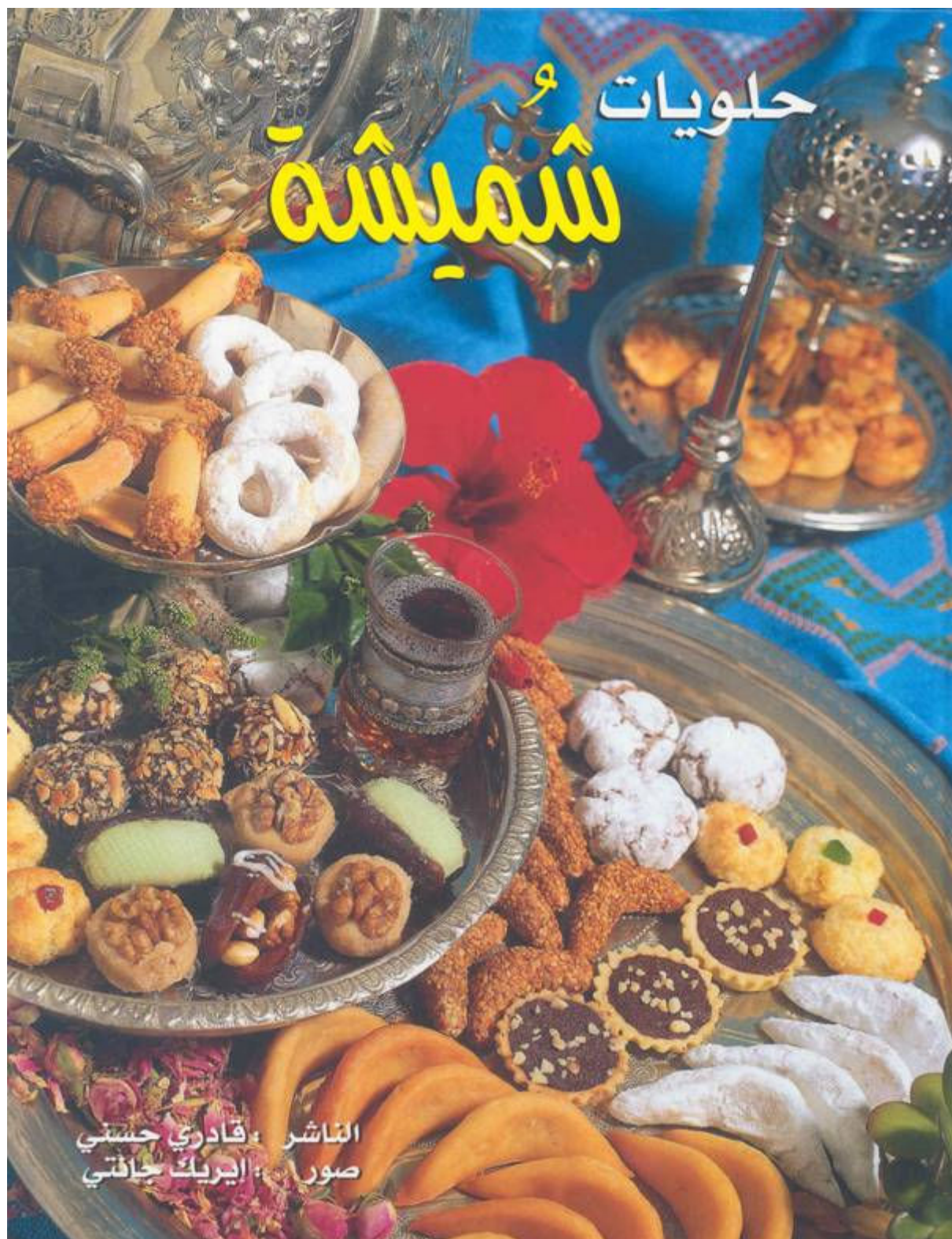


Objet: CHOUMICHA



POUR HAFSA

حلويات شَمِيَّة



مكتبة الامة

15-17 زقة الإمام القسطلاني، الاحباس - الدار البيضاء

الهاتف : 022 31 94 89 - 022 44 07 44

فاكس : 022 30 65 69

e-mail : alouma@iam.net.ma

ISBN : 9981-851 42-6 / Dépôt légal : 2002-1930

جميع حقوق الطبع محفوظة للناشر.

عجين مكسر

طريقة التحضير

- يغريل الدقيق في إناء مع الملح وبودرة الحليب تضاف إليهم الزبدة والبيض ويمزج الخليط جيدا بأطراف الأصابع.
- نضيف السكر ونستمر في المزج بأطراف الأصابع يجمع العجين بواسطة ملعقة الماء البارد.
- عندما نحصل على عجين أملس يجمع على شكل كرة ويوضع في كيس من البلاستيك ويلف في قطعة من الثوب، يدخل إلى الثلاجة ليلة كاملة قبل إستعماله.

المقادير

- 230غ دقيق
- 20غ بودرة الحليب
- 40غ سكر سنيدة
- 180غ زبدة
- قبصة ملح
- 1 ملعقة كبيرة ماء بارد
- 1 بيضة

بات أشو

المقادير	طريقة التحضير
100غ زبدة	■ في كصرولة نصب الماء، السكر، الملح والزبدة نضعها فوق النار حتى الغليان.
150غ دقيق	■ نزيل الكصرولة من فوق النار ونصب فيها الدقيق مع التحريك المستمر بملعقة من خشب.
4 بيضات	■ نرجع الكصرولة فوق النار دائما مع مواصلة التحريك حتى لا يلتصق العجين في الكصرولة (يجب أن تكون النار هادئة).
15غ سكر	■ عندما يجمع العجين بسهولة حول الملعقة الخشبية مثل الكرة نزيل الكصرولة من فوق النار ونترك العجين يبرد قليلا.
25سننل ماء	■ ثم نبدأ بإضافة البيض واحدة تلو الأخرى مع التحريك المستمر حتى يشرب الخليط البيض ونحصل على عجينة منسجمة وسائلة.
1/2 ملعقة صغيرة ملح	■ تحضر بعد ذلك الحلوى حسب الوصفة.

عجين جينواز (الطريقة الأولى)

طريقة التحضير

- يغريل الدقيق، الملح والخميرة الكيماوية ثم يحتفظ بهم جانبا.
- يطرب البيض مع سكر سنيده بالطراب الكهربائي حتى يصبح الخليط أبيضاً ويتضاعف حجمه.
- بواسطة ملعقة خشبية نضيف الدقيق على خليط البيض مع التحريك من الأسفل نحو الأعلى حتى نكمل كمية الدقيق.
- العجين المحصل عليه يكون خفيفا وسائلا.

المقادير

- 4 بيضات
- 120غ دقيق
- 120غ سكر سنيده
- 1 ملعقة صغيرة خميرة كيماوية
- قبصة ملح

عجين جينواز (الطريقة الثانية)

طريقة التحضير

- يغريل الدقيق، النشا، الملح والخميرة ثم يحتفظ بهم جانبا .
- يطرب البيض مع سكر سنيدة بالطراب الكهربائي حتى يصبح الخليط أبيضاً ويتضاعف حجمه .
- يضاف الدقيق شيئا فشيئا على الخليط مع التحريك بواسطة ملعقة خشبية من الأسفل نحو الأعلى حتى نحصل على عججين خفيف .
- تضاف الزبدة المذوبة على العجين مع التحريك حتى تندمج مع العجين .
- يصب العجين في قالب مدهون بالزبدة ومرشوش بالدقيق يدخل القالب للفرن المسخن على درجة حرارة 180° لمدة 30 دقيقة تقريبا .

