

الحلويات

بالصور



الفهرس

- | | |
|---------------------------------|----------------------------|
| 36 بشكيطو مالح (1) | 4 كعب الغزال |
| 38 كوكيز بالسكر | 6 غريبة الكوك |
| 40 صابلي مزين بالمرينك | 8 بوتي فور باللوز |
| 42 بسكوي باللوز والمرينك | 10 الفقاص بالزنجلان واللوز |
| 44 ماكارون بالشكلاط | 12 المحنشة على شكل سيكار |
| 46 بشكيطو بالمربي | 14 الشباكية |
| 48 بشكيطو بالسكر كلاصي والفواكه | 16 بشكيطو باللوز والزنجلان |
| المعسلة | 18 بقلابة |
| 50 كوكيز بقطع الشكلاط صغيرة | 20 المحنشة |
| 52 حلوى بالمربي | 22 البريوات |
| 54 كوكيز بالشكلاط والبرتقال | 24 قطايف باللوز |
| 56 بشكيطو مالح (2) | 26 غريبة اللوز |
| 58 حلوى بالشكلاط واللوز | 28 بوتي فور بالكوك |
| 60 صابلي بالقانيلا | 30 غريبة الكاوكاو |
| 62 ماكارون بالمربي | 32 غريبة بالشكلاط |
| | 34 وريدات بالفواكه المعسلة |

كوكيز بقطع الشكلاط صغيرة

المقادير

- 115 غ من الزبدة
- 100 غ من السكر الأسمر
- 100 غ من السكر كلاصي
- 1 بيضة مخفوقة
- قليل من روح القانيلا
- قليل من خميرة الحلوة
- 150 غ من أقراص الشكلاط صغيرة

(تباع في المتاجر)

- 155 غ دقيق
- 100 غ من مسحوق اللوز

طريقة التحضير

- تُخدم الزبدة مع السكر على شكل كريم، تضاف لها البيضة وروح القانيلا وخميرة الحلوة مع الخفق الجيد، يُضاف لهذا الخليط اللوز المسحوق والدقيق والخميرة وأقراص الشكلاط الصغيرة.
- في صفيحة مدهونة توضع كويرات صغيرة من العجينة متباعدة عن بعضها. وتطهى في الفرن لمدة ما بين 15 أو 20 دقيقة.

كعب غزال

مقادير تحضير العجينة

- 1 كلغ الدقيق
- 150 غ من الزبدة
- 50 غ من السكر
- نصف كأس من ماء الزهر
- قبصة من الملح

مقادير تحضير عقدة اللوز

- 1 كلغ من اللوز
- 650 غ من السكر سنيطة
- 100 غ من الزبدة المذابة
- نصف كأس من ماء الزهر
- نصف ملعقة صغير من القرفة مطحونة
- قليل من المسكة الحرة

طريقة تحضير عقدة اللوز

■ يقشر اللوز وينشف بمنديل نظيف ويطحن مرتين في طحانة كهربائية ثم يضاف إليه السكر سنيطة والقرفة والمسكة الحرة ونصف مقدار الزبدة ويخلط الكل جيدا حتى الحصول على عجينة لينة.

■ تصنع من عجينة اللوز هذه نقانق من 5 إلى 6 سم طولاً ورقيقة الطرفين.

طريقة تحضير عجينة التفليف

■ في قصعة يصب الطحين المغربل ويجوف وسطه ثم تصب فيه نصف ملعقة صغيرة من الملح وملعقة كبيرة من الزبدة المذوبة وملعقة كبيرة من ماء الزهر ثم قليل من الماء الدافئ شيئاً فشيئاً، ويخلط الكل ويعجن ثم يعرك جيداً لمدة 10 إلى 15 دقيقة حتى الحصول على عجينة كثيفة ورخوة.

■ تصنع من هذه العجينة قطع كروية من حجم تفاحة متوسطة وتمدد بالوراق من وجهيها عدة مرات حتى تصير جد رقيقة (لا ينبغي أن تتمزق)، وتكون على شكل شريط طويل عرضه 15 سم تقريباً.

■ وسط الشريط، توضع قطع من عجينة اللوز في اتجاه الطول (أفقياً) مع ترك فراغ قياسه 5 سم بين كل قطعة والتي تليها مباشرة.

■ يطوى الشريط بحيث يغطي قطع اللوز وتحذب القطع المغلفة بالعجين، ثم تقطع بالدولاب المسنن على 1/2 سم من عجينة اللوز.

■ باليد تحذب القطع بلطف حتى تأخذ شكل هلال ثم تصفف على صفيحة للحلوى مدهونة بالزبدة وتطهى في فرن معتدل الحرارة مدة 15 إلى 20 دقيقة تقريباً.

