تشيز كيك مطبوخ

المقادير:

الطبقة 1
(كوب بسكوت مطحون –

نص اصبع زبدة

– 1م ك سكر بني

2- م ك قشطة)
وترص بصينية مبطنه ومغلفة بالقصدير

الطبقة 2
3 بيضات + فانيليا + 40 حبه كيري او 3 علب فيلادلفيا200 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
لذيييييذ

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

كيكة الكوكيز (كلاسيك)

المقادير:
2 اصبع زبدة 100ج = (200ج)
1 كوب سكر بني
1 كوب سكر ابيض ناعم الحبيبات
2 بيضه كبيرة
3 قطع جبن كيري
1م ص فانيليا
1م ك باكينج بودر
2 ك دقيق ، قد ينقص او يزيد على حسب نوع الدقيق

الطريقة:
يخفق السكر مع الزبدة حتى تصبح كريمية يضاف البيض والفانيليا وتخفق جيداً تضاف قطع الجبن وتمزج يزال الخفاق من الآلة ويوضع رأس المزج ويضاف الدقيق منخولاً مع الباكينج بودر بالتدريج وتمزج حتى تصبح عجينة متماسكة سهلة التشكيل وتبرد نصف ساعة تقسم العجينة في قالبين نفس الحجم وتخبز لمدة 10 – 15 دقيقة

التقديم :
تحشى بالنوتيلا ، ويزين وجه الكيكة بخطوط من الشوكولا السائلة هيرشي او نوتيلا مخففه بقليل من الماء وممكن اضافة قطع من شوكولا الهيرشيز داخل العجين قبل الخبز
او على وجه الكيكة

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

منيو (حلويات)

.

التشيز كيك

.

تارت الكوكيز بالنوتيلا والفواكة

.

zooom

مولتن كيك

منيو حلويات منوَع ا ليت العين اذا اشتاقت تشوف

لمتابعة الموضوع كامل , الطريقه , المقادير , من مطبخ الاقلاع

براوني النوتيلا

المقادير:

1 1/4 كوب نوتيلا

2 بيضة كبيرة

1/2 كوب طحين

الطريقة :

نسخن الفرن وفي وعاء نخلط جميع المكونات حتى تمتزج
يصب الخليط في الصينية وتساوى بالملعقة تخبز لمدة 25-30 دقيقة
أو حتى يخرج عود الاختبار نظيف
لا تطول بالفرن عشان ماتجف .

التقديم :
توضع فوقها كرة ايسكريم وتزين بالهيرشي او النوتيلا

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

منيو منوع

ayoosh alasal

ayoosh alasal

ayesh alasal

ayesh alasal

- Yogurt With Fruit
- الخضار المشوية
- آلروكي رود
- المهلبية

- باستا بالدجاج والجبنة
- كلوب هاوس
- نودلز بالروبيان

منيو منوع

*** نودلز بالربيان وصوص الباربيكيو**

*** كلوب هاوس بالنكهه السبايسيه**

*** بآستآ ب آلدجاج و الجبنه**

*** صينية الخضار المشويه ب جبنة الحلوم**

*** آلروكي رود**

*** آلمهلبيه**

Yogurt with fruit and honey *

لمتابعة المقادير – الطريقه – مطبخ الاقلاع

منيو موالح