🔗 نختار حجم وشكل القالب حسب الحلوى المراد تحضيرها .

المقادير

- 40غ زبدة مذوبة
- 65غ دقيق
- 15غ نشا
- 3 بيضات كبار
- 75غ سكر سنيدة
- قبصة ملح
- 1 ملعقة صغيرة خميرة كماوية

عجين مرمل

طريقة التحضير

- في إناء نضع الدقيق وقيصة الملح، نضيف عليهم الزبدة مقطعة مربعات، نأخذ سكيناً ونحاول تقطيع الزبدة إلى قطع صغيرة وسط الدقيق.
- بعدما تقطع الزبدة يخدم الخليط بأطراف الأصابع حتى يترمل.
- نضيف أصفر البيض والسكر ثم نمزج الكل حتى نحصل على عجين متجانس.
- يوضع العجين في كيس من البلاستيك الغذائي ثم يلف في قطعة من الثوب .
- يدخل العجين للثلاجة لمدة 30 دقيقة على الأقل قبل إستعماله.

المقادير

- 200غ دقيق
- 100غ زبدة
- 2 أصفر البيض
- 100غ سكر سنيده
- قبيصة ملح

العجينة المورقة

طريقة التحضير

- يغريل الدقيق مع الملح، نضيف إليه 50غ زبدة و يخدم الكل بأطراف الأصابع حتى نحصل على خليط مرمل يعجن بالماء البارد حتى نحصل على عجينة منسجمة وملساء .
- تقطع الزبدة إلى شرائح مربعة .
- يمدد العجين بالمدلك على شكل مربع، تصفف شرائح الزبدة وسط العجين ويطوى المربع على ثلاثة حتى يغطي الزبدة ثم يطوى مرة أخرى على ثلاثة حتى نحصل على مربع صغير من العجين .
- يلف العجين في بلاستيك غذائي ثم في قطعة من الثوب و يوضع في الثلاجة لمدة 30 دقيقة .
- يخرج العجين من الثلاجة و يمدد بالمدلك على شكل مربع، يطوى على ثلاثة (لكي نحصل على مستطيل) ثم يطوى مرة أخرى على ثلاثة لنحصل على مربع صغير من العجين .
- يلف العجين في البلاستيك ثم يدخل للثلاجة لمدة 30 دقيقة .
- نعيد نفس العملية أربع مرات قبل استعمال العجين .

المقادير

- 250غ دقيق
- 250غ زبدة
- 1/2 ملعقة صغيرة ملح
- 15سننل من الماء البارد

كريم باتسيير

طريقة التحضير

- يغلى الحليب مع الفنيلا ويترك يبرد .
- يطرب أصفر البيض مع السكر سنيذة بالطراب الكهربائي حتى يصبح الخليط أبيضاً على شكل كريم .
- نضيف الدقيق أوالتشا على البيض والسكر سنيذة مع التطراب المستمر، نصب الحليب الدافىء على الخليط ويفرغ الكل في كصرولة .
- نضع الكصرولة على نار خفيفة مع التحريك بملعقة من الخشب حتى نحصل على كريمة ثقيلة .
- نزيل الكصرولة من فوق النار وندهن وجه الكريم بقليل من الزبدة (لتفادي تكون القشرة على وجه الكريمة بعدما تبرد) .

المقادير

- 50 سننل حليب
- كيس من الفنيلا
- 6 أصفر البيض
- 150غ سكر سنيذة
- 40غ دقيق أونشا
- ملعقة من الزبدة

كعب غزال

طريقة تحضير العجين

- يصب الدقيق مع الملح في قسعة، يضاف إليه الزبدة المذوية، ماء الزهر وقليل من الماء الدافئ للحصول على عجينة متجانسة، يدلك جيدا حتى يصبح ليئا ومطاطيا .
- يغطى العجين بمنديل ويترك جانبا لمدة خمس دقائق.

طريقة تحضير عجينة اللوز

- يخلط اللوز المسلوق والمنقى مع السكر ثم يطحن الكل في الطحانة اليدوية للكفتة.
- نأخذ اللوز المطحون ونضيف إليه ماء الزهر، الزبدة المذوية، القرفة والمسكة المدقوقة مع قليل من السكر ثم نخلط الكل جيدا ونحضر من الخليط أصابع بحجم 8 سنتم طول و 2 سنتم عرض (قطر).

طريقة إعداد الكعب

- يقسم العجين إلى كويرات صغيرة ثم يطلق بالمدلك للحصول على ورقة رقيقة من العجين.
- نضع أصابع اللوز متباعدة وسط العجين المرقق ثم ننتي عليهم العجين (أي تغطي أصابع اللوز بالعجين المرقق). نضغط على كل كعب بأطراف الأصابع حتى يلتصق العجين باللوز، ويقطع كل كعب بالجرارة ثم يعطى له شكل هلال.
- عندما ننتهي من تحضير كعب غزال يصفى على صفيحة مدهونة بالزيت. تتقب الحلوى بالإبرة ليتمكن البخار من التسرب منها أثناء الطهي.
- تدخل الصفيحة للفرن المسخن على درجة حرارة 180° لمدة عشر دقائق حتى يصبح لون الحلوى ذهبيا .

مقادير العجين

- 1 ملعقة كبيرة زبدة
- 500غ دقيق
- 1 كأس من ماء الزهر
- ماء دافئ
- قبصة ملح

مقادير عجينة اللوز

- 1 كلغ لوز مسلوق ومنقى
- 500غ سكر
- 1/2 كأس ماء زهر
- 1/2 كأس زبدة مذوية
- 1/2 ملعقة صغيرة من القرفة مدقوقة
- قبصة من المسكة الحرة

حلوى الشباكية (1)

طريقة التحضير

- يطحن جيدا الجلجلان في الطحانة الكهربائية.
- يسخن الزعفران الحر ثم يدق ويرقد في ملعقتين من ماء الزهر ويترك جانبا. أما الخميرة فتذاب فيما تبقى من ماء الزهر.
- في قصعة يخلط الدقيق مع الجلجلان، النافع، الملح، المسكة الحرة، القرفة والسكر، يضاف عليهم الخل، زيت الزيتون، الزبدة، الخميرة المذوبة في قليل من ماء الزهر، الزعفران الحر المرقد والبيض.
- يجمع العجين ويدلك جيدا حتى يصبح ليئا ومتماسكا، بعد ذلك نحضر منه كويرات تلف في البلاستيك.
- تمدد الكويرة بالمدلك وتقطع بالجرارة إلى مربعات، تقسم هذه المربعات بالجرارة إلى خمسة أشرطة دون تفكك المربع أو استعمال مرشم الشباكية ثم تطوى برفع شريط وتترك الآخر وتقلب لنحصل على شكل وردة. نكرر العملية حتى نتمم العجين.
- تقلى الحلوى في زيت ساخن حتى يصبح لونها ذهبيا ثم تطفئ مباشرة في العسل الساخن لبضع دقائق.
- تزال الشباكية من العسل، توضع في صحن وتزين بالجلجلان محمر.

المقادير

- 1 كلغ دقيق
- 2 بيضات
- 1 كأس زيت الزيتون
- 1 كأس الزبدة مذوبة
- 1 كأس ماء الزهر
- 1 كأس الجلجلان
- 1/2 كأس خل
- 2 ملاعق كبار نافع مدقوق
- 2 ملاعق كبار سنيطة
- 1 ملعقة صغيرة قرفة
- قليل من الزعفران الحر
- قليل من خميرة الخبز
- قليل من المسكة الحرة
- قبصة ملح
- الزيت للقلي

للتزيين

- العسل
- الجلجلان المحمر

كعب غزال مفند في السكر الصقيل

طريقة تحضير العجين

- يصب الدقيق مع الملح في قسعة، يضاف إليه الزبدة المذوية، ماء الزهر وقليل من الماء الدافئ للحصول على عجين متجانس يدلك جيدا حتى يصبح ليئا ومطاطيا .
- يغطى العجين بمنديل ويترك جانبا لمدة خمس دقائق.

