

كتيب الكعكات المصور



جميع الكعكات مجربة ومصورة من عضوات ومبدعات منتدى بيت حواء
www.hawahome.com/vb



هذا الكتيب مجاني وخاص بشبكة ومنتديات بيت حواء
وسمح بتداوله المجاني في المنتديات ولا يسمح بعه أو استغلاله تجاريا

كـيكة البرتقال
من مطبخ الشيف / زهرة اللوتس

المقادير..

2كوب طحين
1.5كوب سكر
3بيضات
كوب زيت (بس ما يكون مليون)
كوب عصير برتقال
1.5م ط بيكنج باودر (بعد مش مليانة)
1م ص فانيليا

الطريقة

-نخل الطحين مع البيكنج باودر

-نخلط البيض مع السكر والفانيليا

-نضيف الزيت ونخلط

-نضيف العصير ونخلط

-نضيف الطحين بالتدريج مع الخلط

-تحطينها في صينية وعلى الفرن

وهذه الصورة...



كيسة ماء الورد الإيرانية
من مطبخ الشيف / عتاب الماضي

المقادير:

1كوب سكر

نصف كوب زيت

ملعقه فانيليا

3بيضات

نصف كوب ماء ورد (اذا كان طعمتو قويه حطو بس ربع كوب)

1وربع كوب طحين

1ملعقه بكننج باودر

رشه ملح

مقاديرالقطر:

1 كوب سكر + ثلاث ارباع الكوب ماء نقطتين حامض وشوي ماء ورد

الطريقة :

نخلط السكر والزيت جيدا ثم نضيف الفانيليا

بعد ذلك نبدأ باضافه البيض وحده وحده حتى يختلطو ما تحطوهم كلهم مرة وحده.

بعدين نخط ماء ورد وبعدين نبلش نضيف الطحين شوي شوي مع البيكنج باودر ورشه الملح (ما تكثرنا خلط بعد ما نخطو طحين).

ونخطها بصينيه مدهونه بزيت وطحين ونضعها بغرن محمى درجه 350 حتى تتحمر بعد ما نطلعها نخليها تدفى ونصب شوي قطر ويكون بارد وكلو عليكم بالعافيه..



كيكة السنكرز
من مطبخ الشيف / ريانة العود

المقادير :
2 كوب دقيق
1 و 4/1 كوب سكر
3 بيضات
كوب زبادي
ربع كوب زيت
ملعقه كبيره بيكنج بودر

الطريقة
نضع البيض بالخلاط ونخفقه لمدة 5 دقائق ، ثم نضيف السكر ونستمر بالخفق
ثم نضيف الزيت والزبادي ونخفق لمدة دقيقتين
ثم نضع الدقيق البيكنج باودر نضيفها للخليط بالتدريج ونخلط جيدا
حيثي صينية الفرن وإدهنيها زبدة ورشيها بشوية دقيق
ثم نسكب عليها خليط الكيكه وندخلها فرن متوسط الحرارة لمدة 40 دقيقه
نتركها قليلا لتبرد ثم نغليها في صحن التقديم ونضع فوقها خلطة الوجه

للوجه نحتاج :
6 حبات سنكرز حجم صغير
عليه فشطه
ربع اصبع زبد
الطريقة :
نضع القشطه والزبد والسنكرز على نار هادئه
حتى تذوب وتخلط جيدا وهيك بتصير
ثم نصيها على الكيكه
واذا بتحبي بتقدري تبرشي واحد سنكرز وزيني فيه الوجه
ادخليها الثلاجه لمدة ربع ساعة ثم قطعها وقدميها بالهنا والعافيه



كيكة بالكريمة و الفراولة
من مطبخ الشيف / أم عماد

المقادير

الكيكة

8 بيض

160 غ او 3/4 كوب سكر + فانيليا

160 غ او 3/4 كوب دقيق ابيض

الحشو 1

300 غ فراولة طازجة

250 ml او 1 كوب كريمة الخفق

100 غ او 1/2 كوب سكر

الحشو 2

300 غ فراولة طازجة

300 ml او 1 كوب + 1/4 كوب كريمة الخفق

50 غ او 1/4 كوب سكر

9g جيلاتين او 3g agar agar والبديل النباتي للجيلاتين

ملعقة اكل عصير ليمون

الطريقة

بالنسبة للكيكة يخفق البيض مع السكر + فانيليا جيدا لمدة 15 دقيقة حتى يصبح لون المزيج ابيض نضيف

