

ماكرون



المقادير :

- ٣/٤ كوب (90g) لوز مطحون
- ٣ بياض بيض (بحرارة الغرفة)
- ١/٤ كوب (55g) سكر حبيبات ناعمه
- □ (200g) سكر مطحون
- ١/٢ م ص روح جوز الهند او فانيليا
- ١/٤ كوب (20g) جوز الهند مجفف * استبعدته *

الطريقة :

اول شي نخفق البياض لحد مايكون رغوه وبعدها نضيف عليه السكر الحبيبات لحد مايكون متماسك ونضيف له الفانيليا ،اللوز انا استخدمت جاهز بس لازم تنخلونه مع السكر البودرة ونضيف له البياض دفعه وحده ونخلطه بالسلاطة باتجاه واحد لحد مايكون الخليط سائل تقريباً وبعدها نحطه في قمع دائرة ونبعده شوي عن الارضيه ونضغط بمكان واحد ونسوي كلهم نفس الشي ونخليه يرتاح الى ٤٠ دقيقة تقريباً لحد مايكون ملمسها ناشف بحيث اذا لمستوه بطرف الاصبع مايلزق يكون ناشف ،نضرب الصينيه بالارض عشان يكون

متواسي ، نشغل الفرن على ٣٠٠ ف وندخله الفرن من ١٥ الى ٢٠ دقيقة اول شي ١٥ دقيقه اذا احتاج زياده اضيفوا ٥ دقائق ، ونطلعها بس تزين ونخليها تبرد بحرارة الغرفة (نصيحه ادهنوا الصينيه بالزبدة حتى لو كنتوا حاطين ورق زبدة) ، والحشوة اللي تحبون ممكن حشوة جوز هند او شوكليت ابيض او بني او قهوه اللي تبون ، اللي انا سويتها على النار كريمة خفق (استبدلتها بقشطه مع دريم ويب) على النار لحد مايكون حار ، ونرفعه من النار ونضيف له الكاكاو تذوب مع الحرارة وتحشى وتدخل الثلاجه ع طول ، وتقدم بوقتها وبالعافيه عليكم ؟

” الطحين بامكانكم تطحنونه بس فيه صعوبه شوي افضل شي هو انكم تشترونه جاهز وضروري تتأكدون انه ناعم تماماً بأنكم تنخلونها وتصفونها من القطع “
” الجوز هند انا استبعدته بامكانكم اضافته ، بس لازم بعد تتأكدون ان مافيه اي قطع “

للمزيد , لمتابعة بقية المنيو , مطبخ الاقلاع

مافن تشوكليت



المقادير/

بيضة

٣/٤ كوب سكر

١/٣ كوب زيت

ملعقة صغيرة فانيليا

٣/٤ كوب دقيق

٢ ملعقة أكل كاكاو بودرة

١ كوب حليب

٢ ملعقة صغيرة باكنج بودر

١/٢ ملعقة صغيرة بيكربونات الصودا

٣/٤ كوب تشوكليت تشيبز

الطريقة :

نشغل الفرن على ٣٥٠ ف ، نمزج المقادير الجافة في وعاء والمقادير السائلة في وعاء آخر ونسكب المقادير السائلة على الجافة ونمزجهم جميعاً وآخر شي نضيف التشوكليت تشيبز ، ونصبه في القوالب ندخلها الفرن تقريباً ٢٠ دقيقة او حتى تنضج ، ممكن يوضع قطعة جالكسي فوقها قبل الفرن ، وبالعافيه عليكم

للمزيد , لمتابعة بقية المنيو , مطبخ الاقلاع

طبقات التشيزكيك



المقادير ؛

١ ١/٢ كوب جبنة ماسكربوني

١ كوب كريمة خفق

١ كوب الليمون الرائب

رشة ملح

٢٠ حبة بسكوت جراهام او دايجستف

بلوبييري او رمان او شرايح الليمون للزينة

الطريقة ؛

قالب 5x9 انش نغلف اطرافه بالنایلون (البلاستيك) ونخلي ٤ انش من الاطراف ، في وعاء خلط الكيك نضيف الماسكربوني وكريمة خفق سرعة متوسطة لحد ما يكون الخليط ناعم (لا يمزج زيادة عن اللازم) بعدها نضيف الليمون الرائب والملح و نمزجه جميع ،
نقطع البسكوت انصاف ونحط جزء من الخليط في القاعدة وبعدها البسكوت وبعدها الكريمة وهكذا اخر طبقة تكون الكريمة ، نغلفها بالبلاستيك وندخلها الثلاجه من ٨ ساعات الى يوم كامل وقت التقديم نقلبها في القالب ونشيل البلاستيك منها وتزين بالتوت والرمان وشرايح الليمون بالعافيه عليكم

الليمون الرائب (Lemon curd)