طريقة تحضير عجين اللوز

- يخلط اللوز المسلووق والمنقى مع السكر ثم يطحن الكل في الطحانة اليدوية للكفتة .
- نأخذ اللوز المطحون ونضيف إليه ماء الزهر، الزبدة المذوية، القرفة والمسكة المدقوقة مع قليل من السكر ثم نخلط الكل جيدا ونحضر من الخليط أصابع بحجم 8 سنتم طول و 2 سنتم عرض (قطر).

طريقة إعداد الكعب 1

- يقسم العجين إلى كويرات صغيرة ثم يطلق بالمدلك للحصول على ورقة من العجين.
- نضع أصابع اللوز متباعدة وسط العجين المورق ثم نتني عليهم العجين (أي تغطى أصابع اللوز بالعجين المرقق) نضغط على كل كعب بأطراف الأصابع حتى يلتصق العجين باللوز، ويقطع كل كعب بالجرارة ثم يعطى له شكل هلال.
- عندما ننتهي من تحضير كعب غزال يصفف على صفيحة مدهونة بالزيت. تثقب الحلوى بالإبرة وذلك ليتمكن البخار من التسرب أثناء الطهي.
- تدخل الصفيحة للفرن المسخن على درجة حرارة 180° لمدة عشر دقائق، عندما تخرج الحلوى من الفرن تغطس واحدة تلو الأخرى في ماء الزهر وتفنند جيدا في السكر الصقيل.

يتبع...

مقادير العجين

- 1 ملعقة كبيرة زبدة
- 500غ دقيق
- 1 كأس من ماء الزهر
- ماء دافئ
- قبصة ملح

مقادير عجين اللوز

- 1كلغ لوز مسلووق ومنقى
- 500غ سكر
- 1/2 كأس ماء زهر
- 1/2 كأس زبدة مذوية
- 1/2 ملعقة صغيرة قرفة مدقوقة
- قبصة من المسكة الحرة

للتزيين

- ماء الزهر
- أبيض البيض
- السكر الصقيل

طريقة إعداد كعب غزال مفند بدون عجيين 2

- تحضير أصابع من عجيين اللوز طولها 8 سنتم وعرضها 2 سنتم (قطرها) يغطس في أبيض البيض ثم تفند في السكر الصقيل وتصنف على صفيحة مغطاة بورق السلفيري (papier sulfurisé).
- تدخل الصفيحة للفرن المسخن على درجة حرارة 180° لمدة 8 إلى 10 دقائق.
- عندما تخرج الحلوى من الفرن ترش بالسكر الصقيل قبل التقديم.

💡 لا يرقق كثيرا العجين الذي يحضر به كعب غزال المفند في السكر الصقيل حتى لا يتمزق عندما يغطس في ماء الزهر.

بريوات باللوز

طريقة التحضير

- يخلط اللوز المسلوق والمنقى مع السكر ثم يطحن الكل في الطحانة حتى نحصل على عجين اللوز أملس.
- نأخذ اللوز المطحون ونضيف إليه ماء الزهر، القرفة والمسكة المدقوقة مع قليل من السكر ثم يعجن الكل جيدا . تحضر كويرات صغيرة بحجم جوزة.
- تقطع ورقة البسطيلة إلى أربعة أشرطة ثم توضع كويرة اللوز في الطرف الأعلى للشريط وتطوى البريوة على شكل مثلث حتى آخر الشريط ثم تدهن بقليل من العجين السائل (قليل من الدقيق والماء) حتى تلتصق الورقة .
- عندما ننتهي من طي البريوات تقلي في حمام زيت ساخن حتى تأخذ لونا ذهبيا، ثم تغطس بعد ذلك مباشرة في العسل الساخن لمدة خمس دقائق لتعسل.
- تصفى البريوات وقبل تقديمها ترش بقليل من الجلجلان محمر.

المقادير

- 500غ لوز مسلوق ومنقي
- 125غ سكر
- 2 ملاعق كبار ماء زهر
- 1 ملعقة صغيرة من القرفة
- مدقوقة
- قليل من المسكة الحرة
- 20 ورقة البسطيلة
- الزيت للقلي
- العسل

للتزيين

- الجلجلان المحمر

كعب غزال مفند في الجلجلان

طريقة عجين اللوز

- يخلط اللوز المسلوق والمنقى مع السكر ثم يطحن الكل في الطحانة.
- نأخذ اللوز المطحون ونضيف إليه ماء الزهر، الزبدة المذوية، القرفة والمسكة المدقوقة مع قليل من السكر ثم نخلط الكل جيدا ونحضر من الخليط أصابع بحجم 8 سنتم طول و 2 سنتم عرض (قطر).

طريقة إعداد كعب غزال

- نأخذ أصابع اللوز تدهن بأبيض البيض وتفند في الجلجلان ونعطيها شكل هلال.
- عندما ننتهي من تحضير كعب غزال يصفى على صفيحة مدهونة بالزيت وتدخل للفرن المسخن على درجة حرارة 180° لمدة عشر دقائق.

مقادير عجين اللوز

- 1كغ لوز مسلوق ومنقى
- 500غ سكر
- 1/2 كأس ماء زهر
- 1/2 كأس زبدة مذوية
- قليل من القرفة المدقوقة
- قليل من المسكة الحرة

للتزيين

- أبيض البيض
- الجلجلان

غريبة الدقيق والزبدة

طريقة التحضير

- تخلط الزبدة والسمن مع السكر جيدا حتى نحصل على كريم، نضيف إلى هذا الخليط الدقيق المغربل مع الخميرة والملح حتى يجمع العجين، يدلك جيدا ويمكن طحنه في مطحنة اللوز اليدوية لعدة مرات حتى نحصل على عجين أملس و مدلوك.
- بعد ذلك نحضر كويرات صغيرة بحجم الكرغاعة.
- نضعها فوق صفيحة مدهونة أو مغطاة بالورق سلفيري (sulfurisé).
- ندخل الصفيحة للفرن المسخن على درجة حرارة متوسطة (180°) من 15 إلى 20 دقيقة حتى تتحمر الحلوى.

المقادير

- 500غ دقيق
- 250غ زبدة
- 250غ سكر سنيدة
- 1 ملعقة كبيرة سمن
- 1 كيس خميرة كيماوية
- قبصة ملح

كعب غزال بالفواكه المعسلة

طريقة عجين اللوز

- يخلط اللوز المسلوق والمنقى مع السكر ثم يطحن الكل في الطحانة.
- نأخذ اللوز المطحون ونضيف إليه ماء الزهر، الزبدة المذوبة، والمسكة المدفوقة مع قليل من السكر، تقطع الفواكه المعسلة إلى قطع صغيرة جدا وتضاف إلى خليط اللوز ثم يمزج الكل جيدا ونحضر من الخليط أصابع بحجم 8 سنتم طول و 2 سنتم عرض (قطر).

طريقة إعداد كعب غزال

- نأخذ أصابع اللوز تدهن بأبيض البيض وتفنن في رقائق اللوز ونعطيها شكل هلال.
- عندما ننتهي من تحضير كعب غزال يصفى على صفيحة مدهونة بالزيت وتدخل للفرن المسخن على درجة حرارة 180° لمدة عشر دقائق.