الدقيق و نحرك بلطف

نضع الخليط في صاج

و تطهى في فرن متوسط الحرارة 180 درجة

بعد اخراج الكيكة من الفرن نقوم بتقطيعها على شكل 3 حلقات دائرية

نخفق الكريمة مع السكر للحصول على شانتيه chantilly

نقطع الفراولة قطع صغيرة و نترك الكل على جنب

نضرب الفراولة في الخلاط و نصفي العصير

نحضر شربات بالسكر و الماي و نضيف عصير الفرولة + عصير الليمون و نترك الكل على نار هادئة لمدة 10

دقائق

ندوب agar agar في ماء ساخن و نصيفه على الخليط السابق و بترك على النار لمدة دقيقتين

تخفق الكريمة ونضيف عليها خليط الفراولة بعد ان يبرد

ناخد دائرة من الكيك نضع فوقها الحشوة الوردية نغطيها بالدائرة الثانية

نضع الكرية البيضاء المخفوقة ونوزع قطع الفراولة و نغطي الكل باخر دائرة الكيك

نزين بالكريمة و الفراولة حسب الذوق و نتركها في الثلاجة لمدة 3 ساعات



الكيكه البيضه بصوص الشوكولاته
من مطبخ الشيف / عتاب الماضي

مقادير الكيكه:

خمسة بيضات

1ونص قلاص طحين

1ونص قلاص سكر ناعم

ثلث قلاص زيت

ست ملاعق اكل حليب سائل

فانيلا + بيجن باودر

الطريقة:

نخلط البيض جيدا حتى يبيض لونه

ونضيف له الفانيلا

نضيف بعدها الزيت ونخلط

ونضيف السكر ونخلط جيدا حتى يتجانس تماما

ونضيف بعدها الطحين والبيكن باورد

ونخلطها جيدا ثم نضعها في قالب الفرن بعد دهنه ورشه بقليل من الطحين

ولا نفتح الفرن الا بعد مرور ثلث ساعه وخليها على درجة 150 درجه حتى تنضج

واهني ما اقصد مدة الكيكه ونضجها ثلث ساعه لا طبعاً اقصد لا تفتح الفرن عليها لمدة ثلث ساعه حتى لا تنشق الكيكه ... ودعيها حتى تنضج وممكن تاخذ نص ساعه واكثر اشوي وحسب القالب وحسب الفرن

في هذا الوقت نسوي صوص الشوكولاته وهو عبارة عن:

1علبة قشطه

8ملاعق كاكاو باودر نستله

ونخلطهم مع بعض جيدا

ونضعهم على النار حتى يتجانس ويتغير لونه ويصير فيه لمعه وماياخذ اكثر من الخمس دقائق

لا تخلينه يطبخ وايد

وبعد ما نطلع الكيكه من الفرن نخليها تبرد اشوي ثم نقصصها مربعات و نصب مقدار الكاكاو عليها بالشكل هذا



الككة الفلبينية + ككة السميد المحمص = ككة جديدة
من مطبخ الشيف / هند

المقادير:

4 بيضات
كاس سكر
ملعقة صغيرة فانيليا
3 حبات جبن مثلثات أو كيري
ربع كاس زيت
نص كاس حليب سائل
1 كاس دقيق
و يوضع عليه ملعقة أكل باكينج بودر

الطريقة

كالمعتاد ،، أخفقي البيض جيداً الواحدة تلو الأخرى
ثم أضيفي الفانيليا ثم السكر وأخفقي جيداً لمدة 3 دقائق تقريباً
ثم أضيفي الزيت ثم الجبن
والآن أضيفي الحليب السائل بالتناوب مع الدقيق و P.P
أخلطي جيداً ثم صبي الخليط في صينية مدهونة (الصينية حجم وسط)
أدخلها الفرن لحد ما تستوي وتتحمّر من فوق
تقريباً لمدة 45 دقيقة على نار هادئة



وبعد ما تطلعينها من الفرن صبي عليها علبة حليب مركز (الحجم الصغير جداً : بحجم حبة الصلصة)
ثم رشّي عليها بعض السميد المحمص اتركها لتبرد وتمتعي بالطعم اللذيذ



كيكه الشكولاته
من مطبخ الشيف Khat2000

المقادير :

كأس دقيق +3 بيض +كاسه الا ربع سكر +ملعقه بينجج بودر
+ملعقه فانيليا +نص كأس زيت +4 ملاعق كاكاو بودره+
كأس الا ربع حليب سائل

