

بودينج البرتقال واللوز

المقادير:

- 8/1 كيلو زبد
- ثلاثة أرباع سكر ناعم
- 2 بيضة مخفوقة
- 3 ملاعق شاي بشر برتقال
- كيلو ونصف الكيلو لوز مطحون
- كوب دقيق سيمولينا
- ربع كوب عصير برتقال

الشربات:

- كوب عصير برتقال مصفى
- نصف كوب سكر ناعم

التجميل:

- ربع كيلو عنب احمر
- سكر بودرة
- كريم شانتيه

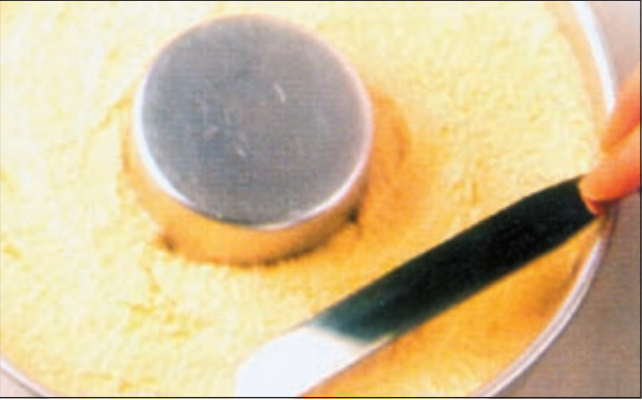
الطريقة:

● سخني الفرن مسبقا على درجة حرارة 180 درجة مئوية، ادھني صينية مستديرة مقاس 20 بالزيت أو الزبد المذاب، ويطني قاع الصينية بورق زبدة.

● اخفقي الزبد والسكر بمضرب كهربائي في وعاء صغيرة حتى يصبح القوام هشاً، اضيفي البيض تدريجياً مع الخفق بعد كل بيضة تقومي بوضعها واضيفي بشر البرتقال واخفقي الخليط جيدا حتى يمتزج.

● انقلي الخليط الى وعاء كبيرة، واضيفي اللوز والدقيق والعصير وقلبي تلك المكونات حتى تمتزج وينجانس الخليط. اغرفي الخليط في الصينية وساوي الوجه. ضعي الصينية في الفرن لمدة 40 دقيقة حتى ينضج البودينج. يمكنك اختبار نضج البودينج من خلال وضع سكين نظيفة في منتصفه واخراجها، فإذا خرجت نظيفة غير عالقة بها أي شيء تعرفي من ذلك انه نضج.

● لعمل الشربات: امزجي العصير والسكر في إناء صغير وقلبي الخليط على نار متوسطة حتى يذوب السكر تماما. دعيه حتى يغلي ثم اخفضي درجة الحرارة واطريه لمدة 10 دقائق. وارفعيه من على النار واطريه يبرد قليلا. ● ادھني البودينج الدافئ بنصف مقدار الشربات في أثناء وجوده في الصينية، واطريه لمدة 3 دقائق ثم ضعيه على طبق التقديم. وادھني الوجه بالمقدار المتبقي من الشربات واطريه يبرد. ضعي العنب الاحمر في منتصف البودينج مع رشه بالسكر الناعم وقدميه مع الكريم شانتيه.



كيكة الرطب

المقادير:

- 4 بيضات
- 1 كوب سكر ابيض
- 2 كوب طحين ابيض
- نصف كوب حليب سائل
- دافئ
- نصف كوب كريمة سائلة
- دافئة
- كوب رطب من دون نوى
- نصف كوب جوز محمص
- ومقطع خشن
- ملعقة طعام سمينة مذابة
- ثلاثة أرباع الكوب زيت
- ملعقة صغيرة بيكنج باوور

- نصف ملعقة صغيرة بيكربونات الصودا
- ملعقة صغيرة دارسين (قرفة) بودرة
- ملعقة صغيرة هيل مطحون
- الطريقة:
- نضع البيض، السكر في خلاط الكيك ونخفق على السرعة العالية مدة (7 دقائق).
- نضع الرطب، الحليب، الزيت، والسمينة الكريمة في إناء ويترك لمدة (10 دقائق) ثم نهرس في خلاط الكاس.

- نضيف الخليط السابق للبيض ونخلط بالخلاط اليدوي.
- نضيف الطحين، البيكنج باوور، البيكربونات، الهيل، الدارسين ونستمر بالخلاط.
- نضيف الجوز ونخلط.
- ندهن قالب كيك ذو قاعدة منحركة بالزيت وترش بالطحين.
- نخبز في فرن متوسط الحرارة مدة من (40 - 45) دقيقة أو حتى تنضج.
- نضع الكيك في صحن التقديم وترش باقي نوع من الصلصات وتقدم.



مافنز بالجزر والكوسا

المقادير:

- 3 ثمرة كوسا متوسطة الحجم
- 3 ثمرة جزر مقشر
- 2 كوب دقيق ذاتي التخمر
- ذرة ملح
- ملعقة شاي قرفة
- نصف ملعقة شاي جوزة طيب
- نصف كوب بيكان مقطع (جوز امريكي)
- 2 بيضة
- كوب لبن
- 3 ملاعق مائدة زبد مذاب

الطريقة:

- سخني الفرن مسبقا عند

190 درجة مئوية وادھني صينية مافنز سعتها 12 قالباً بزيت أو زبد مذاب. ابشري الكوسا والجزر وانخلي الدقيق والملح والقرفة وجوزة الطيب في إناء واسع ثم اضيفي الجزر والكوسا والبيكان المقطع. قلبي الى ان تمتزج المقادير جيدا.

● امزجي البيض واللبن والزبد المذاب في إناء واخفقي الخليط الى ان يمتزج جيدا.

● اصنعي حفرة في وسط خليط الدقيق ثم اضيفي اليه خليط البيض مرة واحدة، مع التقليب بشوكة الى ان تصيح المقادير متجانسة. (لا تبالغ في الخليط.

في الخفق حتى لا ينحل قوام الخليط).
● وزعي الخليط في الصينية المعدة، ثم ادخليها الفرن لمدة 15 - 20 دقيقة أو حتى يصبح لون المافنز ذهبياً. ارفعي المافنز باستخدام سكين عريضة النصل ثم انقليها الى رف سلك حتى تبرد.

اقتراحات أخرى:

يمكن ان تستخدم الجوز مقطع بدلا من البيكان حسب الرغبة. كما يمكن ان تستخدم لبن منزوع الدسم أو كامل الدسم أو لبن رائب في الخليط.