

لا تنسوني بالدعاء في ظهر غيب



كل الكيميات مصورة

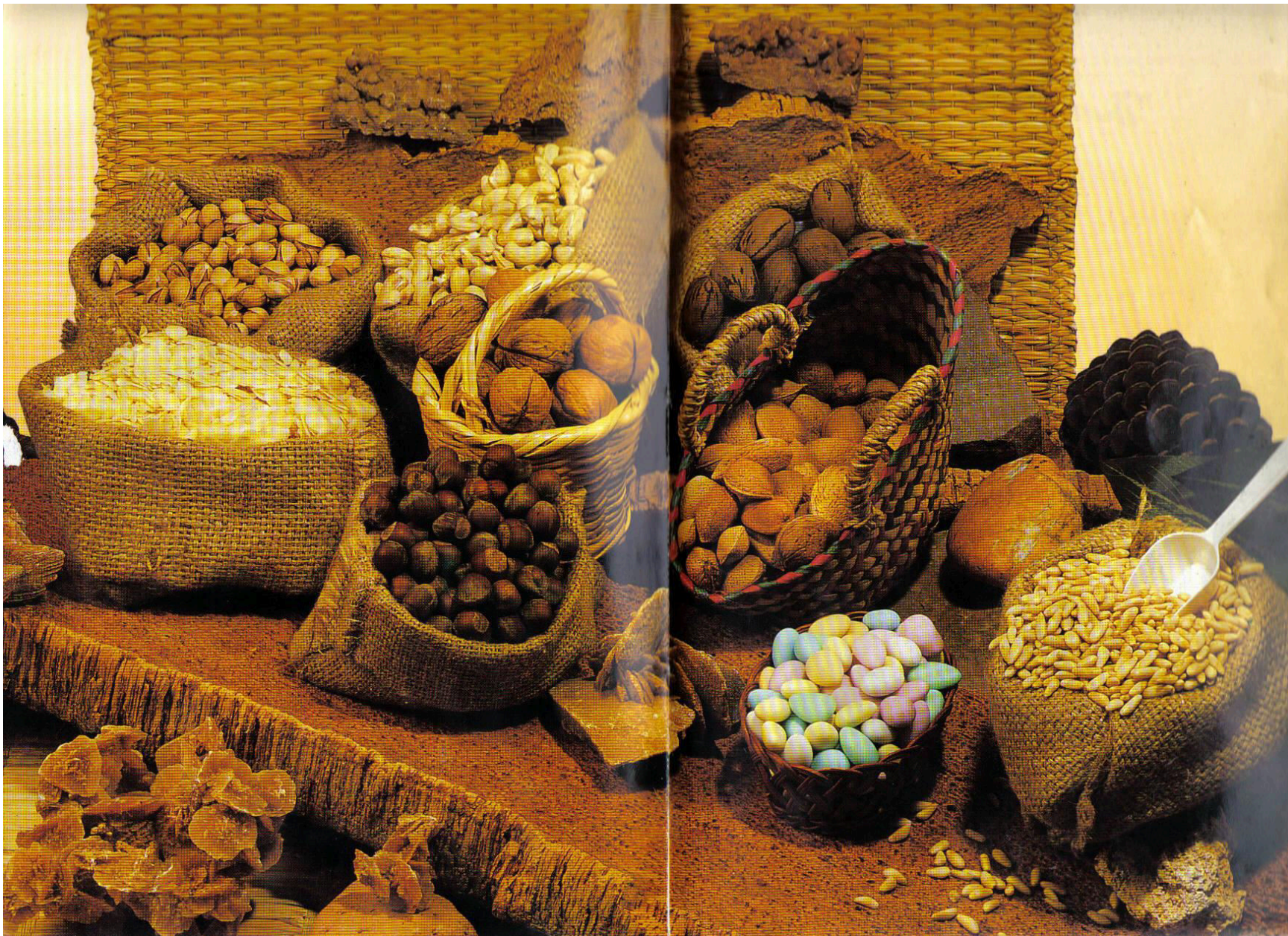
دار الحديث للمطبخ

ع ف



حلويات ذهبية - 1 -

دار الحديث للكتاب





بسكوي باللوز الممقوق

المقادير

للعجين :

- ◆ 6 بيضات كبيرة الحجم
- ◆ كأس من السكر العادي
- ◆ قرصة ملح
- ◆ تقريباً ربع لتر من الزيت دون مذاق
- ◆ 2 أكياس من الخميرة الكيميائية
- ◆ ملعقة قهوة مملوءة من غبرة الفانيلا
- ◆ 3 كؤوس من الغرينة

للتزيين :

- ◆ معجون المشعاش
- ◆ اللوز الممقوق محمص
- ◆ البودرة و الأوراق بعجينة اللوز

للتحضير :

- ◆ نضع في صحن البيض ، الملح و السكر
- ◆ نخلط الكل جيداً بواسطة خلاط كهربائي حتى نتحصل على خليط رغوي
- ◆ نصب الزيت و نضيف الفانيلا و نكمل الخلط دائماً
- ◆ نضيف الخميرة و الغرينة ، نخلط دائماً حتى نتحصل على عجينة لينة و رخوة
- ◆ نفرغ العجين في قالب مدهون و ندخله في فرن متوسط الحرارة لمدة 25 إلى 30 دقيقة
- ◆ ننزع البسكوي و نتركه يبرد ثم نطلبه بالمعجون و نرشه باللوز الممقوق
- ◆ نزين البسكوي (انظر الصورة) ★★★★★

الطليات البيضاء

الطلية
رقم 1

الطلية
رقم 2

المقادير

- ◆ 2 بياض البيض
- ◆ 2 ملاعق أكل من عصير الليمون
- ◆ 2 ملاعق أكل من ماء الزهر
- ◆ السكر الناعم مغربل

للتحضير:

- ◆ نضع في صحن بياض البيض ، عصير الليمون و ماء الزهر و نخلط الكل جيدا بملعقة خشبية
- ◆ نضيف السكر تدريجيا حتى نتحصل على طلية متماسكة
- ◆ نلون الطلية حسب الاختيار ★★★★★

المقادير

- ◆ السكر الناعم مغربل
- ◆ الماء الساخن
- ◆ قطرات من عصير الليمون

للتحضير:

- ◆ نضع في صحن السكر ثم نبلل بالماء الساخن تدريجيا حتى نتحصل على طلية متماسكة نعطرها بعصير الليمون
- ◆ نلون الطلية حسب الاختيار ★★★★★

الطلية
رقم 3

الطلية
رقم 4

المقادير

- ◆ سيرو أبيض : (125 غ من السكر العادي + 1/2 لتر من الماء)
- ◆ بهاض بيضة
- ◆ السكر الناعم مغربل
- ◆ ملعقة أكل من عصير الليمون
- ◆ 2 ملاعق أكل من ماء الزهر

للتحضير:

- ◆ نخلط في صحن السيرو ، بياض البيضة ، ماء الزهر و عصير الليمون
- ◆ نضيف السكر تدريجيا مع الخلط بملعقة خشبية حتى نتحصل على طلية متماسكة
- ◆ نلون الطلية حسب الاختيار ★★★★★

المقادير

- ◆ 2 بياض البيض
- ◆ 2 ملاعق أكل من عصير الليمون
- ◆ ملعقة أكل من الزبدة المذابة
- ◆ قرصة ملح + السكر الناعم مغربل

للتحضير:

- ◆ نخفق بياض البيض كالثج مع قرصة ملح
- ◆ نضيف السكر تدريجيا حتى نتحصل على عجينة متماسكة و براقية
- ◆ نضيف عصير الليمون و الزبدة الذائبة باردة
- ◆ نلون الطلية حسب الاختيار ★★★★★

الطليات بالشكولاتة

الطلية
رقم 1

الطلية
رقم 2

المقادير

- 4 ملاعق أكل من السكر الناعم مغريل
- 2 ملاعق أكل من الكاكاو المغريل
- الماء الساخن

للتحضير:

- نخلط في صحن السكر و الكاكاو ثم نبلل بالماء الساخن تدريجيا مع الخلط دائما بواسطة ملعقة خشبية حتى نتحصل على طلية متماسكة.