الطريقة :

نضع السكر والفانيليا والزيت والحليب والكاكاو ويخلط ثم نضع البيض ويخلط جيدا
بعد ذلك يخلط الدقيق مع البينجج بودر
ويوضع مع الخليط ويخلط يؤخذ من الخليط حوالي كاسه ويوضع جانبا والخليط المتبقي يوضع في صنيه
مدهونه بالزيت
ويوضع في الفرن على نارهادئه حتى النضج بعد ما تخرج من الفرن تترك لتبرد ثم يوضع خليط الشكولاته عليه
ويساوى
يزين ويقدم
وهذه صورة الكيكه:



كيفية حلوة بالتفاح والقرفة

المقادير :

كاس كبير ونص دقيق وثلاث ارباع الكاس سكر مطحون وكاس جين سائل وملعقه بيكنج بودر ونص كاس زيت وبيصتين

الطريقة :

نخلطهم مع بعض بعدين نحلطهم في صينية مدهونه ونكون مجهزين 3 تغاحات ميشووووره وعلية قشطه (مع قشطة بلادي خطيره) واحيانا احط عليتين قشطه تكون شيء رهيب --دالارايه تلاقونها ماليه بيوتكم في رمضان ههههههههه وفرقه مطحونه وسكر مطحون

نحط فوق خليط الكيك اول شيء القشطه نمدها عليه بالملعقه
وبعدها التفاح < وجربت مره الكمثرى روووووووعه بعد

وبعدها السكر المطحون واخر شيء القرفة ، نخليها مقل الطبقات كل مره شيء



بعدين ندخلها الفرن وطبعاً يكون حاليامي
وخلص بعد ما نخلص نخرجها تاخذ في الفرن تقريباً 45 دقيقة



كيك الزبادي بالحليب المركز والسميد المحمص

المقادير:

كأس زبادي (روب)

كأس سكر

كأس زيت

2 بيض

ملعقة فانيليا

كأس ورع دقيق + 1 ملعقة كبيرة B.P.

5 ملاعق كبيرة حليب مركز

2 م سميد محمص

::الطريقة::

- *في الخلاط الكهربائي (خلاط العصير) نخلط الزبادي والبيض والفانيليا والسكر والزيت
- *ثم نضع الخليط في زبدية (بادية) ونضيف الدقيق و B.P. وندرجها ونخلط بالمضرب اليدوي في اتجاه واحد.
- *نصب الخليط في صينية متوسطة وندخلها الفرن
- *بعد نضجها مباشرة نسقيها بالحليب النستله
- *ثم نرش السميد المحمص ونقطعها على حسب الرغبة وتقديم



سويس رول
من مطبخ الشيف حرف العين

المقادير:

- (5) -بيضات
- ثلاثة أرباع كوب طحين
- ثلاثة أرباع كوب سكر
- ملعقة صغيرة باكينغ باودر
- رشة ملح
- ملعقة صغيرة فانيليا

الطريقة :

- يخلط الطحين مع الباكينغ باودر و رشة ملح
- يفصل الصفار عن البياض - يخفق الصفار جيدا مع الفانيليا مع إضافة السكر شيئا فشيئا
- يخلط البياض مع المزيج الأول وذلك بواسطة ملعقة
- تمسح صينية مستطيلة الشكل بالزيت و يرش فوقها قليلا من الطحين
- تسكب العجينة في الصينية المدهونة وتخبز في الفرن الحار
- تخرج من الفرن و تقلب على صينية مرشوشة بالسكر
- انا عن نفسي حشيتها مربى الجزر وطلعت لذييسيسيد

وزينتها بشوكولاته هيرشي السائلة



كيسة بدريم ويب الفراولة
من مطبخ الشيف / كات (كيسة زوجة أخوها للأمانة)

المقادير :

كأس دقيق +3 بيض +كاسه الا ربع سكر +ملعقه بينكج بودر
+ملعقه فانيليا +نص كأس زيت +كأس الا ربع حليب سائل
التزيين دريم ويب بالفراولة + فشطة + شكولاته مبشورة

