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

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

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
وملعقه قرفه كوبين ونص دقيق منخول
وملعقه كبيره بكنج بودر

مقادير الصوص العادي :
جبن كيري ونستله

مقادير صوص التوفي الصدقي لكيكة التمر :
كوب سكر – ملعقة زبده – علبة قشطة

التحضير :
نشغل الفرن على حرارة 1800 ..

اولا
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 وندخله 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