تالي الوقت اشوف ان النظام اختلف!!

http://eqla3.com/up/eqla3-100.mp4

EQLA3 - FM

Eqla3 (31)
Eqla3 (24)
Eqla3 (8)
Eqla3 (54)
Eqla3 (28)
Eqla3 (46)
Eqla3 (18)
Eqla3 (19)
Eqla3 (45)
Eqla3 (52)
Eqla3 (34)
Eqla3 (58)
Eqla3 (27)
Eqla3 (6)
Eqla3 (26)
Eqla3 (62)
Eqla3 (41)
Eqla3 (17)
Eqla3 (65)
Eqla3 (5)
Eqla3 (3)
Eqla3 (23)
Eqla3 (39)
Eqla3 (57)
Eqla3 (50)
Eqla3 (35)
Eqla3 (25)
Eqla3 (13)
Eqla3 (20)
Eqla3 (72)
Eqla3 (30)
Eqla3 (32)
Eqla3 (1)
Eqla3 (21)
Eqla3 (48)
Eqla3 (43)
Eqla3 (36)
Eqla3 (69)
Eqla3 (55)
Eqla3 (14)
Eqla3 (40)
Eqla3 (60)
Eqla3 (47)
Eqla3 (70)
Eqla3 (68)
Eqla3 (12)
Eqla3 (22)
Eqla3 (71)
Eqla3 (63)
Eqla3 (9)
Eqla3 (61)
Eqla3 (11)
Eqla3 (33)
Eqla3 (4)
Eqla3 (2)
Eqla3 (16)
Eqla3 (7)
Eqla3 (64)
Eqla3 (53)
Eqla3 (29)
Eqla3 (67)
Eqla3 (51)
Eqla3 (44)
Eqla3 (59)
Eqla3 (42)
Eqla3 (66)
Eqla3 (37)
Eqla3 (10)
Eqla3 (49)
Eqla3 (15)
(Eqla3 (56

طبق النابلسية

النابلسيه
الطبقه الاولى: بسكوت دايجستيف + زبده
الطبقه الثانيه: بالخلاط كوب ونص فستق مطحون مع نص علبة نستله وعلبة قشطه نوزعهم بالتساوي ع القوالب وندخلها فرن مسخن من قبل من فوق بس على 180 ونتركها الين تجمد الطبقه
نطلعها ونخليها تدفى شوي
الطبقه الثالثه: 6 جالكسي ساده مذوب نوزعهم وندخلها الثلاجه لوقت التقديم
المصدر

eqla3-fm

http://www.eqla3.com/wp-content/uploads/2018/05/eqla3-1.mp4
للمزيد من المقاطع اضغط هنا

https://t.me/eqla3com

http://www.eqla3.com/wp-content/uploads/2018/05/eqla3-2.mp4

http://www.eqla3.com/wp-content/uploads/2018/05/eqla3-3.mp4

http://www.eqla3.com/wp-content/uploads/2018/05/eqla3-17.mp4

http://www.eqla3.com/wp-content/uploads/2018/05/eqla3-18.mp4

http://www.eqla3.com/wp-content/uploads/2018/05/eqla3-19.mp4

http://www.eqla3.com/wp-content/uploads/2018/05/eqla3-33.mp4

http://www.eqla3.com/wp-content/uploads/2018/05/eqla3-34.mp4

http://www.eqla3.com/wp-content/uploads/2018/05/eqla3-35.mp4

http://www.eqla3.com/wp-content/uploads/2018/05/eqla3-6.mp4

http://www.eqla3.com/wp-content/uploads/2018/05/eqla3-20.mp4

http://www.eqla3.com/wp-content/uploads/2018/05/eqla3-21.mp4

http://www.eqla3.com/wp-content/uploads/2018/05/eqla3-22.mp4

http://www.eqla3.com/wp-content/uploads/2018/05/eqla3-36.mp4

http://www.eqla3.com/wp-content/uploads/2018/05/eqla3-37.mp4

http://www.eqla3.com/wp-content/uploads/2018/05/eqla3-4.mp4

http://www.eqla3.com/wp-content/uploads/2018/05/eqla3-5.mp4

http://www.eqla3.com/wp-content/uploads/2018/05/eqla3-9.mp4

http://www.eqla3.com/wp-content/uploads/2018/05/eqla3-23.mp4

http://www.eqla3.com/wp-content/uploads/2018/05/eqla3-24.mp4

http://www.eqla3.com/wp-content/uploads/2018/05/eqla3-25.mp4

http://www.eqla3.com/wp-content/uploads/2018/05/eqla3-39.mp4

http://www.eqla3.com/wp-content/uploads/2018/05/eqla3-40.mp4

http://www.eqla3.com/wp-content/uploads/2018/05/eqla3-41.mp4

http://www.eqla3.com/wp-content/uploads/2018/05/eqla3-7.mp4

http://www.eqla3.com/wp-content/uploads/2018/05/eqla3-8.mp4

http://www.eqla3.com/wp-content/uploads/2018/05/eqla3-10.mp4

http://www.eqla3.com/wp-content/uploads/2018/05/eqla3-11.mp4

http://www.eqla3.com/wp-content/uploads/2018/05/eqla3-12.mp4

http://www.eqla3.com/wp-content/uploads/2018/05/eqla3-13.mp4

http://www.eqla3.com/wp-content/uploads/2018/05/eqla3-14.mp4

http://www.eqla3.com/wp-content/uploads/2018/05/eqla3-15.mp4

http://www.eqla3.com/wp-content/uploads/2018/05/eqla3-16.mp4

http://www.eqla3.com/wp-content/uploads/2018/05/eqla3-26.mp4

http://www.eqla3.com/wp-content/uploads/2018/05/eqla3-27.mp4

http://www.eqla3.com/wp-content/uploads/2018/05/eqla3-28.mp4

http://www.eqla3.com/wp-content/uploads/2018/05/eqla3-29.mp4

http://www.eqla3.com/wp-content/uploads/2018/05/eqla3-30.mp4

http://www.eqla3.com/wp-content/uploads/2018/05/eqla3-31.mp4

http://www.eqla3.com/wp-content/uploads/2018/05/eqla3-32.mp4

http://www.eqla3.com/wp-content/uploads/2018/05/eqla3-42.mp4

كيكة القهوة

المقادير؛

١ ١/٤ كوب طحين

١ ١/٤ كوب سكر بودرة * حطيت كوب بس *

١/٤ كوب كاكاو بودرة

١ ملعقة شاهي باكنج بودر

١/٢ ملعقة شاهي بيكربونات الصودا

٣ ملاعق شاهي قهوة نسكافية

٣/٤ كوب زبادي

١/٢ كوب زيت

٢ ملعقة اكل حليب

١ ملعقة شاهي فانيلا

الطريقة ؛

نشغل الفرن على ٣٥٠ف وندهن القالب ب بخاخ الزبدة نمزج الطحين والكاكاو البودرة والباكنج بودر وبيكربونات الصودا ونخليه على جنب ، نمزج الحليب مع القهوه جيداً ونخليه على جنب ، في خلاط الكيك نمزج الزبادي مع والسكر البودرة ونضيف عليها الزيت والحليب مع القهوه والفانيلا ، وبعدها نضيف الخليط الجاف عليه بالتدريج ونخلطه بس يختفي الطحين ونصبها في القالب وندخلها الفرن لمدة ٥٠ دقيقة او حتى تنضج تماماً وتقلب وتزين بالكاكاو او الكارميل ،

وبالعافيه عليكم ؟

المصدر