الطريقة

نضع السكر والفانيليا والزيت والحليب ويخلط ثم نضع البيض ويخلط جيدا بعد ذلك يخلط الدقيق مع البينكج بودر
ويوضع مع الخليط ويخلط ثم يوضع في صينية مدهونه بالزيت
ويوضع في الفرن على نارهادئه حتى النضج بعد ما تخرج من الفرن تترك لتبرد ثم تشق الكيسة من النص
يخلط الدريم ويب مع الفشطة ثم يوضع نص الكمية ويساوى بعد ذلك نضع الطبقة الثانية من الكيسة
تدهن الكيسة من فوق ببقية خلطة الدريم ويب ثم يزين بالشكولاته المبشورة وبألف عافية
وهذه صورة الكيسة:



أحلى وأسرع كيكة
من مطبخ الشيف / نشمية بوطي

والمقادير:
علبة كيك العلاوي الجاهزة (يفضل البيضاء أو الصفراء أو بجوز الهند)

للكريمة:
2علبه كريم كراميل مع العسل الخاص بها
1علبة قشطة
3م.ك حليب بودرة
القليل من الماء
م. ص فانيليا

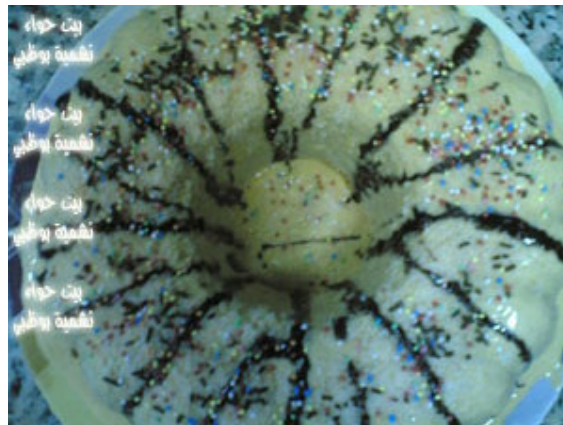
للتزيين:
جوز الهند مطحون ناعم
سائل الهيرشي بالشوكولا
تريينات الكيك (اللي على شكل دوائر صغيرة)

الطريقة:
قومي بعمل الكيك كما هو موضح على العلبة.. ثم أخرجيها من الفرن واطريها لتبرد تماماً

وبالنسبة للكريمة:
ضعي جميع المقادير في الخلاط واخليطها جيداً حتى تتجانس (لا يجب أن تكون سائلة كثيراً)
ضعيها في الثلاجة لمدة ربع ساعة
ثم صبيها على الكيك ورتبيها
رش عليها جوز الهند ليغطيها ثم صبي سائل الشوكولا الهيرشي كما تحبين



ثم رشي تزيين الكيك..



وأدخليها الثلاجة واطريها لتبرد لمدة ساعة
ثم أخرجيها وقطعيها

الكيكه الهشة حلوه للعصاري مع الشاي
من مطبخ الشيف / مندين

ملاحظة : انا استخدم الاكواب المعياريه - الكوب المعياري = 250 مل

المقادير:

- اصبع زبدة 100 غرام ناعم ((ناعم اي متروك في درجة حرارة الغرفة ساعه تقريبا إلي ان يصير ناعم و لكن غير سائح او ذائب مثل الزيت))
- كوب سكر ناعم.
- 2 -بيض.
- 2 -كوب طحين ذاتي التخمر منخول.
- 160 -مللي حليب او ثلثين كوب حليب.
- النكهة: في هذه الوصفه تستطيعين استخدام النكهة التي تحبينها إذا كنتي تريدينها بنكهة البرتقال اضيفي ميسور برتقاله و إذا كنتي تريدينها بنكهة الفانيليا اضيفي ملعقتين صغيرتين فانيليا.

الطريقة:

- 1-قومي بدهن قالب الكيك بقليل من الزيت ثم رشه بقليل من الدقيق او تستطيعين استعمال ورق الخبز لتبطين قالب الكيك اذا كنتي تعرفين الطريقه.
- 2-بالمضرب الكهربائي الخاص بالكيك وفي وعاء عميق و صغير نقوم بخفق الزبدة + السكر الناعم + البيض + النكهة التي تريدينها إلى ان يصبح الخليط فاتح جداً. هذه العملية قد تستغرق من 5 إلى 10 دقائق على حسب ونصير بهذا الشكل
- 3-بعد ذلك بواسطة ملعقة الخشبيه او Spatula بلاستيكيه خاصه بالكيك ((سأضع لكم صورتها)) برقه و بخفه نقوم بإضافة الطحين المنخول و الحليب و نمرجه مع خليط البيض إلى ان يتجانس الخليط و يختفي الدقيق...((مهم جداً ان لا نستخدمي الخفاق الكهربائي في هذه المرحله ولا سنغسل الكيكه))