ملحوظة: هذه المقادير لتحضير 40 قطعة تقريباً.

حلوى بالمربى

مقادير

- 350 غ من الدقيق
- 100 غ من السكر كلاصي
- كيس من الفانيلا
- 2 بيضات
- قليل من القرفة
- قشرة نصف حامضة
- 300 غ من الزبدة
- 200 غ من مسحوق اللوز
- مربى الفريز

طريقة التحضير

- في إناء يوضع الدقيق ثم يجوف وسطه ويضاف إليه السكر كلاصي والفانيلا وأصفر البيض والقرفة وقشور الحامض ويخدم الكل جيدا ثم تضاف الزبدة الباردة المقطعة ومسحوق اللوز ويخلط الكل حتى الحصول على عجينة لينة، تترك العجينة ترتاح في الثلاجة لمدة غير قصيرة.
- تطلق بالمدلك على سمك 2 إلى 3 ملم، تُقَطع بالمرشم على شكل دوائر ثم يثقب نصف كميتها بثلاث ثقب من الأعلى ويترك النصف الآخر بدون ثقب ونضع في الدائرة العلوية ثلاث ثقب والدائرة الأخرى نتركها غير مثقوبة.
- تصفف الدوائر في صفيحة مدهونة وتطهى في الفرن لمدة 10 دقائق.
- بعد أن تطهى تلتصق الدوائر المثقوبة فوق الدوائر غير المثقوبة بالمربى وترش بالسكر كلاصي.

غريبة الكوك

المقادير

- 6 بيضات
- 1 زلابة السكر سنيدة
- 1 ملعقة كبيرة من الزبدة المدابة
- 3 زلايف كوك
- 1 ملعقة صغيرة من خميرة الحلوى
- 1 ملعقة صغيرة من روح الكوك
- قشور 2 ليمونات محكوكين
- 500 غ من السكر كلاصي

طريقة التحضير

- في قصعة يكسر البيض ويخفق مع السكر والزبدة المدابة ثم يضاف إليه قشور الليمون والخميرة ويخلط الكل جيدا.
- يضاف بعد ذلك الكوك المطحون وروح الكوك ويخلط الجميع جيدا.
- تصنع كويرات على شكل غريبة وتفند في السكر كلاصي ثم تصفف في أنية مدهونة بالزبدة ومرشوشة بالطحين.
- تدخل إلى الفرن مدة 20 دقيقة.
- تزال وهي ساخنة حتى لا تتفتت.

كوكيز بالشكلاط والبرتقال

المقادير

- 200 غ من الدقيق
- 60 غ ماييزينا
- 2 ملاعق صغيرة من خميرة الحلوى
- 100 غ من سكر كلاصي
- كيس من الفانيلا
- قشور برتقالة محكوكة
- بيضة كاملة
- 100 غ شكلاط أسود مقطع أطراف صغيرة
- 125 غ من الزبدة

طريقة التحضير

- في إناء نمزج الدقيق ومايزينا والخميرة والسكر والفانيلا، وقشور البرتقال محكوكة وبيضة كاملة والزبدة.
- نخلط جميع هذه العناصر ونضيف الشكلاط المقطع إلى أجزاء صغيرة، ونصنع من الخليط قضبان عرضها 3 سنتيم وطولها 5 سنتيم، ندخل القضبان إلى الثلاجة حتى تتماسك.
- تخرج القضبان من الثلاجة وتقطع على شكل شرائح قطرها 5 ملم، توضع على صينية مدهونة بالزبدة تدخل إلى فرن درجة حرارته ما بين 175 و 200 درجة لمدة 10 دقائق.

بوتي فور باللوز

المقادير

- 500 غ من اللوز
- 300 غ من السكر كلاصي
- قليل من الملح
- قشور تصف حامضة محكوكة
- 4 ببيضات (بياض فقط)
- 50 غ من حب الملوك المعسل

طريقة التحضير

- يقشر اللوز وينظف وينشف ثم يطحن مرة أولى بالمطحنة بعدها يخلط بالسكر ويعاد طحنه مرة ثانية.
- يخفق بياض البيض جيدا إلى أن يتكتف ويصبح مثل الثلج.
- يخلط اللوز مع بياض البيض والملح للحصول على عقدة رخوة ورطبة يملأ جيب الحلوة المسنن بالعقدة ويضغط عليه لاستخراج أشكال البوتي فور ثم توضع مباشرة في صفيحة مدهونة بالزيت.
- يزين وسط البوتي فور بقطع حب الملوك المعسل.
- تدخل إلى الفرن لمدة 15 دقيقة.