المقادير ؛

٤ ليمونات عصير + القشر

٢٠٠ جرام سكر بودرة

١٠٠ جرام زبدة مقطعه مكعبات

٣ بيضات + ١ صفار بيض

الطريقة ؛

في حمام مائي (ضروري ضروري مايكون الوعاء يلامس الماء يكون بعيد عنه بس بخار) نضيف العصير والقشر وسكر البودرة والزبدة نمزجه جميع لحد ما يذوب الزبدة تماماً , نخلط البيض جميع ونضيفه ع الخليط ونخلطه بسكل مستمر من ١٠-١٣ دقيقه لحد ما يكون الخليط ثقيل وكريمي ونرفعه من على النار نخليه يبرد نمزجه من فترة لفته لحد ما يبرد تماماً ويحفظ في وعاء بالثلاجه لوقت الاستخدام وبالعافيه عليكم

Homemade beignets



المقادير :

٣/٤ كوب ماء دافي (مو حار)

١/٣ كوب سكر

١ ملعقة شاهي مليانه خميرة

بيضه

١ ملعقة شاهي ملح

٢ ملعقة شاهي فانيلا

١/٢ كوب حليب مبخر

١/٢ ٣ اكواب طحين البريد (او الطحين العادي)

٢ ملعقين اكل زبدة ذائبه

سكر بودرة

٢ ملعقتين اكل زبدة ذائبة

الطريقة :

في وعاء نمزج السكر والخميرة والماء الدافي ونخليها على جنب من ٥-١٠ دقائق ، في وعاء كبير نضيف البيضه والفانيلا والملح والحليب المبخر ونمزجهم جميع وبعدها نضيف خليط الخميرة ونمزجهم وبعدها الزبدة ونمزجهم وبعدها نصف الطحين ونمزجه لحد مايتجانس ونضيف الباقي من الطحين ونعجنها باليد ونغطيها بالبلاستيك بعدها الفوطه ساعتين اقل شي ، بعد ماتتخمر وتتضاعف نفردها ١/٤ انش ونقطعها مربعات ونغطيها ٤٥ دقيقه ترتاح وبعدها ندهنها بحليب ندخلها الفرن ٣٥٠ ف من ١٢-١٥ دقيقه وبس تنضج وتتشقر من فوق نطلعها وندهن الوجه بالزبدة ونرش عليها سكر بودرة وتقديم وبالعافيه عليكم

كرواسون

✕ المقادير :

١/٢ ٣ اكواب طحين

١/٣ ١ كوب حليب

١/٤ ٢ ملعقة شاي خميرة

١/٢ ١ ملعقة شاي ملح

٢ ملعقة اكل زيت

١ ملعقة سكر

١/٢ ١ كوب (٣ اصابع) زبدة

التغليفه :

بيضه

١ ملعقة شاي حليب او كريمه

الطريقه :

نمزج الطحين والحليب والخميرة والملح والزيت والسكر ونعجنهم جميع بالعجانه لمدة ٣ دقائق بس يندمجون العجينه راح تكون ناعمه ، ونحطها في وعاء مدهون بالزبدة لمدة ساعه ونصف ، الزبدة نقطعها الى اثلاث ونضربها شوي وبعدها ونفرشها على بلاستيك بمقاس ١٠ X ١٠ انش ندخلها الثلج ، بعد ماتتخم العجينه ندخلها الثلج ليله كامله ، من بكرنا نطلعهم من الثلج ونبدأ نفردها ١٠ X ١٠ انش نحط الزبدة (يفضل تكون شوي متماسكه مو لينه مرا) على نصف العجينه ونغطيها بالنصف الثاني ونبدأ نفردها بشويش ونكون حذريين وكل مانفرد نسقطها على بعض ونفرد اخر شي نلفها ببلاستيك وندخلها الثلج ساعه ونطلعها نقصها نصفين ندخل نص للثلج ونفرد النص الثاني بشكل مستطيل ونقطعها مثلثات ونلفها ممكن تحشونها اذا تحبون ونحطها في صينيّه مبطنه بورق الزبدة، ونسوي التغليفه نخلط البيض مع الحليب وندهن العجينه ونخليها من ٢-٣ ساعات بس لحد مايتضاعف حجمها ، نهزها اذا اهتزت ندخلها الفرن مسبق التشغيل بحرارة ٣٥٠ ف من ٢٥-٣٥ دقيقه وبالعافيه عليكم

للمزيد من الاطباق , لمتابعة بقية المنيو , مطبخ الاقلاع

البحيرات ومنطقة Windermere











■



■



■



■



■



■



البحيرات ومنطقة Windermere

تقرير مصغر للمنطقة ولاعجابي بها اضعها للجميع ولمن لم يزرها من قبل
وتعتبر هذه الزيارة الاولى لنا لهذه المنطقة