هذه صورة spatula



- 4- نصب الخليط في قالب الكيك و نضعه في فرن في الرف الوسط و يكون مشغل مسبقا بعشر دقائق على 150 درجة او الحار تكون وسط او اقل بشوي..... تأخذ تقريباً 30 دقيقة او اكثر. ملاحظه : في اختلاف في الافران فا كل وحده تعرف فرنها و الدرجه المناسبه للكيك اكيد والوقت الذي تحتاجه يرش عليها القرفه و السكر الناعم و هي حاره او تزينها باي شئ تحبينه هذه النتيجة النهائيه

هاذي بنكهة البرتقال و غطينها بشكولاته مذوبه...بس تفتت معاي عشان طلعتها بطريقه غلط



و بالهنا و الشفا

كعكة الشوكلاته
من مطبخ الشيف / قلب زوجي وحبيبي

المقادير
6 بيضات
1 كاس زيت
نصف كاس عصير برتقال
نصف كاس حليب قليل الدسم
كاس ونصف سكر
2يكبودر
اسكر الفينيل
ملعقة فنيل سائل
2ونصف كاس دقيق

الطريقة :

يفصل البياض عن الصفار يخفق الصفار جيدا مع قليل من الفينيل السائل
ويخفق البياض جيدا مع السكر واليكبودر والسكر الفينيل حتى يصبح مثل الكريمه جامد جدا
ثم يوضع الزيت والعصير والحليب
ويخفق جيدا ومن ثم يوضع الصفار ويتحقق كل المقادير جيدا مع بعض
واخر شئ يوضع الدقيق يخلط مع المقادير السابقه ويوضع نصف الخليط داخل قالب دائري الشكل
والنصف الاخر يخلط مع ملفتان كبار من الكاكاو او شوكلاته
ومن ثم تخبز على حرارة 200
وبعد ما تستوي يوضع عليها الشوكلاته المذابه مع ملقة زبده وملعقة حليب و صفار بيضه واحد يخفق جيدا



كيكة الجالكسي
من مطبخ الشيف / فراشة نجد

المقادير:

3 بيضات
كاس ونصف سكر
نصف كاس زيت
نصف كاس ماء
2 كاس دقيق
3 ملاعق حليب بودرة
نصف ملعقة صغيرة فانيليا
ومعلقة صغيرة بينج بودر
قليل من الهيل
2 جالكسي
1 قشطة
1 كريمة كارميل
هذي صورة المقادير

الطريقة:

يوضع في الخلاط البيض و السكر و الزيت و الماء و الدقيق و حليب بودرة و الفانيليا و الهيل الى ان يتماسك
ثم تدهن صينية الخاصة للكيك بقليل من الزيت
و قلييل من الدقيق
ثم تدخل الفرن على حرارة 250 الى ان تستوي وتشم رائحتها
ويوضع في الخلاط جالكسي و القشطة و كريمة كارميل
والجالكسي الثاني بيشر ليوضع فوق الكيكة للزينة
وتخرج من الفرن (اعرف ان شكلها الحين شيبين بس اصبروا علي شوي)
وتقلب على صحن دائري
ويوضع فوقه خليط الجالكسي
ويوضع فوقه الجالكسي الميشور
وتوضع الكيكة في الثلاجة حتى تبرد



التمرية
من مطبخ الشيف / الود طبعي

للمقادير

- 1 و نص كاس دقيق ابيض وكاس دقيق عادي بر
كاس اى ربع سكر ناعم (مطحون)
- 2 اصبع زبد طرية (تكون خارج الثلاجه بغيره)
ملعقة طعام بكنج بودر
- 1 بيضه الصفار منها (والبياض لدهن الوجه)
3 ملاعق حليب بودره
ربع كاس مويه

مقدار من التمر الطري (يشال منه النوا ويوضع عليه ملعقه كبيره زبد ويدخل فرن حامى مسبقا
حتى يذوب التمر ثم يعجن بملعقه خشبيه او بليد)

الطريقه

تدعك الزبد بدقيق ثم تضاف جميع المقادير مع بعض وتعجن حتى تحصلي على عجينه طرية وعلى طول
تقسم قسمين بوضع القسم الاول بالصينيه (صينيه وسط) ثم توضع طبقه من التمر
(تقرصي التمر بيدك وتضعيه على العجينه اى بالصينيه)
ثم بوضع القسم الثانى من العجينه وترص وتدهن ببياض البيضه وتدخل الفرن