مقادير عجين اللوز

- 1كغ لوز مسلوق ومنقى
- 500غ سكر
- 1/2 كأس ماء الزهر
- 1/2 كأس زبدة مذوبة
- قليل من المسكة الحرة
- 150غ فواكه معسلة

للتزيين

- أبيض البيض
- رقائق اللوز

محنشة

طريقة التحضير

- يخلط اللوز المسلوق والمنقى مع السكر ثم يطحن الكل في الطحانة اليدوية للكفنة حتى نحصل على عجينة لوز أملس.
- نأخذ اللوز المطحون ونضيف إليه ماء الزهر، الزبدة المذوبة، القرفة والمسكة المدقوقة مع قليل من السكر ثم نخلط الكل جيداً ونحضر من الخليط قضبان طويلة.
- تقطع الورقة إلى مربعات، نلصقها فيما بينها بالزبدة المذوبة حتى نحصل على مستطيل طويل، ندهنه بالزبدة، نضع فوقه قضبان اللوز ونلف الورقة على قضبان اللوز ثم نبدأ لوي المحنشة وذلك بلف القضيب على نفسه.
- نضع المحنشة في صنية مدهونة بالزبدة.
- تصب الزبدة فوق المحنشة ويدهن وجهها بأصفر البيض أو الحليب. ندخلها إلى فرن مسخن على درجة حرارة متوسطة حتى تتحمر.
- عندما تخرج من الفرن تزين بالقرفة والسكر الصقيل كما يمكن سقي المحنشة بالعسل الساخن مع كأس من ماء الزهر.

مقادير عجينة اللوز

- كilog لوز مسلوق ومنقى
- 500غ سكر
- 1/2 كأس ماء زهر
- 1/2 كأس زبدة مذوبة
- 1/2 ملعقة صغيرة من القرفة المدقوقة
- قليل من المسكة الحرة

مقادير الورقة

- 200غ زبدة
- كilog ورقة

للتزيين

- أصفر البيض أو قليل من الحليب

الفقاص بالزبيب واللوز

طريقة التحضير

- تذاب الزبدة.
- يغريل الدقيق مع الملح والخميرة الكيماوية.
- يخلط البيض مع السكر جيدا باليد نضيف إليه الزبدة المذوبة، ماء الزهر، اللوز، الزبيب ثم الدقيق مع الملح والخميرة.
- يجمع العجين ويدلك جيدا ويقسم بعد ذلك إلى كويرات تحول إلى قضبان طولها 30 سنتم وعرضها (قطرها) 4 سنتم.
- تصفف القضبان فوق صفيحة مدهونة وتدخل للفرن المتوسط الحرارة (180°) لمدة 10 دقائق، تخرج ولونها أبيض، ونتركها جانبا لتبرد.
- تقطع القطبان بسكين حاد على شكل دوائر مائلة وترجع ثانية إلى الفرن حتى يتم نضجها ويصبح لونها ذهبيا.

المقادير

- 1كلغ دقيق
- 125غ زبدة
- 250غ زبيب
- 250غ لوز مهرمش
- 5 بيضات
- 2 خميرة كيماوية (خميرة الحلوى)
- 300غ سكر سنيدة
- 1/4 كاس ماء الزهر
- قبصة ملح

☀ لتزيين وجه الفقاص يطرب أصفر البيض مع قليل من القهوة سريعة الذوبان يدهن قضييب العجين بالخليط ويشترط بالشوكة قبل تقطيعه.

حلوى مدورة باللوز

طريقة تحضير العجين

- يصب الدقيق مع الملح في قسعة، يضاف إليه الزبدة المذوبة، ماء الزهر وقليل من الماء الدافئ للحصول على عجينة أملس ومتجانس بذلك جيدا حتى يصبح ليينا ومطاطيا .
- نغطي العجين بمنديل ونتركه جانبا لمدة خمس دقائق.

طريقة تحضير عجينة اللوز

- يخلط اللوز المسلووق والمنقى مع السكر ثم يطحن الكل في الطحانة اليدوية للكفتة .
- نأخذ اللوز المطحون ونضيف إليه ماء الزهر، الزبدة المذوبة والمسكة المدقوقة مع قليل من السكر ثم نخلط الكل جيدا ونحضر من الخليط قضبان رقيقة بحجم 20 سنتم طول و 1 سنتم عرض (قطر) .

طريقة إعداد الحلوى

- يقسم العجين إلى كويرات صغيرة ثم يطلق بالمدلك للحصول على شريط رقيق من العجين طوله 20 سنتم وعرضه 4 سنتم .
- نضع قضبان اللوز وسط الشريط المرقق ثم يلف على القضبان ويقطع بالسكين قطع صغيرة طولها من 4 إلى 5 سنتم .
- عندما ننتهي من تحضير الحلوى يلصق طرفاها بأبيض البيض ويضغط عليهما بالأصابع حتى يلتصقا، يغمس وجه الحلوى في أبيض البيض ويفند في رقائق اللوز . تصفف الحلوى على صفيحة مدهونة بالزبدة ومرشوشة بالدقيق .
- تدخل الصفيحة للفرن المتوسط الحرارة لمدة عشر دقائق حتى تتحمر .

مقادير العجين

- 1 ملعقة كبيرة زبدة
- 500غ دقيق
- كأس من ماء الزهر
- ماء دافئ
- قبصة ملح

مقادير عجينة اللوز

- اكلغ لوز مسلووق ومنقى
- 500غ سكر
- 1/2 كأس ماء زهر
- 1/2 كأس زبدة مذوبة
- قليل من المسكة الحرة

للتزيين

- أبيض بيضة
- 100غ رقائق اللوز

سلو

طريقة التحضير

■ يحمر الدقيق ويغربل ثم يوضع في إناء كبير نضيف إليه الجلجلان محمر، اللوز مقلي ومهرمش، النافع، القرفة والمسكة الحرة ونخلط الكل. نجوف وسط الخليط ونصب فيه الكمية الكافية من الزبدة المذوبة ويدلك الخليط جيدا بين الكفين حتى تمتزج جميع العناصر ويشرب الدقيق الزبدة، نضيف العسل ويدلك مرة أخرى. يصفى في إناء ويزين باللوز المقلي.

■ الزبدة التي نستعمل لمزج سلو يجب تصفيتها وذلك بتذويبها ثم تركها جانبا حتى تجمد. نأخذ فقط القشرة أما الحليب الذي يبقى في قاع الإناء لا يجب استعماله، تذاب قشرة الزبدة المجمدة مرة أخرى ثم يعجن بها سلو.

☀ استعمال الزبدة المصفاة يساعدنا على الإحتفاظ بسلو لمدة أطول دون أن يفشل.

المقادير

1كغ دقيق

500غ لوز مقلي ومهرمش

500غ جلجلان محمر

1 ملعقة كبيرة نافع مدقوق

2 ملاعق كبار قرفة مدقوقة

1/2 ملعقة صغيرة المسكة الحرة المدقوقة

الزبدة لجمع خليط سلو

العسل حسب الذوق

للتزيين

اللوز مقلي

غريبة السميدة والكوك

طريقة التحضير

- يطرب البيض مع السكر سنيذة والفنيلا ثم نضيف له قشرة الحامض الزيدة، الكوك، السميدة والخميرة، يخلط الكل جيدا للحصول على عججين متماسك.
- تحضر كويرات صغيرة بحجم الغرگاعة، تغطس في ماء الزهر وتقند في السكر الصقيل.
- توضع الحلوى فوق صفيحة مدهونة بالزيدة ومرشوشة بالدقيق ثم تدخل للفرن المتوسط الحرارة من 15 إلى 20 دقيقة.
- عندما نخرج الحلوى من الفرن تقند مرة أخرى في السكر الصقيل.