منطقة وجدت فيها راحتي والسبب المناظر الجميلة والجو الجميل
ومن ذهب الى ويندرمير ولم يزر اطلالة ORREST HEAD
اعتبرة فاته افضل منطقة بالبحيرات

وبالفعل جلسة المكان لا توصف
درجة الحرارة من 14 - 16 واحنا بنهاية اغسطس

للمزيد , لمتابعة التقرير , السياحة والرحلات الاقلاع

تارت التفاح



المقادير:

2 كوب دقيق

2/1 كوب زبدة سائلة 100 ج

1/2/ كوب سكر بودرة

رشة ملح

م ص باكينج بودر

ربع م ص فانिला

بيضة كبيرة

الحشوة:

2 م سكر

2 م ك سكر بني

كوب جبن كريمي (فيلادلفيا او كيري)

2 تفاحة مقشرة ومقطعة قطع صغييرة

ربع م قرفة

بيضة

ربع م فانिला

الطريقة :

في وعاء نضع الدقيق والسكر والزبدة والباكينج بودر والملح والبيض والفانिला ونخلطها بالعجان او الالة

حتى تصير عندنا عجينة مفتته ممتزجة مكوناتها ببعض
جمعى العجينة بيدك كرة كبيرة غلفها بنايلون تغليف الطعام واتركها بالثلاجة نصف ساعه .

تحضير الحشوة

في طبق ضعي البيض والسكر والسكر البني الجبن والفانिला واخفقيهم حتى يصبح الخليط كريمي وتضاف عليه التفاح والقرفة .

بعد مرور النصف ساعة تفرد العجينة وتمد بصينية التارت او صينية الميني كب كيك حسب الرغبة وتوضع الحشوة

الباقى من العجين يزين به الوجه اما بالحركة التقليدية (شبكة)
او باي شكل

كوكيز الرد فيلثيت



المقادير :

3 أكواب خليط بيكميت (ملتقى الخبازين) رد فيلثيت

1 اصبع زبدة 100 جرام

بيضة

1م ص فانिला

جالكسي للتزيين

الطريقة :

تخلط المقادير مع بعض حتى تشكل عجينة

وتبرد بالثلاجة نصف ساعة

ثم تشكل بصينية بشكل عشوائي ومسافات متساوية عن بعضها

وتخبز 10 دقائق من اسفل فقط واذا انتهت توضع قطعة جالكسي او اي شوكولا اخرى عليها وتترك في

الفرن دقيقتين (مطفي) يخرج الكوكيز ليبرد تماماً .

كوكيز بالمربى



المقادير:

1 كوب (2 اصبع) زبدة غير مملحة بدرجة حرارة الغرفة

2/3 كوب السكر ناعم

2 صفار

بيضة كبيرة

1 ملعقة صغيرة فانيليا

2 كوب طحين لجميع الأغراض

1/2 ملعقة صغيرة من الملح

كمية من المربى (فراولة، وبلاك بيري ومشمش)

الطريقة :

يسخن الفرن

تخلط الزبدة مع السكر من 2-3 دقائق حتى تصبح كريميه

ثم نضيف صفار البيض والفانيليا ويخلط

يضاف الطحين والملح حتى يمتزج وتصبح عجينة متماسكة

يشكل العجين كرات وتوضع على أوراق الزبدة وتسطح الكرات قليلا بالإبهام أو الجزء الخلفي من ملعقة

صغيرة

يخبز الكوكيز لمدة 8 إلى 10 دقائق، أو حتى تحمر قليلا من الاسفل وتضاف لكل قطعة كوكيز نصف

ملعقة صغيرة من المربى ويعاد للفرن لمدة 3 دقائق أو حتى يذوب المربى.

لمتابعة المزيد , المقادير , الطريقة , بقية منيو الحلا , مطبخ الاقلاع

تشيز كيك مطبوخ



المقادير:

الطبقة 1

(كوب بسكوت مطحون -

نص أصبع زبدة

- 1 م ك سكر بني

- 2 م ك قشطة)

وترص بصينية مبطنه ومغلقة بالقصدير

الطبقة 2

3 بيضات + فانيليا + 40 حبه كيري او 3 علب فيلادلفيا 200 ج + بشر ليمون + ثلث كوب ساور كريم (قشطة رائبه) + ربع كوب حليب سائل

تخفق المقادير مع بعضها وتصب فوق البسكوت وتدخل في صينية منتصفها ماء (حمام مائي) وتترك بفرن درجة حرارته 170 لمدة ساعة كامله ثم يطفأ عنها النار وتترك لتبرد دون ان تتعرض للهواء حتى لا يهبط سطحها او يتشقق تبرد لمدة 5 ساعات وتقدم مع الفواكة او صوص الكراميل .

انا عملتها بصينية الميني كب كيك واخترت الكراميل من شركة هيرشيز للوجه
لذييييين

لمتابعة المزيد , المقادير , الطريقة , بقية منيو الحلا , مطبخ الاقلاع