

خل العصبية تنفك؟

<http://www.eqila3.com/wp-content/uploads/2017/08/remote501042af00000198.mp4>

Pavlova



المقادير:

٣ بياض بيض بدرجة حرارة الغرفة

رشة ملح

رشة فانिला

نصف كوب سكر مطحون

ملعقة نشأ

ظرف دريم ويب

رشة فانिला

قطرة ملون طعام أحمر

نصف فنجان حليب سائل

فراولة طازجة

شوكولاتة جالكسي مبشورة

الطريقة :

نخفق بياض البيض مع الملح والفانिला حتى ينتفش ثم نضيف النشأ والسكر تدريجيا حتى يتكون لدينا مزيج كريمي. نعبأ الكريمة في كيس ونضع ورق زبدة فالفصينية ونعمله على شكل دوائر وندخله الفرن لمدة ساعة وربع على نار هادئة جداً. نعمل الكريمة بخلط الدريم ويب والفانिला والحليب وملون الطعام بالمضرب الكهربائي حتى تنتفش. بعد اخراج حبات

البافلوا نقوم بتزيينها بالكريمة والفراولة بعد تقطيعه
والشوكولاتة المبشورة وتقدم على الفور



لمتابعة المزيد من المقادير والوصفات , مطبخ الاقلاع

البوم الفنان وليد الجاسم (من وقف لك) ا 2017



جديد و حصري البوم الفنان وليد جاسم (من وقف لك) يحتوي الالبوم على ١٣ اغنيه و منهم (اسمعي
زين - تقريبا)

لمتابعة المزيد من التغطية , في منتدى الفني , الاقلاع

فطيرة التفاح



المقادير والطريقة :

نقطع التفاح مربعات وافضل تقشرو بس عشان الفايدة خلوه بقشره

نضيف السيرب والقرفه وسكر صحي او عسل ونضيف مويه

ونخلية يستويه وقريب الاستواء نحت سيرب عشان يتكرمل

نروح للعجينه

كوب دقيق من ماركة ريد ميل انا ماعرف اسوي معجنات صحيه الا فيه لانو بالاسمر ماتضبط

نخلط كوب دقيق ، رشه ملح نص م وبيكنج بودره، رشه سكر وقرفه

و5ملاعق سيرب وربع او زبده جوز الهند نفرك الزبده بالدقيق

وبعدين وحسب الحاجه ماء نعجن ونفردها دواير صغار

ونحطها بالصينيه الكب كيك ونحشيها بالتفاح وفوقها

الرابط