★★★★★

المقادير

- علبة من الشكولاتة
- 2 ملاعق أكل من القشدة الطرية

للتحضير:

- ندوب الشكولاتة في حمام مائي ساخن ثم نضيف القشدة الطرية و نخلط الكل جيدا

★★★★★

الطلية
رقم 3

الطلية
رقم 4

المقادير

- علبة من الشكولاتة
- قطعة صغيرة من الزبدة
- 2 ملاعق أكل من الحليب

للتحضير:

- ندوب في حمام مائي ساخن الشكولاتة، الزبدة و الحليب
- نترك الخليط يبرد قليلا (دافئ)

★★★★★

المقادير

- 2 ملاعق أكل من السكر الناعم
- علبة من الشكولاتة
- ملعقة قهوة من الزبدة الطرية
- 2 ملاعق أكل من الماء

للتحضير:

- ندوب السكر في قليل من الماء ، حتى يصبح الخليط عاقد وسائل تقريبا
- ندوب الشكولاتة مع 2 ملاعق أكل من الماء و الزبدة في حمام مائي ساخن
- نفرغ الشكولاتة على السكر و نخلط الكل جيدا.

★★★★★



- ◆ نزين الحلويات بثلاثة حبات من الكرز ثم نطلي كل المساحة باللمع المذاب بواسطة فرشاة
- ◆ تقدم الحلويات (أنظر الصورة)

تحضير العقدة :

- ◆ نخفق بياض البيض كالثلج ثم نضيف السكر ، الماييزينة و الفانيلا
- ◆ نخلط الكل جيدا بواسطة ملعقة خشبية
- ◆ نضيف البندق و اللوز تدريجيا حتى نتحصل على عقدة متجانسة ★★★★★



- ◆ ندهن القوالب و نرشها بقليل من الفرينة ثم نملأها بالعجين و نثقب سطح كل واحدة بواسطة الشوكة
- ◆ نملأ القوالب بـ 1/2 ملعقة قهوة من المعجون ثم نضيف ملعقة صغيرة مملوءة بالعقدة
- ◆ نضعها في صفيحة و ندخلها الفرن لمدة 15 إلى

ترتلات بالكرز

المقادير

للعجين :

- ◆ 250 غ من الفرينة
- ◆ ملعقة قهوة من غبرة الفانيلا
- ◆ 125 غ زبدة أو مارجرين طرية
- ◆ 2 ملاعق أكل من السكر
- ◆ قرصة ملح
- ◆ بيضة كبيرة الحجم
- ◆ معجون المشماش

للعقدة :

- ◆ 2 بياض البيض
- ◆ كأس من السكر الناعم
- ◆ ملعقة أكل من غبرة الفانيلا
- ◆ ملعقة أكل من الماييزينة
- ◆ كأس من اللوز المرعي
- ◆ كأس من البندق المرعي

للتزيين :

- ◆ كرز مصنوع بعجينة اللوز
- ◆ ملمع تجاري طبيعي

للتحضير :

- ◆ نضع في قصعة المارجرين ، السكر ، الفانيلا و الملح و نخلط الكل جيدا بكف اليد حتى نتحصل على خليط خفيف
- ◆ نضيف البيضة و الفرينة شيئا فشيئا مع الخلط دائما حتى نتحصل على عجينة متماسكة و طرية
- ◆ نتركها جانبا لمدة نصف ساعة تقريبا
- ◆ على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة نسط



المخبز باللوز

المقادير

للعجين :

- ◆ 3 كؤوس من اللوز المرخي
- ◆ كأس سكر عادي (رقيق)
- ◆ قشور ليمونة
- ◆ 2 إلى 3 بيضات
- ◆ 2 ملاعق أكل من المارجرين المذابة

للتزيين :

- ◆ ورود عجينة اللوز
- ◆ البراق الغذائي الفضي
- ◆ للطلاء أرجع إلى الصفحة رقم : 8 - 9

للتحضير :

- ◆ نضع في إناء اللوز ، السكر ، قشور الليمون والمارجرين
- ◆ نخلط الكل جيدا بكف اليد ثم نضيف البيض تدريجيا حتى نتحصل على عجينة متماسكة
- ◆ على طاولة مرشوشة بالفرينة ، نشكل حرايبش ثم نقطعها إلى مقروطات بواسطة سكين
- ◆ نضعها في صينية مدهونة و مرشوشة بالفرينة
- ◆ ندخلها في فرن متوسط الحرارة لمدة 10 إلى 15 دقيقة
- ◆ ننزع الحلويات و نتركها تبرد
- ◆ نطلي الحلويات ثم نزينها
- ◆ يقدم المخبز في صحن ورقية (انظر الصورة) ★★★★★



لحضير العقدة :

- ◆ نخلط في صحن اللوز، السكر، الفانيلا و المارغرين.
- ◆ نبلل تدريجيا بماء الزهر حتى نتحصل على عقدة متماسكة ★★★★★



- ◆ نضعها في صفيحة غير مدهونة و ندخلها الفرن لمدة 10 إلى 15 دقيقة
- ◆ ننزع الحلويات و نغسلها في العسل المعطر بماء الزهر
- ◆ نزين الحلويات و نقدم في صحن ورقية (انظر الصورة)

كويرات منقوشة

المقادير

للعجين :

- ◆ 4 كؤوس من الفريضة
- ◆ كأس زبدة أو مارغرين مذابة
- ◆ قرصة ملح
- ◆ 4 ملاعق أكل من ماء الزهر
- ◆ الماء
- ◆ الملون الغذائي وردي
- ◆ العسل

للعقدة :

- ◆ 3 كؤوس من اللوز المرحي
- ◆ 1/2 كأس من السكر العادي
- ◆ ملعقة قهوة من غيرة الفانيلا
- ◆ 2 ملاعق أكل من المارغرين المذابة
- ◆ ماء الزهر

للتزيين :

- ◆ زهور و أوراق بعجينة اللوز

للتحضير :

- ◆ نضع في قسعة الفريضة و نجعل وسطها فتحة
- ◆ نضيف الملح و نصب المارغرين ثم نحك الكل بين اليدين
- ◆ نعطر بماء الزهر المذاب فيه الملون الغذائي ثم نبلل بالماء شيئا فشيئا مع الخلط دائما حتى نتحصل على عجينة متماسكة و طرية
- ◆ نتركها جانبا لمدة نصف ساعة تقريبا
- ◆ نيسط العجين بالحلال بسمك 2 مم ، ثم نقطعه إلى دوائر بواسطة طابع دائري
- ◆ نضع وسط كل دائرة كويرة من العقدة و نغلقها جيدا ثم بواسطة نقاش نزين محيط كل واحدة



