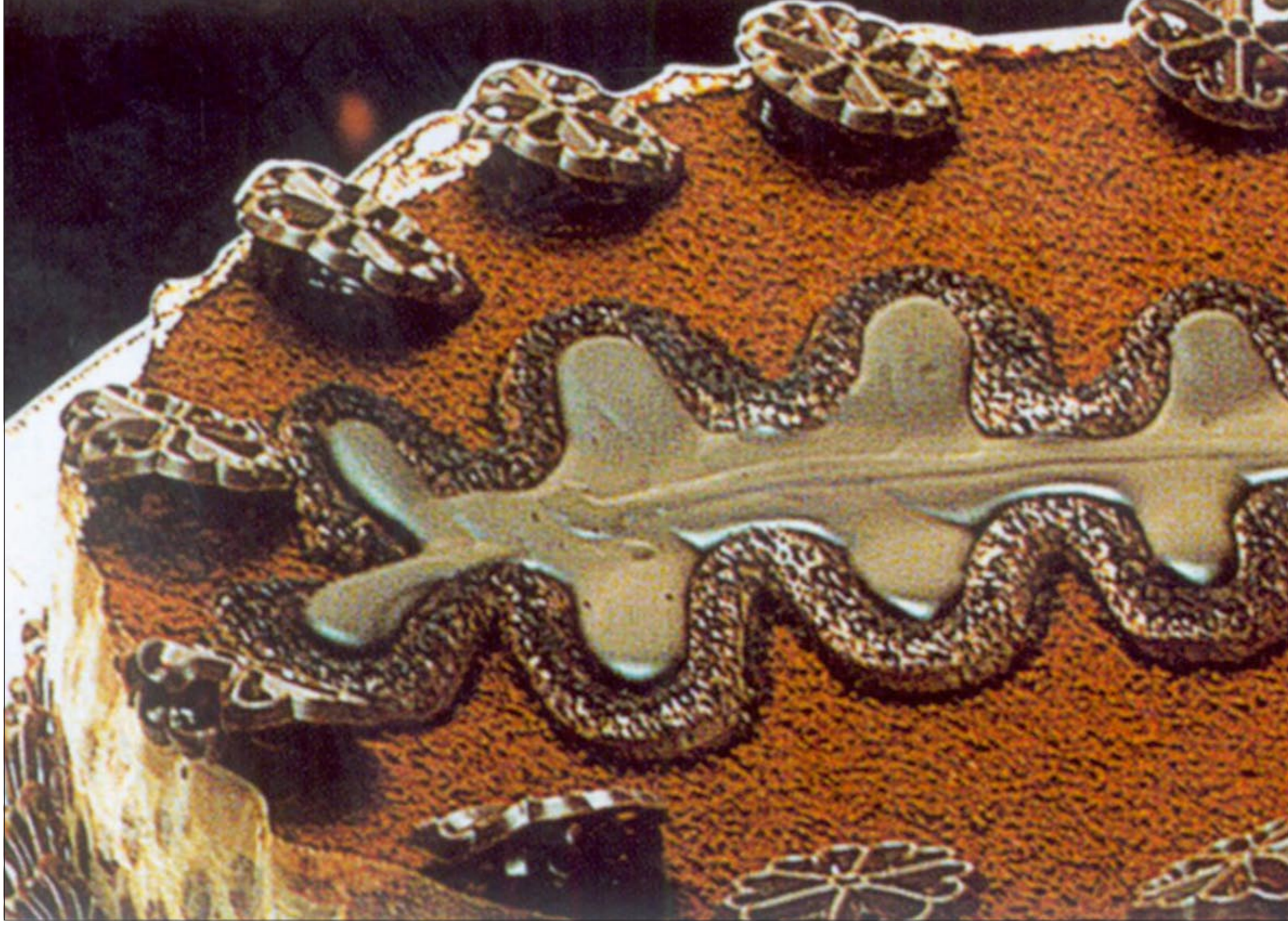


حلاوة الكابتشينو



المقادير:

علبتان حجم متوسط كيكة سويسرول
بكهة الشوكولاتة.
نصف كوب حليب سائل.
2 كيس كابتشينو.
ملعقة سكر لتحلية الحليب.
ملعقتا سكر.
علبة قشطة.
2 دريم ويب.
ملعقة بودرة الجيلاتين.
ربع كوب ماء ساخن.
علبة صغيرة صوص شوكولاتة جاهزة
(أو نخلط 4 ملاعق بودرة الكاكاو + 4
ملاعق سكر + نصف كوب حليب سائل
على النار ونحركه جيدا الى ان يتجانس
ويصبح متماسكا - نبرده ثم نستخدمه
كصوص شوكولاتة).

الطريقة:

نقطع كيكة السويسرول الى حلقات
ونرصها في البايكس، نخلط نصف كأس
من الحليب مع سكر ونوزعه بالتساوي
على سطح الكيك.
نذوب الجيلاتين في الماء الساخن، نخلط
القشطة + دريم ويب + السكر +
الكابتشينو + الجيلاتين المذاب في الماء
في الخلاط لمدة 10 دقائق، ومن ثم نضع
هذا الخليط على طبقة كيكة السويسرول،
ونضعه في الثلاجة لمدة ساعتين.
بعدها نأخذ ملعقة صغيرة ونضع كميات
متساوية من صوص الشوكولاتة وبفواصل
محددة من بعض على سطح الكريمة
التماسكة.
نأخذ شوكة أكل ونمزج صوص الشوكولاتة
مع خليط الكابتشينو بهدوء، ونصنع
خطوطا جميلة كديكور لهذه الحلاوة.
نضع القالب في الثلاجة فترة نصف ساعة
ومن ثم تقدم وبالهناء والعافية.

شوربة المعكرونة والفاصوليا الإيطالية



المقادير:

3 شرائح بيكن بقري
نصف كوب بصل مفروم
فص ثوم مفروم
علبتان (حجم 450 غراما) من
المرق البقري
كوب ونصف ماء
علبتان (حجم 450 غراما) من
الفاصوليا حب غير مصفاة
علبة (180 غراما) معجون
طماطم
ملعقة صغيرة أعشاب عطرية
إيطالية

ربع ملعقة صغيرة فلفل أسود
مطحون
حبتان كوسا متوسطتان
شرائح
عبوة (285 غراما) من الخضار
المشكلة المجمدة
نصف كوب معكرونة معقوفة
غير مطبوخة
نصف كوب جبنة بارميزان
مبشورة (اختياري)

الطريقة:

اقلي البيكن في قدر كبير،
اضيفي البصل والثوم الى ان

قالب
الموز

المقادير:

حبتان موز ناضجتان
نصف كوب زبدة طرية
6 ملاعق كبيرة سكر بني
خفيف
نصف ملعقة صغيرة
قرفة مطحونة
نصف ملعقة صغيرة
زنجبيل مطحون
رشة كبش قرنفل
مطحون
بيضتان مخفوقتان
قليلا
كوب ونصف طحين ذاتي
التخمير
ملعقة كبيرة حليب
(اختياري)
نصف كوب جوز

الطريقة:

سخني الفرن الى درجة
175 مئوية، امسحي
بالزبدة داخل علبة خبز
قياس 10x22سم وضعي
في قعرها ورق مشمع،
اسحقي الموز بشوكة
طعام.
امزجي الزبدة والسكر
باليد أو بخلاط كهربائي،
اضيفي البيض والبهارات
والطحين وتابعي الخلط
جيدا، اذا كان المزيج كثيفا
اضيفي ملعقة الحليب.
اضيفي الموز والجوز الى
المزيج وحركيه ثم افرغيه
في علبة الخبز واخزي
في الفرن لمدة ساعة.