المقادير

- 250 غ سميدة رقيقة
- 750 غ كوك
- 6 بيضات
- 350 غ سكر سنيذة
- 2 كيسان زيدة مذوبة
- 1 كيس فنيلا أو قطرات من روح ماء الزهر
- 2 خميرة كيماوية
- 1 قشرة حامضة محكوكة

للتزيين

- السكر الصقيل
- ماء الزهر

بسبوسة

طريقة التحضير

- تخلط السميدة الرقيقة والغليظة، الفتيلا، اللوز المطحون، السنيدة، الخميرة، الزبدة، ماء الزهر والياغورت، ويجمع العجين.
- يصب عجين السميدة في قالب للحلوى مدهون بالزبدة ويدخل للفرن المسخن على درجة حرارة متوسطة حتى يجف الخليط. يخرج من الفرن ويسقى بنصف كمية السيرو ويقطع على شكل مربعات ماثلة ويزين كل مربع بلوزة ثم نعيد الحلوى للفرن.
- عندما تتحمر الحلوى تخرج من الفرن وتسقى ساخنة بما تبقى من السيرو وتترك لتبرد.

طريقة تحضير السيرو

- يمزج السكر، الماء، عصير الحامض، العسل ويوضع الكل فوق النار حتى الغليان (ويستعمل للسقي دائما ساخنا).

- 💡 يمكن إضافة 10 سنتل قشدة مع الياغورت للحصول على بسبوسة غنية بمذاق الكريمة.
- 💡 يمكن كذلك استعمال البستاش بدل اللوز المطحون.

المقادير

- 3 كؤوس كيار سميدة رقيقة
- 1 كأس كبير سميدة غليظة
- 2 أكياس فتيلا
- 3 ملاعق كيار ماء الزهر
- 1 كأس ونصف سنيدة
- 2 ياغورت مسوس طبيعي
- 100غ لوز مطحون
- 250غ زبدة
- 2 خميرة كيمائية

السيرو

- 2 كؤوس سنيدة
- كأس ماء ونصف
- 1 ملعقة كبيرة عصير الحامض
- العسل حسب الذوق

للتزيين

- لوز مسلوق

حلوى بالكرغاع في الكواغط

طريقة التحضير

- يطحن الكرغاع جيدا في الطحانة الكهربائية.
- يطرب أبيض البيض حتى يصبح كالثلج وأثناء التطراب نضيف إليه السكر الصقيل حتى نحصل على خليط يشبه المورانك (meringue) فنضيف إليه الكرغاع مطحون مع التحريك بمعلقة من الخشب من الأسفل نحو الأعلى حتى نتفادى تكسير أبيض البيض.
- تصف الكواغط فوق صفيحة ثم تملأ بالخليط وتزين بنصف كركاعة وتدخل للفرن المتوسط الحرارة من 15 إلى 20 دقيقة.

🔥 يمكن تحضير نفس الوصفة بإستعمال عوض الكرغاع: كاوكاو، اللوز...

المقادير

250غ كركاع
5 أبيض البيض
150غ سكر صقيل

للتزيين الكرغاع

بقلاوة

طريقة التحضير

- يطحن اللوز المقشر والمحمّر مع السكر سنيدة ثم يعجن مع الزبدة المذوية، ماء الزهر والقرفة حتى نحصل على خليط متماسك ومتجانس ومتماسك.
- تقسم العجينة المورقة إلى قطعتين متساويتين تمتد بواسطة المدلك على شكل مربع.
- في صينية للفرن مغطاة بورق سلفيريّ تفرش قطعة أولى من العجين، تثقب بواسطة شوكة.
- يغطى العجين بطبقة سميكة من اللوز ثم يغطى بالطبقة الثانية من العجين المثقب بالشوكة.
- تدخل الصفيحة للثلاجة لمدة نصف ساعة حتى يبرد جيدا العجين، عندما تخرج الصينية من الثلاجة تقطع الحلوى على شكل مربعات يزين وسطها باللوز المسلوّق والمقشر.
- تدخل الصينية للفرن المسخن على درجة حرارة 220° حتى تتحمر الحلوى وتخرج من الفرن.
- يسخن العسل مع ماء الزهر ثم يصب على الحلوى ساخنة. بعدها تزال الحلوى من الصينية وتوضع في طبق التقديم.

⚡ يمكن تعويض اللوز بالفستق أو بخليط المكسرات.

⚡ بالنسبة للعجينة المورقة يمكن تعويضها بالورقة فيلو (pâte phyllo) أو ورقة البسطيلة.

⚡ عندما نستعمل أوراق البسطيلة تقطع على شكل مستطيل وتدهن بالزبدة المذوية وتصفى أربع أو خمس ورقات فوق بعضها قبل أن تغطى باللوز.

مقادير الحشو

- 500غ لوز مقشر ومحمّر
- 100غ زبدة مذوية
- 150غ سكر سنيدة
- 1/4 كأس ماء الزهر
- 1/2 ملعقة قرفة (حسب الذوق)
- 250غ عجينة مورقة

للتزيين

- كأس ونصف من العسل
- ربع كأس من ماء الزهر
- 100غ لوز مسلوّق ومنقى

فقاص صغير باللوز

طريقة تحضير العجين

- يصب الدقيق مع الملح في قسعة، يضاف إليه الزبدة مذوية، ماء الزهر وقليل من الماء الدافئ للحصول على عجينة أملس ومتجانس بذلك جيدا حتى يصبح ليئا ومطاطيا .
- نغطي العجين بمنديل ونتركه جانبا لمدة خمس دقائق .

طريقة تحضير عجينة اللوز

- يخلط اللوز المسلووق والمنقى مع السكر ثم يطحن الكل في الطحانة اليدوية للكفنة .
- نأخذ اللوز المطحون ونضيف إليه ماء الزهر، الزبدة المذوية، القرفة والمسكة المدقوقة مع قليل من السكر ثم نخلط الكل جيدا ونحضر من الخليط قضبان رقيقة بحجم 20 سنتم طول و 1 سنتم عرض (قطر).

طريقة إعداد الفقاص

- يقسم العجين إلى كويرات صغيرة ثم يطلق بالمداك للحصول على قطعة رقيقة من العجين طولها 20 سنتم وعرضها 4 سنتم .
- نضع قضبان اللوز وسط العجين المرقق ثم يلف على القضبان ويقطع بالسكين قطع صغيرة طولها 1 سنتم .
- عندما ننهي من تحضير الفقاص يصفى على صفيحة مدهونة .
- تدخل الصفيحة للفرن المتوسط الحرارة لمدة عشر دقائق حتى يصبح الفقاص ذهبي اللون .

مقادير العجين

- 1 ملعقة كبيرة زبدة
- 500 غ دقيق
- كأس من ماء الزهر
- ماء دافئ
- قبصة ملح

مقادير عجينة اللوز

- كغ لوز مسلووق ومنقى
- 500 غ سكر
- 1/2 كأس ماء زهر
- 1/2 كأس زبدة مذوية
- قليل من القرفة مدقوقة
- قليل من المسكة الحرة

التمر والكرغاع معميرين

طريقة التحضير

- يسلق اللوز، يقشر ثم يطحن مع السكر في الملعانة اليدوية حتى نحصل على عجين أملس.
- نضيف ماء الزهر، الزبدة و القرفة على عجين اللوز يمزج الكل جيدا، تحضر صبيعات صغيرة من حجم التمر بنصف كمية عجين اللوز و بالنصف الآخر نحضر كويرات من حجم الجوزة.
- يمسح التمر بماء الزهر و ينقى من العظم ثم يحشى بصبيعات اللوز.
- ينقى الكرغاع و تقسم كل حبة إلى إثنين، يلصق كل من النصفين بكويرة من عجين اللوز.