- ◆ نضعها في صينية غير مدهونة و ندخلها الفرن لمدة 15 إلى 20 دقيقة
- ◆ نلزم الحلويات و نغسلها في العسل المعطر بماء الزهر
- ◆ نزين الحلويات و نقدمها (أنظر الصورة)

للتحضير:

- ◆ نلطق بياض البيضة كالتلج ، نضيف السكر و الغانديلا و نخلط الكل جيدا بواسطة ملعقة خشبية ثم نضيف البقدونس
- ◆ هنا نتحصل على عقدة متجانسة. ★★★★★

حلويات بالبنديف

المقادير

للعجين :

- ◆ 4 كؤوس من الغرينة
- ◆ كأس من الزبدة أو المارجرين المذابة
- ◆ قرصة ملح
- ◆ صفار بيضة واحدة
- ◆ ملعقة أكل من السكر الناعم
- ◆ 3 ملاعق أكل من ماء الزهر
- ◆ الماء
- ◆ العسل

للعقدة :

- ◆ بياض بيضة واحدة
- ◆ 1/2 كأس من السكر الناعم
- ◆ كأس من البندق المرحي
- ◆ ملعقة قهوة من غبرة الغانديلا

للتزيين :

- ◆ أزهار و أوراق بعجينة اللوز
- ◆ بياض بيضة

للتحضير:

- ◆ نضع في قسعة الغرينة و نجعل وسطها فتحة
- ◆ نضيف الملح، السكر، صفار البيضة ثم نصب المارجرين نحك الكل جيدا بين اليدين ثم نعطر بماء الزهر
- ◆ نبلي بالماء تدريجيا مع الخلط دائما حتى نتحصل على عجينة متماسكة و سهلة
- ◆ نتركها جانبا لمدة 30 دقيقة تقريبا
- ◆ نيسط العجين بالحلال بسلك 2 مم ، ثم نقطعه بواسطة طابع (بيضوي) إلى أشكال بيضوية



مقروطات باللوز الممثوق

المقادير

للعجين :

- ◆ 250 غ من المارجرين المذابة
- ◆ 250 غ من اللوز المرعي
- ◆ 100 غ من السكر العادي
- ◆ بيضة كاملة
- ◆ 1/2 كيس من الخميرة الكميائية
- ◆ ملعقة قهوة من غيرة الفانيلا
- ◆ الفرينة
- ◆ العسل (بارد)

للتزيين :

- ◆ اللوز الممثوق

للتحضير :

- ◆ نضع في إناء المارجرين نضيف السكر ، البيضة و الفانيلا
- ◆ نخلط الكل جيدا بكف اليد
- ◆ نضيف اللوز و الخميرة و نكمل الخلط ثم نضيف الفرينة شيئا فشيئا حتى نحصل على عجينة متماسكة و طرية.
- ◆ نشكل حرايبش ثم نقطعها إلى مقروطات بواسطة سكين
- ◆ نضعها في صفيحة غير مدهونة و ندخلها الفرن لمدة 15 إلى 20 دقيقة
- ◆ ننزع الحلويات و نغسلها في العسل (بارد) معطر بماء الزهر ثم نمررها في اللوز الممثوق.
- ◆ تقدم الحلويات في صحن ورقية (أنظر الصورة) ★★★★★

رزومات باللوز

المقادير

للعجين :

- ◆ 4 كؤوس من الغريبة
- ◆ كأس من الزبدة أو المارجرين المذابة
- ◆ قرصة ملح
- ◆ الماء
- ◆ العسل

للعقدة :

- ◆ 3 كؤوس من اللوز المرحي
- ◆ 1/2 كأس من السكر العادي
- ◆ ملعقة قهوة من غيرة الفانيلا
- ◆ 2 ملاعق أكل من المارجرين المذابة
- ◆ ماء الزهر

للتزيين :

- ◆ كمشة من اللوز الممقوق

للتحضير :

- ◆ نضع في قصعة الغريبة، و نجعل وسطها فتحة
- ◆ نضيف الملح و نصب المارجرين و نحك الكل جيدا بين اليدين
- ◆ نبلل بالماء تدريجيا مع الخلط دائما حتى نتحصل على عجينة متماسكة و طرية
- ◆ نتركها جانبا لمدة 30 دقيقة تقريبا
- ◆ نيسط العجين بالحلال بسمك 2 مم ، نقطعه إلى دوائر بواسطة كأس
- ◆ نضع وسط كل دائرة كويرة من العقدة ثم نطوي جوانبها الأربعة نحو الوسط نتحصل على شكل مربع نغرس وسط كل واحدة حبة لوز و نزين جوانبها بواسطة النقاش.

تحضير العقدة :

- ◆ نضع في صحن اللوز ، السكر ، الفانيلا و المارجرين و نخلط الكل جيدا ثم نبلل بماء الزهر تدريجيا حتى نتحصل على عقدة متماسكة. ★★★★★

- ◆ نضع الحلويات في صينية غير مدهونة
- ◆ ندخلها الفرن لمدة 20 إلى 25 دقيقة
- ◆ ننزع الحلويات و نغطسها في العسل المعطر بماء الزهر
- ◆ نرش الحلويات باللوز الممقوق و نقدمها في صحون ورقية (أنظر الصورة)

حلويات مسكرة بجوز البلاذر

المقادير

للعجين :

- ◆ 3 كؤوس من جوز البلاذر مرحي
- ◆ كأس من سكر عادي رقيق
- ◆ قشور ليمونة
- ◆ 3 ملاعق من المارجرين المذابة
- ◆ 2 إلى 3 بيضات
- ◆ السكر الناعم مغربل

للسيرو :

- ◆ 2 كؤوس من الماء
- ◆ كأس من السكر العادي
- ◆ 1/2 كأس من ماء الزهر

للتزيين :

- ◆ البراق الغذائي فضي

للتحضير :

- ◆ تخلط في إناء الجوز ، السكر ، قشور الليمون و المارجرين
- ◆ نضيف البيض تدريجيا حتى نتحصل على عجينة متماسكة
- ◆ على طاولة عمل مرشوشة بالفريشة نشكل حرايبش و نبسطها باليد قليلا ثم نقطعها إلى مستطيلات
- ◆ نضعها في صفيحة مدهونة و مرشوشة بالفريشة
- ◆ ندخلها الفرن لمدة 10 إلى 15 دقيقة
- ◆ ننزع الحلويات و نغطسها في السيرو ثم نمورها جيدا في السكر الناعم
- ◆ نزين الحلويات برشات من البراق الفضي و نقدمها في صحنون ورقية (انظر الصورة) ★★★★★

تحضير السيرو :

- ◆ نغلي الماء و السكر لمدة 10 إلى 15 دقيقة
- ◆ نضيف ماء الزهر ثم ننزعه من فوق النار و نتركه يبرد

حلويات بالفستق

المقادير

للعجين :

- ◆ 3 كؤوس من الفستق المرحي
- ◆ 2 | 1 كأس من السكر العادي
- ◆ قشور ليمونة
- ◆ 2 إلى 3 بيضات
- ◆ العسل

للتزيين :

- ◆ حلوة فضية
- ◆ البراق الغذائي فضي
- ◆ عجينة اللوز إرجع إلى صفحة رقم : 32

للتحضير :

