

Mini Mars Kunafa



المقادير

زبدة

عجينة كنافة

هيل

سكر مطحون

كيري

مارس

قشطة

شيرة

فستق مطحون

الطريقة :

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

تشيز 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 اللي تحت بسهولة

الطبقه الثانيه بالخلاط كل المقادير :

2 زبادي + وبنفس علبه الزبادي حبه وحده حليب بودره + 6 حبات جبن كيري او جبن المراعي +
علبه قشطه + ونص كوب سكر
وبعد نطلعها من الخلاط و تتجانس 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

بيضتين
ملعقة صغيرة فانيل
نصف كوب فستق مطحون
نصف كوب جوز هند
كوب سكر
كوب سميد
علبة قشطة
ملعقة كبيرة بيكنج باودر
ملعقة صغيرة هيل
ربع كوب زيت
شيرة

للصوص :

كوب حليب
ملعقتين كبيرتين دقيق
ملعقتين كبيرتين نشأ
ملعقتين كبيرتين سكر
علبة صغيرة قيمر

الطريقة :

نخلط البيض والفانيل 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



المقادير:

٣ بياض بيض بدرجة حرارة الغرفة

رشة ملح

رشة فانिला

نصف كوب سكر مطحون

ملعقة نشأ

ظرف دريم ويب

رشة فانिला

قطرة ملون طعام أحمر

نصف فنجان حليب سائل

فراولة طازجة

شوكولاتة جالكسي مبشورة

الطريقة :

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



لمتابعة المزيد من المقادير والوصفات , مطبخ الاقلاع

فطيرة التفاح



المقادير والطريقة :

نقطع التفاح مربعات وافضل تقشرو بس عشان الفايدة خلوه بقشره

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

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

الرابط