'eau pendant 20 mn, après les avoir lavées et coupées en petits morceaux.
2. Les laisser refroidir, puis les mixer. Ajouter ensuite les jus d'orange et de citron, le yaourt et l'extrait de pêche, puis les deux litres d'eau.
3. Remixer le tout, jusqu'à obtenir un jus onctueux.
4. Sucrer à volonté.

المقادير

500 غ جزر
1 لتر ماء (للغلي)
2 برتقالتين
1 حبة ليمون
1 ياغورت الخوخ
نكهة الخوخ
2 لتر ماء
سكر (حسب الذوق)

كيفية التحضير

1. قومي بغلي الجزر في طنجرة في 1 لتر من الماء لمدة 20 دقيقة، بعد غسلها وتقطيعها إلى قطع صغيرة.
2. أتركيها تبرد ثم إرحيها. ضفي بعدها عصير البرتقال و الليمون، الياغورت ونكهة الخوخ، ثم 2 لتر من الماء.
3. أعيدي رحي الكل حتى تتحصلي على عصير خاثر.
4. ضفي السكر حسب الذوق.