- ◆ نخلط في إناء الفستق، السكر و قشور الليمون
- ◆ نضيف البيض تدريجيا و نكمل الخلط حتى نتحصل على عجينة متماسكة
- ◆ على طاولة عمل مرشوشة بالفريشة نيسط العجين بالحلال بسمك 1 سم ، نقطع العجين إلى قلوب بواسطة طابع خاص
- ◆ نضعها في صينية مدهونة و مرشوشة بالفريشة
- ◆ ندخلها الفرن لمدة 10 دقائق تقريبا
- ◆ ننزع الحلويات و نغسلها في العسل (البارد) و نتركها تقطر
- ◆ و من جهة أخرى و على طاولة عمل مفروشة بورق الشفاف نيسط عجينة اللوز بسمك 1/2 سم و نقطعها إلى قلوب ثم نضعها مباشرة فوق حلويات الفستق (القلوب) ثم نزينها بواسطة النقاش
- ◆ تزين الحلويات و تقدم (أنظر الصورة) ★★★★★

هليلات بحبات الصنوبر

المقادير

للعجين :

- 3 كؤوس من الغرينة
- كأس من الزبدة أو المارجرين المذابة
- 1/2 كأس من السكر العادي
- بيضة واحدة
- ملعقة قهوة من الخميرة الكيميائية
- الحليب البارد

للعقدة :

- 3 كؤوس من حبات الصنوبر مريح
- 1/2 كأس من السكر العادي
- ملعقة أكل من المارجرين المذابة
- ملعقة قهوة من غبرة الفانيلا
- ماء الزهر

للتزيين :

- 2 صفار البيض
- كمشة من حبات الصنوبر المكسر

للتحضير :

- نضع في إناء الغرينة و نجعل في وسطها فتحة
- نضيف السكر ، البيضة و الخميرة و نخلط الكل جيدا ثم نصب المارجرين و نحك جيدا بين اليدين حتى تمتص الغرينة كل الدسم
- نبلل بالحليب تدريجيا مع الخلط دائما حتى نتحصل على عجينة متماسكة و طرية
- نتركها جانبا لمدة نصف ساعة تقريبا
- نيسط العجين بالحلال بسمك 1/2 سم تقريبا
- نقطع العجين إلى دوائر بواسطة كأس
- نضع في وسط كل دائرة كمية من العقدة ثم نطويها على نفسها و نغلق جيدا بالأصبع و نعطي شكل هلال

تحضير العقدة :

- نخلط في صحن حبات الصنوبر ، السكر ، الفانيلا و المارجرين
- نبلل بماء الزهر تدريجيا حتى نتحصل على عقدة متماسكة ★★★★★

- بواسطة فرشاة ندهن وجه الحلويات بصغار البيض ثم تمررها في حبات الصنوبر و نضعها في نفس الوقت في صفيحة غير مدهونة
- ندخلها الفرن لمدة 20 إلى 25 دقيقة
- ننزع الحلويات و نقدمها (أنظر الصورة)



صابلي بالبندف

المقادير

للعجين :

- ◆ 250 غ من الزبدة أو المارجرين الطرية
- ◆ 1/2 كأس من السكر العادي = 100 غ
- ◆ كأس و نصف من البندق المرحي
- ◆ 250 غ من الغرينة
- ◆ ملعقة قهوة من غيرة الفانيلا

للتزيين :

- ◆ معجون المشماش
- ◆ كمشة من البندق الغير مقشر

للتحضير :

- ◆ نخلط في إناء المارجرين و السكر ثم نضيف البندق و الفانيلا و تكمل الخلط
- ◆ نضيف الغرينة شيئاً فشيئاً مع الخلط دائماً حتى نتحصل على عجينة متماسكة جداً
- ◆ نتركها جانباً في الثلاجة لمدة ساعة
- ◆ على طاولة عمل مرشوشة بالغرينة ، نيسط العجين بسمك 1/2 سم
- ◆ نقطع العجين بواسطة طابع خاص و نضعها في صينية مرشوشة بالغرينة و ندخلها في فرن متوسط الحرارة لمدة 10 إلى 15 دقيقة
- ◆ ننزع الحلويات و نتركها تبرد
- ◆ نلصق كل قطعتين من الحلوى بالمعجون و نزين محيطها بالبندق
- ◆ تقدم الحلويات (أنظر الصورة) ★★★★★

الليمون

المقادير

للعجين :

- ◆ 2 كؤوس من غيرة اللوز
- ◆ كأس سكر ناعم
- ◆ ملعقة أكل من الزبدة الطرية
- ◆ ملعقة قهوة من غيرة الفانيلا
- ◆ ماء الزهر
- ◆ نكهة الليمون
- ◆ ملون غذائي أخضر

للعقدة :

- ◆ عبر و نصف من البسكوي المرحي (بقايا المسكوتشو)
- ◆ عبر من اللوز المرحي
- ◆ سير و أبيض

للتزيين :

- ◆ أوراق بعجينة اللوز
- ◆ سيقان الكوز

للسيرو :

- ◆ 2 كؤوس من الماء
- ◆ كأس سكر عادي

للتحضير :

- ◆ نضع في إناء اللوز ، السكر ، الزبدة و الفانيلا
- ◆ نخلط الكل جيدا ثم نضيف الملون مبلى في
- ◆ نكهة الليمون
- ◆ نبلى بماء الزهر تدريجيا و نخلط برفق حتى
- ◆ نتحصل على عجينة متماسكة و سهلة الاستعمال
- ◆ على طاولة عمل مفروشة بالورق الشفاف
- ◆ تبسط العجين بالحلال بسلك 1/2 سم ثم نقطعه
- ◆ إلى دوائر بواسطة طابع دائري.

- ◆ نضع وسط كل دائرة كويرة من العقدة ثم
- ◆ نغلقها جيدا و نعطىها شكل ليمونة
- ◆ لننتحصل على شكل ليمونة حقيقية نشكل
- ◆ الجانبين مستعملين في ذلك سداة ذات حجم صغير
- ◆ من جانب و من الجانب المعاكس السبابة و الإبهام.
- ◆ يزين الليمون و يقدم (أنظر الصورة)

تحضير العقدة :

- ◆ نحضر سيرو أبيض : نغلي الماء و السكر لمدة 10 إلى 15 دقيقة
- ◆ ننزعه من فوق النار ثم نعطره بماء الزهر و نتركه يبرد
- ◆ في صحن ، نخلط البسكوي و اللوز ثم نبلى تدريجيا بالسيرو حتى نتحصل على عقدة متماسكة ★★★★★



حلويات باردة بالجوز

المقادير

للعجين :

- ◆ 250 غ من الجوز المرحي = 2 كؤوس و نصف
- ◆ كأس من السكر الناعم
- ◆ 3 إلى 4 ملاعق أكل من القهوة قوية (باردة)

للتزيين :

- ◆ طلية الشكولاتة نرجع إلى الصفحة رقم : 10 - 11
- ◆ طلية بيضاء نرجع إلى الصفحة رقم : 8 - 9
- ◆ شعيرية الشكولاتة
- ◆ كمشة من الجوز

للتحضير :

- ◆ نخلط في صحن الجوز و السكر ثم نعطرك الكل
- ◆ بالقهوة تدريجيا حتى نتحصل على عجينة متماسكة
- ◆ نتركها جانبا في الثلاجة
- ◆ نقطع العجين إلى دوائر صغيرة بواسطة كأس
- ◆ شاي ثم نطليها و نزين وسط كل واحدة بحبات الجوز