كيكه اللوز
من مطبخ الشيف / خلود

المقادير:

الحشوة:

نص كاس لوز شرائح - ربع كاس سكر بني - رشه قرفة

الكيكه:

كاس سكر

نص كاس زبدة (قالب واحد)

2 بيض

رشه فانيليا

2 كاس دقيق

ملعقه شاي بيكنج باودر

ملعقه شاي بيكنج صودا

رشه ملح

كاس كريمه سائله

للوجه سكر بودره

الطريقة..

ندهن القالب بالزبد ونرش عليه الدقيق ثم نرش أسفل القالب بشرائح اللوز

نخلط اللوز مع السكر البني والقرفة

نعمل الكيكه وذلك بخفق الزبد مع السكر حتى تصبح مثل الكريمه ثم نضيف إليها البيض والفانيليا ثم ننخل الدقيق مع البيكنج باودر والملح والبيكنج صودا ثم نضيفه الى الخليط بالتبادل مع الكريمه السائله ونحصل على خليط متجانس ثم نضيف نصفه في القالب فوق شرائح اللوز ثم نضيف عليه خليط اللوز والسكر البني ثم باقي خليط الكيك ثم ندخلها الفرن لمدة 30 دقيقة من أسفل و 5 دقائق لتحمّر من الأعلى..

تقلب بعد ان تبرد وتزين بالسكر المطحون ..أو حسب الرغبة

عملت لها صوص عبارة عن..

4 حبات كيري + 1/4 عليه نستلة + روح اللوز تخلط ونصب على الوجه...



كيكة الكت كات
من مطبخ الشيف / نشمية بوطي

مقادير الكيكه:

خمسة بيضات
1 ونصف قلاص (كأس) طحين
1 وربع قلاص سكر ناعم
ثلث قلاص زيت
ربع قلاص حليب سائل
فانيلا + بيكن باورد
4 كتكات بو صعين

الطريقة:

نخلط البيض جيدا حتى يبيض لونه
ونضيف له الفانيلا واشوي خل عشان ريحة البيض
ونضيف السكر ونخلط جيدا حتى يتجانس تماما (نضيف السكر اشوي اشوي حتى ما تهبط نغشة البيض)
نضيف بعدها الزيت ونخلط
ونضيف بعدها الطحين والبيجن باورد (نخلي السرعة اهني على رقم 1 يعني على سرعة بطيئة)
بعدها نكسر الكتكات ونضيفه ونخلطه مع خليط الكيك
....ثم نضعها في قالب الفرن بعد دهنه ورشه بغليل من الطحين
ولا نفتح الفرن الا بعد مرور ثلث ساعة وخليها على درجة 160 درجة حتى تنضج
طلعيها من الفرن وخليها تبرد ثم اقليها وزنيها بالسكر البودر

ملاحظات:

ممكّن تسوين عليها صوص بالككاو او ممكّن تسوين عليها توفي و ممكّن تحطين عليها كريمه
وطبعا كل ما ابردت الكيكه تصير احلى (حطيتها بالثلاجه لمدة ساعة)
والذي افشلت معاها هذي الكيكه ممكّن تسوين اي كيكه تضبط معاج لونها ابيض وتضيفين عليها قطع الكتكات
بالاخر



وبعد التقطيع



كبة الشوكولاته
من مطبخ الشيف / أم علي

المقادير:
كأس سكر
كأس زيت
كأس ماء
4 ملاعق شوكولاته بودرة
4 ملاعق حليب بودرة
2 بيض
نصف ملعقة صغيرة فانيليا

الطريقة

نخلط هذه المقادير مع بعض جيداً
ثم نضيف كأس دقيق + ملعقة كبيرة باكينج باودر

اخلطهم مع بعض جيداً وصبي الخليط في صينية الكيك وضعيها في الفرن على درجة حرارة 200
وهي الكبة بالفرن نعمل خلطة الشوكولا للوجه
2 ملعقة سمن أو زبدة، نصف كوب سكر، 2 ملعقة كبيرة حليب بودرة
ثلث كوب ماء، 3-4 ملاعق كبيرة كاكاو بودرة، فانيليا

