

كعكات قلوب الحب

الخشبية ثم ضعي العجينة في أكياس بلاستيكية واتركيها تهاداً في الخلاجة لمدة 20 دقيقة.
● استخدمي سطحاً مغطى بالدقيق لبسط العجينة بحيث تكون سماكتها 2-3 ملمترات، ثم استخدمي قوالب النقطيع لعمل قطع بشكل القلوب.
● ضعي الكعكات المقطعة على صفيحة مدهونة بالزيت. قومي بتقطيع قلوب صغيرة من تلك الكبيرة. اخبزي في فرن معد مسبقاً بدرجة 160 - 170 مئوية ولمدة 10 - 12 دقيقة.
● ادھني أسطح القطع السفلى وهي داكنة بالزيت. رش السكر التحلية على القطع العليا. ضعي القطع العليا والسفلى مع بعضهم البعض بعد أن تبرد القطع العليا.



المقادير:

(لعمل 15 حبة)

للعجينة:

1125 غرام دقيق ناعم
80 غرام زبدة
40 غرام سكر صفار بيضة كبيرة
قليل من الملح
زيت الفانيليا
دقيق اللرش

للمسات الأخيرة:

مربي المشمش
مربي الفراولة
سكر التحلية

الطريقة:

● امزجي الزبدة مع الملح حتى تصبح خفيفة ورقيقة ثم أضيفي السكر واخبطيهم جيداً. حرّكي الخليط أثناء إضافة زيت الفانيليا والبيضة مع الخفق الخفيف. أضيفي الدقيق الناعم المنخول وحرّكي الخليط بالمعلقة



حلوى المعكرون

مقادير لعمل 15 حبة:

100 غرام زبدة الفول السوداني المقرمش
50 غرام عين جمل (جوز)
100 غرام سكر خشن قرقة
30 سم3 بياض البيض
100 غرام جوز الهند مقطع
80 غرام سكر خشن
ملعقة صغيرة كاكاو
بياض بيضة لعمل الشكل
جوز هند لعمل طبقة خارجية

الطريقة:

1 - قومي بتقطيع الفول السوداني والجوز بشكل صغير جداً.
2 - اخلطي الفول السوداني والجوز والسكر والقرقة في قدر صغير.

3 - أضيفي إليها بياض البيض.
4 - قومي بالتسخين فوق نار هادئة لعمل معجون سميك مع التحريك باستمرار.
5 - أبعدي القدر عن النار وقومي بالتبريد في حرارة من 36-37 شكلي الخليط على هيئة كرات واحدة في المرة مع استخدام بياض البيض للتشكيل.
6 - ضعي الكرات على صفيحة كعك مبطنة بالورق المعدني ودعيها 20 دقيقة قبل الخبز في حرارة 150 في فرن مسبق الإعداد ولمدة 20 دقيقة.
7 - قومي بفرم جوز الهند المقطع إلى قطع صغيرة واحتفظي بالقليل منه للكساء.
8 - اخلطي جوز الهند والسكر والكاكاو في قدر صغير. اطهي وقومي بنفس الخطوات من 3-5.
9 - قومي بكساء كل كرة بجوز الهند الممزق واخبزي باتباع الخطوة 6.

كعكة الزبيب والكرز

المقادير:

125 غرام زبدة
2 ملعقة صغيرة قشر ليمون مبشور
كوب سكر خشن
3 بيضات
نصف كوب كرز مطبوخ ومقطع شرائح
نصف كوب زبيب
كوب ونصف طحين ذاتي التخمير
ثلاثة أرباع كوب طحين عادي
ثلاثة أرباع كوب كريمة حامضة
ربع كوب عصير ليمون

الطريقة:

● ادھني علبة خبز حجم 14 × 21 سنتيمترا بالزبدة ووضعي ورقاً في قعرها وادھنيه.
● اخفقي الزبدة والسكر بخلاط كهربائي ثم اضيفي البيض كل واحدة على حدة مع مواصلة الخفق. انقلي المزيج الى وعاء عميق واطبخي الفواكه ثم نصف كمية الطحين المنخل ونصف كميتي الكريمة وعصير الليمون. حرّكيها ثم اضيفي بقية الطحين والكريمة والعصير.
● ضعي المزيج في العلبة واخبزي في فرن بدرجة معتدلة نحو ساعة وربع. اخرجيها من الفرن واتركيها 5 دقائق ثم اقلبيها لتبرد.



غريبة بالحمص على الطريقة التونسية

المقادير:

ثلاثة أرباع كوب زبدة غير مملحة
ثلث كوب طحين عادي
كوب وثلاثة أرباع طحين حمص
100 غ سكر مطحون
ملعقة كبيرة زيت نباتي

الطريقة:

● انذبي الزبدة في قدر على نار خفيفة. ازيلي الرغوة وتابعي التسخين الى ان تصبح الزبدة بيضاء اللون ولكن لا تدعيها تحترق.
● نخلي الطحين وطحين الحمص والسكر بشكل منفصل.
● امزجي جيداً نوعي الطحين والسكر والزبدة في صحن.
● اعجني المزيج بيديك الي ان تصبح لديك عجينة واستخدمي حرارة اليدين لتسخينها.
● ابسطي العجينة واصنعي منها لفافات بقدراً 15 سنتيمتراً.
● قطعها بسكين الى قطع بطول 5,5 سنتيمترات ورتبها على صحن مسموح بالزيت وبردتها 30 دقيقة في الخلاجة. اطبخها في فرن بدرجة 130 درجة مئوية لمدة 15 - 20 دقيقة. اتركها لتبرد قبل ترتيبها في صحن.



سن كويك
رمضان كريم
40 كأس

شركة تموين الخليج المحدودة
ص.ب 24410 - صفاة - 13105 الكويت تليفون: 24844207 - 2484082