للتنوع :

- ◆ بنفس العجينة يمكننا تشكيل كويرات و
- ◆ نغطسها في طلية الشكولاتة ثم نمررها في شعيرية
- ◆ الشكولاتة (انظر الصورة) ★★★★★

الصمصة بالعجينة الورقية

المقادير

للعجين :

◆ 500 غ من العجينة الورقية

◆ قطعة مرغرين مذابة

◆ العسل البارد

للعقدة :

◆ 3 كؤوس من اللوز المرحي

◆ 2/ 1 كأس من السكر العادي

◆ قرصة قرفة

◆ 2 ملاعق أكل من المارجرين المذابة

◆ ماء الزهر

للتزيين :

◆ كمشة من اللوز المقشر

تحضير العقدة :

- ◆ نخلط في صحن اللوز ، السكر و القرفة
- ◆ نصب المارجرين ثم نبيل بماء الزهر تدريجيا مع الخلط دائما حتى نتحصل على عقدة متماسكة
- ◆ على طاولة عمل مرشوشة بالفيرينة نبسط العجين بالحلال بسمك 2 مم تقريبا
- ◆ نقطع العجين إلى قطع طولها 5 إلى 6 سم
- ◆ نضع ملعقة أكل من العقدة في زاوية كل قطعة ثم نطويها على نفسها 3 مرات حتى نتحصل على شكل مثلث و نقطع العجين بواسطة جريورة
- ◆ نضع المثلثات في صينية مدهونة بخفة و بواسطة فرشاة نطلي وجه المثلثات بالمارجرين
- ◆ المذابة ثم نزين وسط كل واحدة بحبة اللوز
- ◆ ندخل الصينية في الفرن لمدة 15 إلى 20 دقيقة
- ◆ و عند أخذها للون الذهبي ننزعها و نغسلها في العسل (البارد)
- ◆ تقدم الصمصة (أنظر الصورة) ★★★★★

الطبخ

زهرة الرمال شكولاتة، فانيلا

المقادير

للعجين :

- ◆ 4 كؤوس من الفرينة
- ◆ كأس من الزبدة أو المارجرين المذابة
- ◆ قرصة ملح
- ◆ الماء
- ◆ ملعقة أكل من الكاكاو
- ◆ العسل

للعقدة :

- ◆ 3 كؤوس من اللوز الغير مقشر مرحي
- ◆ كأس من السكر العادي
- ◆ ملعقة قهوة من غيرة الفانيلا
- ◆ 3 إلى 4 بيضات
- ◆ للتزيين: البراق الغذائي فضي و ذهبي

للتحضير:

- ◆ نضع في إناء الفرينة و نجعل وسطها فتحة
- ◆ نضيف الملح و المارجرين ، و نحك الكل جيدا
- ◆ بين اليدين ثم نقسم الخليط إلى قسمين
- ◆ نضيف الكاكاو إلى القسم الأول و نخلط الكل جيدا ثم نبلل بالماء تدريجيا حتى نتحصل على عجينة متماسكة و طرية
- ◆ نتركها جانبا لمدة 30 دقيقة تقريبا
- ◆ نبلل بالماء القسم الثاني تدريجيا مع الخلط حتى نتحصل على عجينة متماسكة و طرية
- ◆ نتركها جانبا لمدة 30 دقيقة تقريبا. نقسم العجين إلى كويرات
- ◆ نيسط كل كويرة بالحلال ثم نمررها في آلة العجين حتى نتحصل على أوراق جد رقيقة ثم نقطعها إلى دوائر بواسطة طابع دائري



- ◆ نضع القوالب في صفيحة و ندخلها الفرن لمدة 15 إلى 20 دقيقة
- ◆ ننزع الحلويات و نغسلها في العسل المعطر بماء الزهر
- ◆ نزين زهرة الرمال برشات من البراق و نقدمها في صحون و رقية (أنظر الصورة)

تحضير العقدة :

- ◆ نضع في صحن اللوز ، السكر و الفانيلا نخلط الكل جيدا
- ◆ نضيف البيض تدريجيا مع الخلط دائما حتى نتحصل على عقدة متماسكة ★★★★★

- ◆ ندهن قوالب الدزيريات
- ◆ نضع الدائرة الأولى في القالب ثم ندهنها بالمارجرين بواسطة فرشاة نغطيها بدائرة ثانية ثم نملأ القوالب بالعقدة. و من جهة أخرى نقطع الأوراق العجينية إلى دوائر صغيرة بواسطة كأس شاي ثم ندهنها بالمارجرين نطوي 7 دوائر على 2 ثم على 4 ثم على 6 و نغرسهم في العقدة.



◆ ننزع الحلويات و نغطسها في العسل المعطر بماء الزهر
◆ تقدم السكندريات في صحون ورقية (أنظر الصورة)

تحضير العقدة :

- ◆ نضع في صحن اللوز ، السكر ، الملون و الفانيلا و نخلط الكل جيدا
- ◆ نضيف البيض تدريجيا حتى نتحصل على عقدة متماسكة ★★★★★

السكندريات

المقادير

للعجين :

- ◆ 4 كؤوس من الغريبة
- ◆ كأس من الزبدة أو المارجرين المذابة
- ◆ قرصة ملح
- ◆ صفار بيضة
- ◆ 4 ملاعق أكل من ماء الزهر
- ◆ الماء
- ◆ العسل

للعقدة :

- ◆ 2 كؤوس من اللوز المرحي رقيق جدا
- ◆ كأس من السكر الناعم
- ◆ ملعقة قهوة من غبرة الفانيلا
- ◆ 2 إلى 3 بياضات
- ◆ ملون غذائي أحمر

للتزيين :

- ◆ كمشة من اللوز الممتق
- ◆ بياض بيضة

للتحضير :

- ◆ نضع في قسعة، الغريبة و نجعل وسطها فتحة
- ◆ نضيف صفار البيضة، الملح و المارجرين نحك الكل جيدا بين اليدين
- ◆ نغطر بماء الزهر ثم نبلل بالماء تدريجيا حتى نتحصل على عجينة متماسكة و سهلة
- ◆ نتركها جانبا لمدة 30 دقيقة تقريبا
- ◆ على طاولة عمل مرشوشة بالغريبة ، نيسط العجين بالحلل بسلك 1 مم تقريبا ثم نقطعه إلى قطع مستطيلة الشكل

- ◆ نضع حبوبش من العقدة على جانب كل مستطيل في الإتجاه الطولي و نلفه على نفسه 2 مرات ثم نقطعه إلى مقروطات
- ◆ بواسطة فرشاة نطلي المقروطات ببياض البيض ثم نرشها باللوز الممتق
- ◆ نضعها في صفيحة غير مدهونة
- ◆ ندخلها الفرن لمدة 15 دقيقة تقريبا

باركات الكرايب

المقادير

للعجين :

- ◆ 250 غ من الغرينة
- ◆ 125 غ من الزبدة أو المارجرين الطرية
- ◆ قرصة ملح
- ◆ بيضة واحدة
- ◆ ملعقة أكل من السكر العادي
- ◆ الماء

للعقدة :

- ◆ 2 بياض البيض
- ◆ كأس من السكر الناعم
- ◆ 2 كؤوس تقريبا من اللوز المرحي
- ◆ ملعقة قهوة من غبرة الفانيلا

للتزيين :