💡 يمكن تحضير حشوة أخرى للتمر باللوز المقشر والمقلي وقطع الكرغاع.

مقادير عجين اللوز

- 1كلغ اللوز
- 400غ سكر سنيده
- 1/2 كأس زبدة مذوية
- 1/2 ملعقة قرفة
- 1/2 كأس ماء زهر

مقادير التزيين

- 1/2 كلغ تمر
- 1/2 كلغ كركاع
- 1/2 كأس ماء الزهر

حلوى بالكوك

طريقة التحضير

- يطرب البيض مع السكر يضاف إليهم الكوك ثم يمزج الكل جيدا .
- يؤخذ قليل من الخليط بالملعقة أو برؤوس الأصابع ويوضع على صفيحة مدهونة ثم يزين بالفواكه المعسلة .
- تدخل الصفيحة للفرن المسخن على درجة حرارة 180° لمدة 10 حتى 15 دقيقة .

المقادير

- 3 كؤوس سكر سفيدة
- 3 بيضات
- 6 كؤوس كوك

للتزيين

- قطع من الفواكه المعسلة
(Fruits confits)

بسكويت باللوز

طريقة التحضير

- تخلط الزبدة مع السكر سنيذة للحصول على كريم، نضيف إليه أصفر البيض، اللوز ثم الدقيق. يمزج الكل حتى نحصل على عجين متجانس وأملس.
- يطلق العجين بالمدلك ويقطع على شكل دوائر. تصفف على صفيحة مدهونة.
- يخلط أبيض البيض مع السكر واللوز ونضع ملعقة صغيرة من الخليط فوق الحلوى ثم ندخلها للفرن المسخن على درجة حرارة متوسطة لمدة 15 دقيقة حتى تتحمر الحلوى.

المقادير

- 50غ لوز مطحون
- 125غ زبدة
- 50غ سكر سنيذة
- 1 أصفر بيضة
- الدقيق حسب الخليط (200غ تقريبا)

للتزيين

- 100غ سكر صقيل
- 1 أبيض بيضة
- 50غ اللوز مسلوق، منقي ومقطع
- قطعا رفيقة على الطول

غريبة اللوز (1)

طريقة التحضير

- يسلق اللوز وينقى، يضاف إليه السكر الصقيل، قبضة المسكة الحرة، الملح، القرفة ويطحن الكل في طحانة يدوية حتى نحصل على عجينة اللوز أملس.
- يطرب البيض جيدا مع السكر الصقيل حتى يتضاعف حجم الخليط ويصبح على شكل رغوة خفيفة يضاف إليه قشرة الليمون محكوكة، الخميرة، الزبدة.
- يصب الخليط على عجينة اللوز يمزج الكل جيدا للحصول على عجينة متماسكة.
- تحضر كويرات بحجم الكرغاعة تمرر في أبيض البيض ثم تفند في رقائق اللوز وتصفى فوق صفيحة مدهونة بالزبدة ومرشوشة بالدقيق تدخل الصفيحة للفرن المسخن على درجة حرارة 160° لمدة 25 إلى 30 دقيقة.
- عندما تنضج الحلوى تخرج من الفرن وتوضع في طبق التقديم ثم ترش بالسكر الصقيل.

مقادير عجينة اللوز

- 500 غ اللوز
- 200 غ سكر صقيل
- قبضة من المسكة الحرة المدقوقة
- 1/4 ملعقة من القرفة
- قبضة ملح

المقادير

- 100 غ سكر صقيل
- ملعقة صغيرة من قشرة الليمون
- 3 أصفر البيض
- بيضة كاملة
- 1 كيس خميرة كيماوية
- 4 ملاعق كبيرة زبدة مذوبة

للتزيين

- أبيض البيض
- رقائق اللوز

غريبة اللوز (2)

طريقة التحضير

- يسلق اللوز وينقى، يضاف إليه السكر الصقيل، قبضة المسكة الحرة، الملح ويطحن الكل في طحانة يدوية حتى نحصل على عجينة اللوز أملس.
- يطرب البيض جيدا مع السكر الصقيل حتى يتضاعف حجم الخليط ويصبح على شكل رغوة خفيفة يضاف إليه قشرة الحامض محكوك، الخميرة، الزبدة.
- يصب الخليط على عجينة اللوز، يمزج الكل جيدا للحصول على عجينة متماسكة.
- تحضر كويرات بحجم الغرغاعة تمرر في أبيض البيض ثم تفند في السكر الصقيل وتصف فوق صفيحة مدهونة بالزبدة ومرشوشة بالدقيق تدخل الصفيحة للفرن المسخن على درجة حرارة 160° لمدة 25 إلى 30 دقيقة.
- عندما تتضج الحلوى تخرج من الفرن وتوضع في طبق التقديم ثم ترش بالسكر الصقيل.

مقادير عجينة اللوز

- 500 غ اللوز
- 200 غ سكر صقيل
- قبضة من المسكة الحرة مدقوقة
- قبضة ملح

المقادير

- 100 غ سكر صقيل
- ملعقة صغيرة من قشرة الحامض محكوك
- 3 أصفر البيض
- بيضه كاملة
- 1 كيس خميرة كيماوية
- 4 ملاعق كبيرة زبدة مذوية

للتزيين

- أبيض البيض
- السكر الصقيل

حلوى باللوز والكوك

طريقة التحضير


- يطحن اللوز بقشرته في الطحانة الكهربائية.
- يطرب البيض مع السكر سنيذة حتى يتضاعف حجم الخليط نضيف له الكوك، اللوز، الفنيلا والخميرة، يخلط الكل جيدا للحصول على مزيج متجانس.
- نحضر كويرات صغيرة تفند كليا في السكر الصقيل ثم توضع في الكواغط.
- تصف الكواغط فوق صينية تدخل للفرن المسخن على درجة حرارة 180° من 15 إلى 20 دقيقة.
- عند التقديم ترش الحلوى مرة أخرى بالسكر الصقيل.

المقادير

- 250 غ اللوز
- 250 غ كوك
- 4 بيضات
- 200 غ سكر سنيذة
- 1 كيس فنيلا
- 1 كيس ونصف خميرة كيماوية

للتزيين

- السكر الصقيل
- كواغط الحلوة

قبل طحن اللوز يمسح جيدا ويفرك في منديل من الثوب. 

حلوى بالجلجلان وكاوكاو

طريقة التحضير

- تخلط الزبدة مع السكر جيدا حتى نحصل على كريم ثم نضيف الكاوكاو، الجلجلان، الخميرة ثم يجمع الكل بالدقيق. بعد ذلك نحضر كويرات صغيرة بحجم الغرغاعة.
- توضع الحلوى فوق صفيحة ثم تدخل للفرن المتوسط الحرارة من 15 إلى 20 دقيقة.
- عندما نخرج الحلوى من الفرن يفند وجهها في السكر الصقيل.

- 💡 يمكن إعطاء الحلوى شكل هلال بدلا من كويرات أو غريبة
- 💡 المقادير المعطاة تعطي 2 كلغ إلا ربع من الحلوى يمكن تحضير كمية أقل وذلك يقسم المقادير إلى 1/2 أو 1/4 .

