Mini Mars Kunafa

×

المقادير

زبدة

عجينة كنافة

هيل

سكر مطحون

کیري

مارس

قشطة

شيرة

فستق مطحون

<u>الطريقة :</u>

نطحن عجينة الكنافة ونخلط معها الهيل والسكر والزبدة ونبطن بها قوالب صينية ميني تشيز كيك متحركة القاعدة. نضع في كل قالب مكعب كيري ومكعب مارس وملعقة قشطة ونغلقها ببقية العجينة ونفعل المثل لكل القوالب، ندخلها الفرن حتى تحمر وتترك لتبرد قليلاً

ثم توضع في طبق التقديم ويصب عليها الشيرة

وتزين بالفستق المطحون وتقدم

للمزيد من الاصناف والطرق, مطبخ الاقلاع

تشين اللوتس

×

المقادير والطريقه:

الطبقه الاولى:

بسكوت مطحون + زبده نعجنهم مع بعض بس ما يكون بالمره ونكبسهم بالصينيه ولكن مو بقوه عشان بعدين تطلع لكم الطبقه اللى تحت بسهوله

الطبقه الثانيه بالخلاط كل المقادير:

2 زبادي + وبنفس علبه الزبادي حبه وحده حليب بودره + و6 حبات جبن كيري او جبن المراعي + علبه قشطه + ونص كوب سكر وبعد نطلعها من الخلاط و تتنجانس مع بعض نصبها فوق الطبقه الاولى

وندخلها الفرن من فوق بس لين بس تتماسك ونطلعها لين تبرد عشان نظيف عليها الطبقه الثالثه الطبقه الثالثه:

زبده اللوتس تحمينها لين تذوب وتصبينها فوقها × واطلقي العنان لإبداعك × ×

للمزيد, مطبخ الاقلاع

Pistachio Tart

×

المقادير

بیضتین
ملعقة صغیرة فانیلا
نصف کوب فستق مطحون
نصف کوب جوز هند
کوب سکر
کوب سمید
علبة قشطة
ملعقة کبیرة بیکنج باودر
ربع کوب زیت
شیرة

<u>للصوص :</u>

کوب حلیب
ملعقتین کبیرتین دقیق
ملعقتین کبیرتین نشأ
ملعقتین کبیرتین سکر
علبة صغیرة قیمر

الطريقة:

نخلط البيض والفانيلا ثم نضيف لهم السكر والزيت ونخفق جيداً ، نضيف القشطة وجوز الهند والفستق ونستمر بالخفق، نضيف السميد والبيكنج باودر والهيل ونخلطهم جيداً ثم نصب الخليط في صينية مدهونة بسمن ومرشوشة بدقيق وندخلها الفرن حتى الاستواء. تخرج وتسقى بالشيرة وتترك لتبرد. نخلط مقادير الصوص في قدر ونرفعه على النار حتى يتكثف ويرفع ويترك جانباً حتى يبرد ، نقلب التارت ونصب عليه الصوص ويدخل الثلاجة حتى وقت التقديم.

لمتابعة المزيد من المقادير والوصفات, مطبخ الاقلاع

Pavlova

×

المقادير:

۳ بیاض بیض بدرجة حرارة الغرفة
 رشة ملح
 رشة فانیلا
 نصف کوب سکر مطحون
 ملعقة نشأ
 ظرف دریم ویب
 رشة فانیلا
 قطرة ملون طعام أحمر
 نصف فنجان حلیب سائل
 فراولة طازجة
 شوكولاتة جالكسى مبشورة

الطريقة:

نخفق بياض البيض مع الملح والفانيلا حتى ينتفش ثم نضيف النشأ والسكر تدريجيا حتى يتكون لدينا مزيج كريمي. نعبأ الكريمة في كيس ونضع ورق زبدة فالصينية ونعمله على شكل دوائر وندخله الفرن لمدة ساعة وربع على نار هادئة جداً. نعمل الكريمة بخلط الدريم ويب والفانيلا والحليب وملون الطعام بالمضرب الكهربائي حتى تنتفش. بعد اخراج حبات البافلوفا نقوم بتزيينها بالكريمة والفراولة بعد تقطيعه والشوكولاتة المبشورة وتقدم على الفور

×

×

لمتابعة المزيد من المقادير والوصفات, مطبخ الاقلاع

فطيرة التفاح

×

المقادير والطريقة:

نقطع التفاح مربعات وافضل تقشرو بس عشان الفايده خلوه بقشره

نضيف السيرب والقرفه وسكر صحي او عسل ونضيف مويه ونخليه يستويه وقريب الاستواء نحط سيرب عشان يتكرمل نروح للعجينه

كوب دقيق من ماركة ريد ميل انا ماعرف اسوي معجنات صحيه الا فيه لانو بالاسمر ماتضبط نخلط كوب دقيق ، رشة ملح نص م وبيكنج بودره، رشة سكر وقرفه و5ملاعق سيرب وربع او زبدة جوز الهند نفرك الزبده بالدقيق وبعدين وحسب الحاجه ماء نعجن ونفردها دواير صغار ونحطها بالصينيه الكب كيك ونحشيها بالتفاح وفوقها

الرابط