

حلويات ا ليت العين اذا اشتاقت تشوف



التشيز كيك ~

المقادير - الطريقة - بقية المنيو

[جميعها هنا](#)

Cheesy Stuffed Bread



المقادير :

▪ خبز فرنسي

- زيت زيتون منكه بالثوم
- اجبان منوعة
- لحم بارد مدخن
- سلامي



[الطريقة : ..للمزيد](#)

الساندوتشات | برجر لحم



برجر لحم

المقادير: خليط البرجر: ٦٠٠ غرام لحم مفروم بقر (نسبة الشحم ٢٠٪) ربع كوب
بصل مفروم ناعم ربع كوب جبن شيدر مبشور ناعم ملعنتين كبار بقدونس مفروم طازج
١ صفار بيض ١ ملعقة صغيرة بودرة ثوم ١ ملعقة صغيرة ريحان ١ ملعقة صغيرة فلفل
أسود ١-٢ ملعقة صغيرة ملح (تعتمد على ذائقتك) ٢ ملعقة كبيرة صلصة ورسترشاير

[الطريقة : لمشاهدة الطريقة](#)

النبيكد كيك



النبيكد كيك

المقادير :

- ١ ١/٢ طحين
- رشة باكنج صودا
- ١ ١/٢ ملعقة شاهی باكنج بودر
- ١ ١/٢ فانيليا
- ١ كوب زبادي
- ٣/٤ كوب سكر
- ١/٢ كوب زيت
- للتزين ؛
- كريمة بيتي كروكر
- حلاو صغار

▪ الطريقة :

نشغل الفرن على ٣٩٠ ف نرش القالب بالزبدة ، نمزج الزبادي + السكر + الزيت + الفانيليا لحد ما يختلط السكر تماماً ، وفي وعاء اخر ننخل الطحين والباكنج صودا والباكنج بودر ونحطه ع خليط الزبادي ، نصبه في القوالب ندخلها الفرن لمدة ١٠ دقائق وبعدها نخفض الحرارة لـ ٣٥٠ ف لمدة ٣٠ دقيقة

بعد ماتنضج تماماً وتبرد ، (يكون عندنا كيكيتين بنفس المقاس) نقص الطبقة المرتفعه ، ونفرغ الكيكه من الداخل ننتبه مانوصل للاخير

والكيكة الثانيه نفس الشئ ونحشيها بالحلاو اللي تفضلونه ، وندهنها بالكريمة ونخليها خفيفة جداً الطبقة ، ونزين من فوق بالشوكولاته السائله من الاطراف والورد والحلاو فوق .
وتقدم .

بالعافيه عليكم

كيكة التمر



كيكة التمر

المقادير:

3 بيضات -

كوب الا ربع سكر

كوب الا ربع زيت

3 ملاعق ك حليب بودره

كوب تمر منزوع النوى منقع بمويه دافيه

نص كوب ماء عادي

وملعه قرفه كويين ونص دقيق منخول

وملعه كبيره بكنج بودر

مقادير الصوص العادي :

جبين كيري ونستله

مقادير صوص التوفي الصدقي لكيكة التمر :

كوب سكر - ملعقه زبده - علبه قشطة

التحضير :

نشغل الفرن على حرارة 1800 ..

أولاً

بالصحن نحط بيض وسكر وزيت وحليب ونخلط ..

ثانياً

بالخلاط نحط التمر مع مويته الدافيه والمويه العاديه ونشغل الخلاط لين يبرد تماماً (بتعجن الكيكه لو كان دافي او حار)
نحطه على الاول ونحط عليه قرفه وطحين وباكنج بودر ونقلبه ..

نجيب قالب اللي من الوسط مفتوح
نرشه بزيت الكيك .. او ندهنه بزيت عادي ونرش عليه طحين
نصب الخليط ندخله الفرن
يخبز في فرن على حرارة 180 لمدة 400 دقيقه

الزينه [الصوص اللي فوق حسب الاختيار .. لوز او جوز الهند , وتمر انصاف]

للمزيد تفضلوا بالدخول [لمطبخ الاقلاع](#)