نضع المقادير كلها في إناء على النار ونقلبها جيداً حتى تبدأ بالغليان، فنبعد الإناء عن النار، ونقلب جيداً ، ثم
نتركها حتى تبرد رح تبرد بسرعة ما يتأخذ وقت

وبعد ماتخلص الكبة ونخرجها من الفرن ونقلبها ونصب فوقها شوية حليب نستلة المحلى

ونصب صوص الشوكولا فوق الكبة

ثم نزينها بالغستق المبشور



كبة الجبن
من مطبخ الشيف / السفيرة

المقادير :

كأس طحين جميع الإستعمالات
ملعقة طعام بيكنج باودر
كأس إلا ربع سكر
ربع كأس زيت
اربع بيضات
ملعقة شاي فانيليا
3 قطع جبن كيري
نصف كأس حليب سائل

للتغطية :

ثلاث ملاعق زبدة سايحة ، ملعقة طعام عسل ، ربع فنجان سكر ، ملعقة
طعام جبن كريمة ، ملعقة طعام قشطة + مكسرات مقطع قطع صغيرة

الطريقة :

يخلط الطحين والبيكنج باودر ويترك جانباً
يخفق البيض الواحدة تلو الأخرى ويضاف الفانيليا
يضاف السكر ونستمر في الخفق حتى نحصل على كريمة (وهذا يستغرق من دقيقتين إلى ثلاث دقائق)
وبعدها يضاف الزيت للخليط
ثم يضاف الجبن ونستمر في الخفق
يضاف الحليب السائل
ثم يضاف خليط الطحين والبيكنج باودر قليلاً قليلاً إلى الخليط السابق حتى
يخلص المقدار ويصب الخليط في صينية مدهونة ومرشوشة بقليل من الطحين
تدخل فرن معتدل الحرارة لمدة 45 دقيقة (على نار هادئة)

لعمل التغطية :

ذوبي السكر حتى يتغير لونه ثم اضيفي العسل وباقي المقادير عدا
المكسرات حتى تحصلي على سائل غير متكتل

بعدما تستوي الكبة اخرجيها من الفرن وضعيها في صحن التقديم ثم صبي
عليها التغطية وهي حارة ثم وزعي عليها المكسرات



كيكة الكوسا
من مطبخ الشيف / نور من نور

المقادير

2 كوب كوسا مبشور
2 وربع طحين
اربع بيضات
1/2 كوب زيت
كوب جوز خشب
1ملعقة صغيرة فانيل
1ملعقة كبيرة بكنج بودر
1 وثلث كوب سكر
1ملعقة كبيرة دارسين

الطريقة

- 1- نخلط السكر والزيت ونظيف لهم البيض والفانيل
 - 2- نخلط الطحين والبكنج بودر والدارسين والجوز مع بعض
 - 3- نضيفه على خليط البيض
 - 4- اخر شي الكوسا المبشور
- 4- ونخبزها على حرارة 350 درجة لمدة ساعة الى ربع او لمن تنضج الكيكه



كبة البرتقال بالكراميل اللذيذة
من مطبخ الشيف / الصغيرة

المقادير :

- كوب وربع طحين .
- برتقالتين .
- 4 بيضات .
- 125 جرام زبدة (زبدة المراعي على غلافها مكتوب القياس ، خوش دعاية) .
- كوب سكر .
- ملعقة شاى بيكنج بودر .

للوحة (الصلصة) :

- عصير البرتقالتين .
- نص كوب سكر .
- كوب ماء .
- 1كيس كريم كراميل

- * نيشر البرتقالتين ، وبعدين نعصرهم ونحتفظ بالعصير للصلصة .
- نخفق صفار البيض والسكر والزبدة .
- * نضيف الطحين والبيكنج باودر ونخفق جيداً .
- * نخفق بياض البيض ونضيفه بالتدريج للخلطة .
- * نضيف ميسور البرتقالتين ونخلطه شوي شوي .
- * نصبه في القالب وندخله الفرن على درجة حرارة 170 لمدة 40 دقيقة .
- لا تنسون الفرن نشغلة قبل ربع ساعة عشان يسخن .
- * نخرج الكعكة ونتركها تبرد ، ونحضر الصلصة بتسخين الماء ونضيف له السكر ونحركه لغاية ما يغلي لمدة 5 دقائق .
- نم نضيف له الكريم كراميل ونحركه جيداً ثم نرفعه عن النار ونضيف له العصير (عصير البرتقالتين اللي بشرناهم) .
- * نصب الصلصة بتأني على الكعكة ونتركها تتشرب بدون ما نسيحها .