المقادير

- 250 غ جلجلان محمر ومطحون
- 250 غ كاوكاو محمر، منقي ومطحون
- 500 غ زبدة
- 250 غ سكر سنيدة
- 1 كيس خميرة كيماوية
- 400 غ دقيق (حسب الخليط)

للتزيين

- السكر الصقيل

حلوى اللوز مشكلة

طريقة التحضير

- يسلق اللوز وينقى، يضاف إليه السكر الصقيل، قبضة المسكة الحرة، الملح ويطحن الكل في طحانة يدوية حتى نحصل على عجينة اللوز أملس.
- يطرب البيض جيدا مع السكر الصقيل حتى يتضاعف حجم الخليط ويصبح على شكل رغوة خفيفة يضاف إليه قشرة الحامض محكوك، والزبدة.
- يصب الخليط على عجينة اللوز يمزج الكل جيدا للحصول على عجينة ملساء ومتماسكة.
- يفرغ قليل من العجين في جيب الحلواني وتشكل الحلوى كما في الصورة أو حسب الذوق مباشرة فوق صفيحة مدهونة بالزبدة ومرشوشة بالدقيق ثم تزين الحلوى بالفواكه المعسلة أو باللوز.
- تدخل الصفيحة للفرن المسخن على درجة حرارة 160° لمدة 25 إلى 30 دقيقة.

مقادير عجينة اللوز

650غ اللوز
300غ سكر صقيل
قبضة من المسكة الحرة مدقوقة
قبضة ملح

المقادير

100غ سكر صقيل
ملعقة صغيرة من قشرة
الحامض محكوك
2 أصفر البيض
بيضة كاملة
4 ملاعق كبيرة زبدة مذوبة

للتزيين

فواكه معسلة
اللوز مسلوقة ومفسخ

غريبة الجلجلان (1)

طريقة التحضير

- يطحن الجلجلان محمر.
- يطرب البيض مع السكر، ماء الزهر والفيولا ثم نضيف إليه الزبدة المذوية، الجلجلان والخميرة نخلط الكل جيداً.
- ثم نبدأ بإضافة الدقيق المحمر شيئاً فشيئاً، للحصول على عجين متماسك.
- بعد ذلك نحضر كويرات صغيرة بحجم الكرغاعة، ينفد وجهها في السكر الصقيل.
- نضعها فوق صفيحة مدهونة بالزبدة ومرشوشة بالدقيق.
- ندخل الصفيحة للفرن المتوسط الحرارة من 10 إلى 15 دقيقة.

💡 يمكن عدم تقنيد غريبة في السكر الصقيل قبل إدخالها للفرن كما هي الصورة

المقادير

- 1كلغ جلجلان منقي ومحمر
- 100غ زبدة
- 500غ سكر سنيدة
- 6 بيضات
- 1/2 كأس ماء الزهر
- 1/2 ملعقة صغيرة روح الفيولا
- 2 أكياس خميرة كيماوية
- 200غ دقيق محمر (حسب الخليط)

للتزيين

- السكر الصقيل

حلوى الدمالج

طريقة التحضير

- تطرب الزبدة مع السكر بالطراب حتى نحصل على كريم أملس، نضيف إليه البيض، الفينلا، الخميرة، والدقيق مع الملح حتى يجمع العجين.
- تحضر دمالج من العجين وتصفى فوق صفيحة مدهونة أو مغطاة بالورق سيلفيريبي.
- تدخل الصفيحة للفرن المسخن على درجة حرارة 150 لمدة 15 دقيقة.
- تخرج الحلوى من الفرن ثم تفند مباشرة في السكر الصقيل.

المقادير

- 250غ زبدة
- 2 بيضات
- 1 كيس خميرة كيماوية
- 1 كيس فنيل
- 1 كأس سكر صقيل
- الدقيق حسب الخليط (500غ تقريبا)
- قبصة ملح

للتزيين

- السكر الصقيل

حلوى الدمالج بكاوكاو والشكلاط

طريقة التحضير

- يطرب البيض مع السكر جيدا بالطراب الكهربائي حتى يتضاعف حجم الخليط ونحصل على رغوة نضيف إليه كاوكاو مطحون مسحوق الشكلاط، الملح، الخميرة والدقيق حتى يجمع العجين.
- يحضر بالعجين دمالج، تصفف فوق صفيحة مدهونة أو مغطاة بالورق سيلفيريزي.
- تدخل الصفيحة للفرن المسخن على درجة حرارة 180° لمدة 15 دقيقة.
- تخرج الحلوى من الفرن ثم تغطس في الشكلاط المذاب، تصفى فوق شبكة الحلوى وتقند في الكوك.

المقادير

- 4 بيضات
- 1 خميرة كيماوية
- 250 غ سكر سنيدة
- 500 غ كاوكاو محمر، منقي ومطحون
- 100 غ مسحوق الشكلاط
- الدقيق حسب الخليط (200 غ تقريبا)
- قبصة ملح

للتزيين

- 200 غ شكلاط مذاب
- 150 غ كوك

الفقاص بالشكلاط

طريقة التحضير

- تذاب الزبدة مع العسل نتركها جانبا لكي تبرد ثم نضيف إليها مسحوق الشكلاط، مسحوق البسكويت والكاوكاو المهرمش، يخلط الكل جيدا .
- يجمع العجين، يقسم إلى كويرات، تحول إلى قضبان طولها 30 سنتم وعرضها (قطرها) 4 سنتم تلف في كيس من البلاستيك الغذائي وتوضع في الثلاجة حتى تصبح صلبة .
- تخرج القضبان من الثلاجة وتقطع بسكين حاد على شكل دوائر .
- يحتفظ بالفقاص في الثلاجة .

⚡ يمكن أن نعوض الزبدة والعسل بكراميل الحليب وذلك بتغلية علبة من الحليب المحلى المركز في طنجرة ماء لمدة ساعة ونصف حتى يصبح الحليب كراميل ثم يعجن به الفقاص .

المقادير

- 500غ كاوكاو محمر، منقي ومهرمش (أو اللوز)
- 400غ بسكويت مطحون
- 250غ زبدة
- 250غ عسل
- 250غ مسحوق الشكلاط

الفقاص باللوز والجلجلان

طريقة التحضير

- يصب الدقيق مع الملح في قصعة، يضاف إليه الزبدة المذوبة، ماء الزهر وقليل من الماء الدافئ للحصول على عججين أملس ومتجانس يدلك جيدا حتى يصبح ليئا ومطاطيا .
- نغطي العجين بمنديل ونتركه جانبا لمدة خمس دقائق .

طريقة تحضير عججين اللوز

- يخلط اللوز المسلوq والمنقى مع السكر ثم يطحن الكل في الطحانة اليدوية للكفتة .
- نأخذ اللوز المطحون ونضيف إليه ماء الزهر، الزبدة المذوبة، القرفة والمسكة المدفوقة مع قليل من السكر ثم نخلط الكل جيدا ونحضر من الخليط قضباناً رقيقة بحجم 20 سنتم طول و 1 سنتم عرض (قطر) .

طريقة إعداد الفقاص

- يقسم العجين إلى كويرات صغيرة ثم يطلق بالمدلك للحصول على شريط رقيق من العجين طوله 20 سنتم وعرضه 4 سنتم .
- نضع قضبان اللوز وسط الشريط المرفق ثم يلف على القضبان ويقطع بالسكين قطعاً صغيرة طولها 3 سنتم .
- عندما ننتهي من تحضير الفقاص يغمس الرأسان في أبيض البيض ثم الجلجلان، يصفى على صفيحة مدهونة بالزيت .
- تدخل للفرن المتوسط الحرارة لمدة عشر دقائق حتى يصبح الفقاص ذهبي اللون .

