ماكرون

المقادير ؛
٣/٤ كوب (90g) لوز مطحون
٣ بياض بيض (بحرارة الغرفه)
١/٤ كوب (55g) سكر حبيبات ناعمه
□/□ □ (200g) سكر مطحون
١/٢ م ص روح جوز الهند او فانيلا
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 الفانيلا ،اللوز انا استخدمت جاهز بس لازم تنخلونه مع السكر البودرة ونضيف له البياض دفعه وحده ونخلطه بالسلاته 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 ٣٠٠ف وندخله الفرن من ١٥ الى ٢٠ دقيقة اول شي ١٥ دقيقه اذا احتاج زياده اضيفوا ٥ دقايق ، ونطلعها بس تزين ونخليها تبرد بحرارة الغرفه (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 بـ قشطه 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 ١ كوب دقيق

٢ ملعقة أكل كاكاو بودرة

١ كوب حليب

٢ ملعقة صغيرة باكنج بودر

١/٢ ملعقة صغيرة بيكربونات الصودا

٣/٤ كوب تشوكلت تشيبز

الطريقة ؛

نشغل الفرن على ٣٥٠ف ، نمزج المقادير الجافه في وعاء والمقادير السائلة في وعاء اخر ونسكب المقادير السائله على الجافه ونمزجهم جميع واخر شي نضيف التشوكليت تشيبز ، ونصبه في القوالب وندخلها الفرن تقريباً ٢٠ دقيقه او حتى تنضج ،
ممكن يوضع قطعة جالكسي فوقها قبل الفرن ،
وبالعافيه عليكم

للمزيد , لمتابعة بقية المنيو , مطبخ الاقلاع

طبقات التشيزكيك

المقادير ؛
١/٢ ١ 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 للزينه
الطريقة ؛
قالب 9×5 انش نغلف اطرافه بالنايلون (البلاستيك) ونخلي ٤ انش من الاطراف ، في وعاء خلاط الكيك نضيف الماسكربوني وكريمة خفق سرعة متوسطة لحد مايكون 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 الكريمه ، نغلفها بالبلاستيك وندخلها الثلاجه من ٨ ساعات الى يوم كامل وقت التقديم نقلبها في القالب ونشيل البلاستيك منها وتزين بالتوت والرمان وشرائح 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 ضروري مايكون الوعاء يلامس الماء يكون بعيد عنه بس بخار) نضيف العصير والقشر وسكر البودرة والزبدة نمزجه جميع لحد مايذوب الزبدة تماماً , نخلط البيض جميع ونضيفه ع الخليط ونخلطه بسكل مستمر من ١٠-١٣ دقيقه لحد مايكون الخليط ثقيل وكريمي ونرفعه من على النار نخليه يبرد نمزجه من فترة لفتره لحد مايبرد 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 دقايق ، 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 وندخلها الفرن ٣٥٠ف من ١٢-١٥ دقيقه وبس تنضج وتتشقر من فوق نطلعها وندهن الوجه بالزبدة ونرش عليها سكر بودرة وتقدم
وبالعافيه عليكم

كرواسون

المقادير :

١/٢ ٣ اكواب طحين

١/٣ ١ كوب حليب

١/٤ ٢ ملعقة شاهي خميرة

١/٢ ١ ملعقة شاهي ملح

٢ ملعقة اكل زيت

١ ملعقة سكر

١/٢ ١ كوب (٣ اصابع) زبدة

التغليفه ؛

بيضه

١ ملعقة شاهي حليب او كريمه

الطريقه ؛

نمزج الطحين والحليب والخميرة والملح والزيت والسكر ونعجنهم جميع بالعجانه لمدة ٣ دقايق بس يندمجون العجينه راح تكون ناعمه ، ونحطها في وعاء مدهون بالزبدة لمدة ساعه ونصف ، الزبدة نقطعها الى اثلاث ونضربها شوي وبعدها ونفرشها على بلاسيتك بمقاس x انش وندخلها الثلاجه ، بعد ماتتخمر العجينه ندخلها الثلاجه ليلة كامله ، من بكرا نطلعهم من الثلاجه ونبدا نفردها x انش نحط الزبدة (يفضل تكون شوي متماسكه مو لينه مرا) على نصف العجينه ونغطيه بالنصف الثاني ونبدا نفردها بشويش ونكون حذريين وكل مانفرد نسفطها على بعض ونفرد اخر شي نلفها ببلاستك وندخلها الثلاجه ساعه ونطلعها نقصها نصفين ندخل نص للثلاجه ونفرد النص الثاني بشكل مستطيل ونقطعها مثلثات ونلفها ممكن تحشونها اذا تحبون ونحطها في صينيه 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 ٣٥٠ف من ٢٥-٣٥ دقيقه وبالعافيه عليكم

للمزيد من الاطباق , لمتابعة بقية المنيو , مطبخ الاقلاع

البحيرات ومنطقة Windermere

.

.

WESTMORLAND

abomishary abomishary abomishary abomishary abomishary

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 ـ16 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 فانيلا
بيضة كبيرة

الحشوة:
2 م سكر
2 م ك سكر بني
كوب جبن كريمي (فيلادلفيا او كيري)
2 تفاحة مقشرة ومقطعة قطع صغيييرة
ربع م قرفة
بيضة
ربع م فانيلا

الطريقة :

في وعاء نضع الدقيق والسكر والزبدة والباكينج بودر والملح والبيض والفانيلا ونخلطها بالعجان او الالة
حتى تصير عندنا عجينة مفتته ممتزجة مكوناتها ببعض
جمعي العجينة بيدك كرة كبيرة غلفيها بنايلون تغليف الطعام واتركيها بالثلاجة نصف ساعه .

تحضير الحشوة
في طبق ضعي البيض والسكر والسكر البني الجبن والفانيلا 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
الباقي من العجين يزين به الوجه اما بالحركة التقليدية (شبكة)
او باي شكل

كوكيز الرد ڤيلڤيت

المقادير :
3 أكواب خليط بيكميت (ملتقى الخبازين) رد ڤيلڤيت
1 اصبع زبدة 100 جرام
بيضة
1م ص فانيلا
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 .

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

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 فانيلا
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 او حتى يذوب المربى.

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

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