كيكه لذيذه محشيه بالسكويات
من مطبخ الشيف / أنين الحنين

المقادير*

خليط كيك جاهز نكهه فانيليا أو خليط الكيك الأبيض

مقادير الحشوه*

عليه بسكوت شاي كبير (((أنا أستخدمت عليه ونص لكن عليه صغيره)))

اصبع زبد

1م ك كريمه

1 م ك سكر ناعم

1 م ك قرفه

الطريقه*

نحضر الحشوه

كالتالي

نكسر البسكويات ونسيح الزبد ونضعها على البسكويات المكسر

ونضع باقي المقادير السكر والقرفه والكريمه

بعدئ نسوي الكيكه حسب الطريقه تكون مكتوبه بخلف العلبه

ونضعه نص الخليط فقط بصينيه بايركس

ثم نضيف الحشوه ونوزعها فوق الخليط

ثم نضيف باقي الخليط فوقه ومن ثم نخبزها بالفرن

نحضر خلطه لتغطيه وجه الكيكه وهي عباره عن :

قشطه

ظرف دريم ويب

الباقي من الكريمه لأننا وضعنا ملعقه كبيره بخلطه الحشوه

ونخلطها

وندهن بها وجه الكيكه

بعدئ نكون خلطنا بودره كاكاو وسكر ناعم وعن طريق المنخلها أو النخاله

نوزعها على وجه الكيكه

ونقطعها وتقدم بالهنا والعافيه وهذا الشكل النهائي



كيكة الدخن بالتمر
من مطبخ الشيف / الود طبعي

المقادير :

2 كوب دقيق الدخن (الكوب المعياري)

ربع كوب زيت

ملعقه صغيره قرفه

11/2 کوہ حلیب سائل

25 حبة تمره طريه

3 حبات بیض

ملعقه کبیره بکنج بودر

الطريقه

اول شي نجيب التمر ونطلع منه النواه وفي الخلاط يوضع مع الحليب ويخلط جيداً

(اختراع عجیب ھمہمہہ)ویتړك علی جنب

يوضع البيض في الخلاط ويضاف عليه القرفة ويخلط جيداً ثم يضاف عليه الزيت وخليط التمر والحليب

ويخلط مع بعض حتي يتجانس ثم يضاف الدقيق والبكنج بودر وإذا كان الخليط ثقيل

زېدي شوي حليب وډا خفيف زېدي دقيق دخن ويصب في صينية مدهونه

ومرشوشه بشوي دخن ويدخل الفرن لما يستوي وجريوها ترا والله عجت كل الي ذاقوها



كيكه الكيري بالزبدة والحليب المركز
من مطبخ السيف / هند

كاس دقيق
كاس سكر ناعم
خمسة بيضات (أنا حطيت 4 بس)
كاس زيت
أربع حبات جبن كيري
ملعقة كبيرة بكننج بودر
ملعقة صغيرة فانيليا
نصف كاس حليب سائل

للوجه :

علبة حليب مركز نستلية صغيرة
شوية زبدة
نصف كاس جوز الهند

الطريقة :

نخلط البيض مع الفانيليا ثم نضيف السكر ونخلط لمدة ثلاث دقائق في خلاط العصير ثم نضيف الجبن الكيري والزيت والحليب ونستمر في الخلط حتى نحصل على خليط ناعم سائل ثم نصبه على الدقيق المنخول والبيكنج باودر ونخلطه بملعقة خشب حتى يختلط جيداً ثم نصب الخليط في صينية مدهونة بقليل من الزيت ومرشوشة بطحين ثم ندخلها في الفرن

الآن نأتي لخلطة الوجه ::

نضع الزبدة على النار ثم نضيف عليها الحليب المركز ونستمر في التحريك الزبدة والحليب على النار قليلاً وبعد إخراج الكيكه من الفرن مباشرة نضع عليها خليط الزبدة والحليب ثم نحمص جوز الهند على النار حتى يحمر لونه ونرشه فوق الزبدة والحليب ونترك الكيكه حتى تبرد ثم تقطع وتقدم وهذا شكلها بعد ما رشيت جوز الهند



جميع الحقوق محفوظة لهند - بشبكة ومنديات بيت حواء

تم جمع الطرق والأطباق بواسطة

أختكم في الله

هند

المراقبة العامة بشبكة ومنتديات بيت حواء

www.hawahome.com/vb