- ◆ كوكيل من الفواكه الجافة : اللوز ، البندق ، الجوز ،
- ◆ الفستق ، حبات الصنوبر و جوز البلانز
- ◆ ملمع تجاري طبيعي

للتحضير :

- ◆ نضع في قصعة الغرينة و نجعل وسطها فتحة
- ◆ نضيف الملح، السكر و المارجرين مقطعة إلى قطع صغيرة و نخلط الكل جيدا بأصابع اليد ثم نضيف البيضة و نكمل الخلط
- ◆ نبلل بقليل من الماء حتى نتحصل على عجينة متماسكة و طرية
- ◆ نتركها جانبا لمدة 30 دقيقة تقريبا
- ◆ على طاولة عمل مرشوشة بالغرينة نيسط العجين بالحلل بسبك 2 مم

- ◆ ننزع الباركات و نطلي مساحتها بالملمع المذاب بواسطة فرشاة
- ◆ تقدم الباركات (انظر الصورة)

تحضير العقدة :

- ◆ نخفق بياض البيض كالتلج ثم نضيف السكر ، الفانيلا.
- ◆ نخلط الكل جيدا بواسطة ملعقة خشبية ثم نضيف اللوز تدريجيا حتى نتحصل على عقدة رخوة. ★★★★★

- ◆ نملأ القوالب بالعجين (التي تكون قد دهنت و رشنت بالغرينة) ثم نثقب سطحها بواسطة الشوكة
- ◆ نملأ القوالب بملعقة أكل من العقدة ثم نزينها بالفواكه الجافة
- ◆ نضع القوالب في صفيحة و ندخلها الفرن لمدة 15 إلى 20 دقيقة

سليلات الورود

المقادير

للعجين :

- ◆ 4 كؤوس من الغرينة
- ◆ كأس من الزبدة أو المارجرين المذابة
- ◆ قروصة ملح
- ◆ الماء
- ◆ العسل

للعقدة :

- ◆ 3 كؤوس من اللوز الغير مقشر مرحي
- ◆ كأس من السكر العادي
- ◆ ملعقة قهوة من غبرة الفانيلا
- ◆ 2 إلى 3 بيضات

للتزيين :

- ◆ أزهار و أوراق بعجينة اللوز
- ◆ البواق الغذائية الذهبي

للتحضير :

- ◆ نضع في إناء الغرينة و نجعل وسطها فتحة
- ◆ نضيف الملح و نصب المارجرين و نحك الكل جيدا بين اليدين
- ◆ نبلل بالماء تدريجيا مع الخلط دائما حتى نتحصل على عجينة متماسكة و طرية
- ◆ نبسط العجين بالحلال بسبك 2 مم
- ◆ نقطع العجين إلى شرائط ثم نشكل صفائر
- ◆ نقطع العجين إلى دوائر بواسطة طابع دائري

- ◆ نضع وسط كل دائرة كويرة من العقدة ثم نحيطها بصفيرة من العجين نغلق جيدا الجانبين
- ◆ نضع الحلويات في صينية غير مدهونة
- ◆ ندخلها الفرن لمدة 15 إلى 20 دقيقة

تحضير العقدة :

- ◆ نخلط في صحن اللوز، السكر و الفانيلا.
- ◆ نضيف البيض تدريجيا حتى نتحصل على عقدة متماسكة.

- ◆ ننزع الحلويات و نغسلها في العسل المعطر بماء الزهر
- ◆ نحمل الحلويات بالأزهار المختلفة الألوان و الأوراق الخضراء المصنوعة بعجينة اللوز
- ◆ نزين السليلات بمقاييض مصنوعة بالعجين
- ◆ نقدم السليلات في صحن ورقية (انظر الصورة) ★★★★★

شوصون بالفستق

المقادير

للعجين :

- ◆ 3 كؤوس من الفرينة
- ◆ كأس من الزبدة أو المارجرين المذابة
- ◆ ملعقة أكل من السكر العادي
- ◆ قرصة ملح
- ◆ 1/2 كأس شاي من ماء الزهر
- ◆ الماء
- ◆ العسل

للعقدة :

- ◆ 3 كؤوس من اللوز المرحي
- ◆ 1/2 كأس من السكر العادي
- ◆ ملعقة قهوة من غيرة الفانيلا
- ◆ 2 ملاعق أكل من المارجرين المذابة
- ◆ ماء الزهر

للتزيين :

- ◆ كمشة من الفستق المرحي (خشن)

للتحضير :

- ◆ نضع في إناء الفرينة و نجعل وسطها فتحة
- ◆ نضيف الملح و السكر ثم نصب المارجرين و نحك الكل جيدا بين اليدين
- ◆ نعطر بماء الزهر و نبلل تدريجيا بالماء حتى نتحصل على عجينة متماسكة و طرية
- ◆ نتركها جانبا لمدة 30 دقيقة تقريبا
- ◆ نبسط العجين بالحلال بسمك 3 مم نقطعه إلى دوائر بواسطة كأس
- ◆ نضع وسط كل دائرة ملعقة أكل من العقدة و نطويها على نفسها ثم نزين جوانبها بواسطة الشوكة

تحضير العقدة :

- ◆ نخلط في صحن اللوز ، السكر ، الفانيلا و المارجرين
- ◆ نبلل تدريجيا بماء الزهر حتى نتحصل على عقدة متماسكة ★★★★★

- ◆ نضعها في صينية غير مدهونة و ندخلها الفرن لمدة 15 إلى 20 دقيقة
- ◆ ننزع الحلويات و نغسلها في العسل المعطر بماء الزهر
- ◆ نزين الحلويات بالفستق و تقدم (أنظر الصورة)

البقلاوة ثلاثية الألوان

المقادير

للعجين :

- ◆ 4 كؤوس من الفرينة
- ◆ كأس من الزبدة أو المارجرين المذابة
- ◆ قرصة ملح
- ◆ الماء
- ◆ العسل

للعقدة :

- ◆ 4 كؤوس من اللوز المرحي
- ◆ 1/2 كأس من السكر العادي
- ◆ ملعقة أكل من غيرة الفانيلا
- ◆ 4 ملاعق أكل من المارجرين المذابة
- ◆ ماء الزهر
- ◆ ملون غذائي أحمر وأخضر

للتحضير :

- ◆ نضع في قسعة الفرينة ونجعل و سطها فتحة
- ◆ نضيف الملح و المارجرين و نحك الكل جيدا
- ◆ بين اليدين
- ◆ نبلل بالماء تدريجيا مع الخلط دائما حتى نتحصل على عجينة متماسكة و طرية
- ◆ نتركها جانبا لمدة 30 دقيقة تقريبا
- ◆ نقسم العجين إلى كويرات و نيسط كل كويرة بالحلال ثم نمورها في آلة العجين حتى نتحصل على أوراق جدرقيقة
- ◆ ندهن قالب (سنيوة) و نضع داخلها الأوراق العجينية الواحدة بجانب الأخرى ثم ندهنها بالمارجرين المذابة بواسطة فرشاة ، نكرر العملية مع 4 طبقات الأخرى مع الدهن طبعاً في كل مرة و نجعل فوقها ثلاثة طبقات متراكبة من العقدة

- ◆ الواحدة فوق الأخرى نغلفها بالطبقات 5 المتبقية دون أن ننسى دهنها
- ◆ بواسطة سكين ننزع العجين الخارجي للقالب نرش كل المساحة بقليل من المارجرين المذابة ثم نقطعها إلى مقروطات
- ◆ بواسطة سواك نثقب وسط كل مقروطة و نغرس في كل واحدة 3 أزهار مصنوعة من العجين