مقادير العجين

- 1 ملعقة كبيرة زبدة
- 500غ دقيق
- كأس من ماء الزهر
- ماء دافئ
- قبصة ملح

مقادير عججين اللوز

- 1كلغ لوز مسلوq ومنقى
- 500غ سكر
- 1/2 كأس ماء زهر
- 1/2 كأس زبدة مذوبة
- قليل من القرفة المدفوقة
- قليل من المسكة الحرة

للتزيين

- أبيض بيضة
- 100غ جلجلان

بسكويت برقائق الذرة

طريقة التحضير

- تطرب الزبدة مع السكر للحصول على كريم، نضيف البيض، قشرة الحامض محكوكة، الملح والدقيق مع الخميرة نخلط الكل جيدا للحصول على عجين متماسك وأملس.
- نحضر كويرات بحجم الغرگاعة، تفند في رقائق الذرة وتصفف فوق صفيحة مدهونة وتزين بقطع من الفواكه المعسلة.
- ندخل الصفيحة للفرن المسخن على درجة حرارة 180° من 20 إلى 25 دقيقة.

المقادير

- 150غ زبدة
- 125غ سكر صقيل
- 1 بيضة
- 250غ دقيق
- 1 كيس خميرة كيماوية
- 1 قشرة حامضة محكوكة
- 50غ رقائق الذرة مہرمشة
- قبصة ملح

للتزيين

فواكه معسلة (Fruits confits)

بسكوييت بزبدة الكاوكاو

طريقة التحضير

■ تخلط الزبدة مع زبدة الكاوكاو، السكر والكاسوناد (سكر أشقر) للحصول على كريم، نضيف البيض، الزبيب والدقيق مع الخميرة والملح. نخلط الكل جيدا للحصول على عجينة متماسك.

■ نحضر كويرات بحجم الغرگاعة، تصفف فوق صفيحة مدهونة ومرشوشة بقليل من الدقيق، ييسط وجه الكويرات قليلا بظهر الشوكة.

■ تدخل الصفيحة للفرن المسخن على درجة حرارة 180° من 20 إلى 25 دقيقة.

💡 للإحتفاظ بطراوة البسكويي يجب الإحتفاظ به في علبة حديدية تقفل بإحكام.

المقادير

100غ زبدة

100غ زبدة الكاوكاو

100غ سكر صقيل

80غ كاسوناد (سكر أشقر)

1 أصفر بيضة

80غ زبيب مقطع

200غ دقيق

2 أكياس خميرة كيماوية

قبصة ملح

حلوى الشكلاط مزينة بالگرگاع

طريقة التحضير

- تخدم الزبدة مع السكر جيدا حتى نحصل على كريم.
- يطرب البيض والماء ويضاف على الكريم.
- تغريل الخميرة، قبصة الملح والدقيق ويصب شيئا فشيئا على الخليط الأول مع التحريك المستمر حتى نحصل على عجين أملس ومتماسك، يلف في قطعة من الثوب ويوضع في الثلاجة لمدة 15 دقيقة.
- يطلق العجين بالمدلك ويقطع على شكل دوائر صغيرة تصف فوق صفيحة مدهونة ومرشوشة بالدقيق.
- تدخل الحلوى للفرن المسخن على درجة حرارة 200° لمدة 10 حتى 15 دقيقة.
- يذوب الشكلاط في حمام مريم. يدهن وجه الحلوى بالشكلاط ويزين بنصف گرگاع.

المقادير

- 250غ زبدة
- 250غ سكر صقيل
- 1/2 كيس خميرة كيماوية
- 2 بيضات
- 2 ملاعق كبار ماء بارد
- 500غ دقيق
- قبصة ملح

للتزيين

- 250غ گرگاع
- 200غ شكلاط أسود

حلوى بالتمر

طريقة التحضير

- في كصرولة تذاب الزبدة مع السكر، مسحوق الشكلاط والماء حتى نحصل على خليط متجانس نزيله من فوق النار ونتركه يبرد جانبا .
- في إناء نضع الدقيق، الخميرة، الملح، التمر، الگرگاع، قشرة الحامض والبيضة المطرية ويعجن الكل بالخليط الأول حتى نحصل على عجينة متجانسة .
- يصب العجين في قالب مستطيل مدهون بالزبدة ومرشوش بالدقيق ويدخل للفرن المسخن على درجة حرارة 180° لمدة 25 دقيقة حتى ينضج .
- تزال الحلوى من القالب حتى تبرد فوق شبكة الحلوى ثم يصب فوقها الشكلاط المذاب للتزيين .
- عندما يبرد الشكلاط تقطع الحلوى على شكل مربعات أو مستطيلات .

المقادير

- 250 غ دقيق
 - 100 غ تمر مقطع رفیق
 - 100 غ گرگاع
 - 300 غ سكر سنيدة
 - 125 غ زبدة
 - 1 بيضة مطرية
 - 1 خميرة كيمأوية
 - 2 ملاعق كبار مسحوق الشكلاط
 - 1 قشرة حامضة محكوكة
 - 2 ملاعق كبار ماء
 - قبصة ملح
- ### للتزيين
- 100 غ شكلاط ذائب

حلوى بالمربى وكاوكاو

طريقة التحضير

- يطرب الزيت، الزبدة والسكر جيدا حتى نحصل على كريم نضيف إليه أصفر البيض، الفنيل، الخميرة، والدقيق حتى يجمع العجين.
- يحضر بالعجين قضبان طولها 15 سنتم وعرضها 4 سنتم ثم تدهن بأبيض البيض المطرب وتقند في الكاوكاو المهرمش.
- تقطع قضبان العجين على شكل دوائر شبيهة بالفقاص، تصفف فوق صينية مدهونة ومرشوشة بالدقيق ويوضع قليل من المربى في وسط كل قطعة.
- تدخل الصينية للفرن المسخن على درجة حرارة 180° لمدة 15 حتى 20 دقيقة.

حتى يبقى المربى وسط قطع الحلوى، يضغط على كل قطعة بعد تقطيعها بالأصبع حتى تتجوف قليلا ويفرغ فيها بعد ذلك المربى.

المقادير

- 250 غ زبدة
- 1/2 كأس الزيت
- 3 أصفر البيض
- 1/2 كيس خميرة كيماوية
- 1 كيس فنيل
- 1 كأس سكر صقيل
- الدقيق حسب الخليط (350 غ تقريبا)

للتزيين

- كاوكاو أخضر ومهرمش بقشوره
- مربى
- أبيض البيض

كويرات الكوك بالشكلاط

طريقة التحضير

- يطحن الكوك في الطحانة الكهربائية حتى نحصل على بودرة الكوك.
- يعجن الكوك بالحليب المحلى المركز حتى نحصل على عجينة أملس ومتماسك تحضر منه كويرات صغيرة من حجم كواغط الحلوى.
- يسلق اللوز، يقشر، يحمر في الفرن ثم يهرمش في المهرمز.
- يذاب الشكلاط في حمام مريم، تدهن الكواغط بالشكلاط من الداخل بواسطة فرشاة صغيرة وتقلب فوق شبكة لكي لا ينزل الشكلاط إلى قعر الكواغط حتى تجف، ثم نعيد العملية مرة أخرى للحصول على كواغط ملبسة بطبقة رقيقة من الشكلاط.
- تغطس كويرات الكوك في الشكلاط و توضع مباشرة في الكواغط ثم تزين باللوز المقلي والمهرمش.

المقادير

- 500غ كوك
- علبة حليب محلى مركز
- 200غ شكلاط أسود

للتزيين

- كواغط الحلوى
- 100غ لوز