تحضير العقدة :

- ◆ ندخلها الفرن لمدة ساعة تقريبا ، ننزعها عند أخذها اللون الذهبي و نسكب عليها العسل المعطر بماء الزهر و نتركها تبرد
- ◆ تقدم البقلاوة في صحن ورقية (أنظر الصورة)
- ◆ نضع في صحن اللوز ، السكر ، الفانيلا و المارجرين و نخلط الكل جيدا
- ◆ نقسم الخليط إلى ثلاثة أقسام متساوية
- ◆ نلم القسم الأول من العقدة بماء الزهر ، القسم الثاني بماء الزهر المذاب فيه الملون الأخضر و نكمل بالقسم الثالث من العقدة بماء الزهر المذاب فيه الملون الأحمر ★★★★★

الأقحوان

المقادير

للعجين :

- ◆ 4 كؤوس من الغرينة
- ◆ كأس من الزبدة أو المارجرين المذابة
- ◆ ملعقة أكل من السكر الناعم
- ◆ 3 ملاعق أكل من ماء الزهر
- ◆ الماء
- ◆ العسل

للعقدة :

- ◆ 3 كؤوس من اللوز المرحي
- ◆ 1/2 كأس من السكر العادي
- ◆ ملعقة قهوة من غيرة الفانيلا
- ◆ 2 ملاعق أكل من المارجرين المذابة
- ◆ ماء الزهر

للتزيين :

- ◆ وود بيضاء بعجينة اللوز

للتحضير :

- ◆ نضع في قصعة الغرينة و نجعل في وسطها فتحة
- ◆ نضيف السكر و المارجرين و نحك الكل جيدا بين اليدين
- ◆ نعطر بماء الزهر ثم نبيل بالماء تدريجيا مع الخلط دائما حتى نتحصل على عجينة متماسكة و طرية و نتركها جانبا لمدة 30 دقيقة تقريبا.
- ◆ نبسط العجين بالحلال بسمك 2 مم تقريبا ثم نقطعه إلى مستطيلات
- ◆ نضع على جانب كل مستطيل حربوش من العقدة ثم نطويه على نفسه 2 مرات و نبسطه قليلا

- ◆ بواسطة سكين نجعل فتحات متباعدة بمسافة 1 سم تقريبا
- ◆ تشكل براسليات و تغلقها جيدا ثم نضعها في صفيحة غير مدهونة و ندخلها الفرن لمدة 20 إلى 25 دقيقة

- ◆ عند أخذها اللون الذهبي ننزعها و نغسلها في العسل المعطر بماء الزهر
- ◆ تزين الحلويات و تقدم (أنظر الصورة)

تحضير العقدة :

- ◆ نخلط في صحن اللوز ، السكر ، الفانيلا و المارجرين
- ◆ نبيل بماء الزهر تدريجيا حتى نتحصل على عقدة متماسكة ★★★★★

حلويات باللوز الممشوق

المقادير

للعجين :

- ♦ 250 غ من مارجرين طرية
- ♦ 250 غ من اللوز الغير مقشر مرحي = كأس مملوء
- ♦ 200 غ سكر عادي (كأس)
- ♦ 5 بيضات

♦ 150 غ من الفرينة

للسيرو :

- ♦ 500 غ سكر قالب
- ♦ بعض القطرات من عصير الليمون
- ♦ ملعقة قهوة من غيرة الفانيلا

للتزيين :

- ♦ اللوز الممشوق

للتحضير :

- ♦ نضع في إناء المارجرين و السكر و نخلط الكل جيدا بواسطة خلاط كهربائي حتى نتحصل على خليط أبيض
- ♦ نضيف اللوز و نكمل الخلط دائما
- ♦ نضيف البيض الواحدة تلو الأخرى ثم الفرينة حتى نتحصل على عجينة لينة و رخوة
- ♦ نفرغ العجين في قالب مدهون و نزينه باللوز الممشوق ثم نرش قليل من المارجرين المذابة على كل المساحة
- ♦ ندخله الفرن لمدة 30 دقيقة تقريبا
- ♦ ننزع الحلوة من الفرن و نسقيها بالسيرو
- ♦ نترك الحلوة تبرد داخل القالب
- ♦ نقطع الحلوة إلى مربعات
- ♦ نقدم الحلوة في صحن ورقية (انظر الصورة) ★★★★★

تحضير السيرو :

- ♦ نضع في كسرونة الماء ، السكر و عصير الليمون ثم نتركه يغلي لمدة 10 إلى 15 دقيقة
- ♦ ننزعها من فوق النار و نعطره بالفانيلا و نتركه يبرد

كويرات بالشكولاتة

المقادير

للعجين :

- ◆ 250 غ من المارجرين الطرية
- ◆ 2 بيضات
- ◆ 1/2 كيس من الخميرة الكيميائية
- ◆ كأس من الماييزينة
- ◆ 3 ملاعق أكل من الكاكاو المغربل
- ◆ 2 ملاعق أكل من السكر الناعم
- ◆ الغرينة
- ◆ العسل

للعقدة :

- ◆ بياض بيضة
- ◆ كأس و نصف من اللوز المرخي تقريبا
- ◆ ملعقة قهوة من غبرة الفانيلا
- ◆ 1/2 كأس من السكر الناعم

للتزيين :

- ◆ اللوز المثلوق
- ◆ أزهار صفراء بعجينة اللوز
- ◆ طلية الشكولاتة إرجع إلى الصفحة رقم : 10 - 11

للتحضير :

- ◆ نضع في إناء المارجرين ، السكر و البيض و نخلط الكل جيدا يكف اليد
- ◆ نضيف الخميرة ، الماييزينة و الكاكاو و نكمل الخلط
- ◆ نضيف الغرينة شيئا فشيئا حتى نتحصل على عجينة طرية و متماسكة

- ◆ نشكل كويرات و نجعل وسط كل واحدة فتحة بواسطة الأصبع و نضع داخلها كويرة من العقدة و نغلقها جيدا ثم نشكلها من جديد إلى كويرات
- ◆ نضعها في صفيحة مرشوشة بالغرينة و ندخلها الفرن لمدة 20 دقيقة تقريبا

- ◆ ننزع الحلويات و نغسلها في العسل (البارد) ثم نتركها تقطر
- ◆ نغسل الكويرات في طلية الشكولاتة و نزينها (أنظر الصورة)

تحضير العقدة :

- ◆ نخفق بياض البيضة كالثلج و نضيف السكر و الفانيلا و نخلط بواسطة ملعقة خشبية ثم نضيف اللوز تدريجيا مع الخلط دائما حتى نتحصل على عقدة متماسكة ★★★★★



الفنيد

المقادير

للعجين :

- ◆ عير مملوء من غيرة اللوز
- ◆ 2 أعبار مملوطة من السكر الناعم
- ◆ قرصة ملح
- ◆ 2 1 ملعقة قهوة من الخميرة الكيميائية
- ◆ ملعقة قهوة من غيرة الفانيلا
- ◆ 2 إلى 3 بياض البيض

للتزيين :

- ◆ أزهار و أوراق بعجينة اللوز
- ◆ البراق الغذائية ذهبي

للتحضير :

- ◆ نخلط في إناء اللوز ، الملح ، الخميرة ، السكر و الفانيلا
- ◆ نخفق بياض البيض كالثلج
- ◆ نضيف بياض البيض تدريجيا إلى الخليط و نخلط في نفس الوقت حتى نتحصل على عجينة غير طرية
- ◆ نعجن العجينة و ندلكها طويلا حتى تصبح طرية و سهلة الاستعمال
- ◆ على طاولة عمل مرشوشة بالمايزينة ، نشكل حرايش طولها 30 إلى 40 سم
- ◆ نجعم إثنان كالولب و نشكل براسليات و نغلق جيدا الجانبين
- ◆ نضعها في صفيحة مدهونة و مرشوشة بالفريشة
- ◆ ندخلها في فرن متوسط الحرارة لمدة 15 إلى 20 دقيقة
- ◆ ننزع الحلويات و نتركها تبرد
- ◆ نزين الفنيد و نقدمه (أنظر الصورة) ★★★★★

حلويات بالشكولاتة

المقادير

للعجين :

- ◆ 250 غ من الزبدة أو المارجرين الطرية
- ◆ 3 صفار البيض
- ◆ كأس من السكر الناعم
- ◆ 1/2 ملعقة قهوة من الخميرة الكيميائية
- ◆ ملعقة أكل من الكاكاو
- ◆ الفرينة

للتزيين :

- ◆ معجون المشمش
- ◆ اللوز مرحي

للتحضير :

- ◆ نضع في إناء المارجرين ، السكر و صفار البيض و نخلط الكل جيدا بكف اليد
- ◆ نضيف الكاكاو و الخميرة و نكمل الخلط دائما مع إضافة الفرينة شيئا فشيئا حتى نتحصل على عجينة متماسكة و طرية
- ◆ على طاولة مرشوشة بالفرينة نبسط العجين بسمك 1/2 سم
- ◆ نقطع العجين بواسطة طابع خاص لهذه الحلوة (قلب)
- ◆ نضع الحلويات في صينية مدهونة و مرشوشة بالفرينة
- ◆ ندخلها الفرن 10 إلى 15 دقيقة
- ◆ ننزع الحلويات و نتركها تبرد
- ◆ نلصق كل قطعتين من الحلوة بالمعجون و نزين محيطها و النصف العلوي لها باللوز
- ◆ تقدم الحلويات (انظر الصورة) ★★★★★

لوزيات

المقادير

للعجين :

- ◆ 2 كؤوس من غيرة اللوز
- ◆ كأس من السكر الناعم
- ◆ ملعقة أكل من الزبدة الطرية
- ◆ ملعقة قهوة من غيرة الفانيلا
- ◆ ماء الزهر

للعقدة :

- ◆ عبر و نصف من البسكوي المرحي (بقايا المسكر تشو)
- ◆ عبر من اللوز المرحي
- ◆ سيرو أبيض

للتزيين :

- ◆ أزهار و أوراق بعجينة اللوز

للسيرو :

- ◆ 2 كؤوس من الماء
- ◆ كأس من السكر العادي

ملاحظة :

- ◆ يمكننا تلوين العجين حسب الإختيار (أنظر الصورة)

للتحضير :

- ◆ نضع في إناء اللوز ، السكر ، الفانيلا ، الزبدة و نخلط الكل جيدا ثم نبلل بماء الزهر تدريجيا مع الخلط دائما و يرفق حتى نتحصل على عجينة طرية و متماسكة و سهلة الاستعمال
- ◆ على طاولة عمل مفروشة بورق الشفاف نيسط العجين بالحلال بسمك 3 مم تقريبا
- ◆ نقطع العجين إلى قطع مستطيلة-

تحضير العقدة :

- ◆ نحضر سيرو أبيض : نغلي الماء و السكر لمدة 10 إلى 15 دقيقة
- ◆ ننزعه من فوق النار ثم نعطره بماء الزهر و نتركه يبرد
- ◆ في صحن نخلط البسكوي و اللوز ثم نبلل بالسيرو تدريجيا حتى نتحصل على عقدة متماسكة ★★★★★

- ◆ نضع على جانب كل مستطيل حربوش من العقدة ثم نطويه على نفسه و نيسطه بخفة ثم نقطعه إلى مستطيلات نرشها بالسكر الناعم بواسطة مصفاة صغيرة
- ◆ تزين الحلويات و تقدم (أنظر الصورة)

براسليات باللوز مطلية

المقادير

للعجين :

- ◆ 3 كؤوس من غيرة اللوز
- ◆ 1/2 كأس من السكر الناعم
- ◆ ملعقة قهوة من غيرة الفانيلا
- ◆ قرصة من الخميرة الكيميائية
- ◆ 2 إلى 3 بيضات

للتزيين :

- ◆ البراق الغذائي فضي
- ◆ أزهار و أوراق بعجينة اللوز
- ◆ الطلية أرجع إلى الصفحة رقم : 8 - 9

للتحضير :

- ◆ نخلط في إناء اللوز ، السكر ، الفانيلا و الخميرة
- ◆ نضيف البيض تدريجيا مع الخلط دائما حتى نتحصل على عجينة متماسكة و سهلة الاستعمال
- ◆ على طاولة عمل مرشوشة بالفريشة ، نشكل براسليات و نضعها في نفس الوقت في صفيحة مدهونة و مرشوشة بالفريشة
- ◆ ندخلها الفرن لمدة 10 إلى 15 دقيقة
- ◆ ننزع الحلويات و نتركها تبرد ثم نطليها
- ◆ نزين الحلويات (أنظر الصورة) ★★★★★

الحلوى باللوز

المقادير

للعجين :

- ◆ 4 كؤوس من القرينة
- ◆ كأس من الزبدة أو المارجرين المذابة
- ◆ قرصة ملح
- ◆ 4 ملاعق أكل من ماء الزهر
- ◆ الماء
- ◆ العسل

للعقدة :

- ◆ 3 كؤوس من اللوز المرحي
- ◆ كأس من السكر العادي
- ◆ ملعقة قهوة من غيرة الفانيلا
- ◆ 2 إلى 3 بيضات

للتحضير :

- ◆ نضع في قصعة القرينة ، و نجعل وسطها فتحة
- ◆ نضيف الملح و المارجرين و نحك الكل جيدا بين اليدين
- ◆ نغمر بماء الزهر ثم نبلل بالماء تدريجيا مع الخلط دائما حتى نتحصل على عجينة متماسكة و طرية
- ◆ نتركها جانبا لمدة 30 دقيقة تقريبا
- ◆ نبسط العجين بالحلال بسمك 2 مم
- ◆ نقطع العجين إلى مستطيلات بواسطة جريورة،
- ◆ نضع على جانب كل مستطيل ملعقة أكل مملوءة بالعقدة و نطوي العجين على نفسه 2 مرات ثم نضغط جيدا على الجانبين بالإبهام و السبابة نتحصل على شكل حبة حلوى
- ◆ بواسطة نقاش نزين وجه الحلويات ثم نضعها في صفيحة غير مدهونة و ندخلها الفرن لمدة 15 إلى 20 دقيقة

تحضير العقدة :

- ◆ نخلط في صحن اللوز، السكر و الفانيلا
- ◆ نضيف البيض تدريجيا مع الخلط حتى نتحصل على عقدة متماسكة ★★★★★

- ◆ ننزع الحلويات و نغسلها في العسل معطر بماء الزهر
- ◆ نقدم الحلوى (انظر الصورة)

مصدر للمؤلفة عند نفس الناشر