بشكيطو مالح (2)

المقادير

- 125 غ من الطحين
- 75 غ من الزبدة
- 5 غ من الملح
- 3 إلى 4 ملاعقات صغيرة من الحليب البارد
- 185 غ من الفروماج الأحمر المحكوك
- نصف كيس من خميرة الحلوى

طريقة التحضير

- في قصعة تخلط كل هذه العناصر وتعجن قليلا (لا ينبغي عركها كثيرا حتى لا تتمطط، لأنه لا يوجد فيها سكر!).
- تترك العجينة ترتاح ساعة واحدة.
- تمدد بواسطة الوراق حتى تصبح رقيقة جدا وتنقب بواسطة الشوكة.
- تقطع إلى قطع مستطيلة صغيرة قطرها 5 سنتيمتر وتصف على صفيحة للحلوى مدهونة بالزبدة ثم تنقب بالشوكة.
- تغمس فرشاة في الحليب المالح ثم يطلى بها وجه القطع...
- تطهى لمدة 5 دقائق في فرن ساخن جدا.
- بعد إخراجها من الفرن مباشرة يطلى وجهها مرة ثانية بالحليب المالح.

ملحوظة : يمكن إضافة أصفر بيضة (حسب الذوق).

الفقاص بالزنجلان واللوز

مقادير تحضير العجين

- 1 كغ من الدقيق
- 250 غ من الزنجلان
- 250 غ من اللوز
- 250 غ من السنييدة
- 125 غ من الزبدة
- 25 سل من الزيت
- 6 بيضات
- 2 أكياس من خميرة الحلوى
- ملعقة كبيرة من النافع
- نصف كوزة
- نصف كأس من ماء الزهر
- قبصة من الملح
- قليل من المسكة البلدية
- نصف ملعقة من الحبة السوداء (السانوج)

طريقة التحضير

- يقشر اللوز ويقلّى في الزيت وبعد ذلك يفرم في طحانة الطماطم.
- في قصعة يخفق البيض جيدا مع السكر والخميرة والزيت والزبدة والكوزة والسانوج.
- يضاف إلى هذا الخليط الطحين ويعرك قليلا ثم تصنع حرايل بالمدك نضعها في صفيحة مدهونة ندخلها إلى الفرن.
- بعد الانتهاء تغطى هذه الحرايل بمنديل وتترك إلى الغد.
- بواسطة سكين حاد نقطعها إلى شرائح على شكل أنصاف دوائر رقيقة وتوضع في صفيحة للحلوى بدون أن تدهن وتدخل إلى الفرن لتتحمّر.



حلوۃ بالشكلاط واللوز

المقادير

- 4 بيضات
- 200 غ من السكر الكلاصي + قليل من الملح
- 200 غ من الدقيق
- 75 غ من شرائح اللوز
- 200 غ من الشكلاط
- 30 أو 40 غ من معجون الشكلاط

طريقة التحضير

- يُخفق أصفر البيض في إناء لمدة دقيقة، يضاف إليه السكر والملح مع التحريك المستمر لمدة دقيقتين ثم نضيف تدريجيا الدقيق.
- نضع الخليط في مجواب خاص بالحلوى واسع وغير مسنن ثم نأخذ صفيحة مزينة ومرشوشة بالطحين ونضعه بها على شكل دوائر ونزينها بشرائح اللوز ثم نضعها في فرن درجة حرارته 200 درجة لمدة 10 دقائق.
- لما تصبح ناضجة ندهن كل دائرة بمعجون الشكلاط ونلصقها مع الدائرة الأخرى.



سابلي بالفانيلا

المقادير

- 250 غ من الدقيق
- 5 قطرات من روح الفانيلا
- 150 غ من القشدة الطرية
- 175 غ من الزبدة الملمنة

للتزيين

- حليب مركز
- 75 غ من سكر سنيده

طريقة التحضير

- في إناء يوضع الدقيق مع جميع العناصر الأخرى (الزبدة، الفانيلا، والقشدة الطرية) ويخلط الكل جيدا بواسطة الطراب الكهربائي حتى يمتزج للحصول على عجينة متجانسة.
- حين تصبح العجينة جاهزة وفي حالة إذا بقيت العجينة ملتصقة نضعها في الثلاجة لمدة 15 دقيقة.
- تُورق العجنية بالوراق ليكون سمكها 5 ملم وتُقَطَّع على شكل دوائر أو هلاليات مختلفة.
- تدهن الأشكال المحصل عليها بالحليب المركز وترش بسكر سنيده.
- توضع الحلوى في صفيحة مزيتة ثم تطهى في فرن ساخن لمدة تتراوح بين 15 و20 دقيقة.

الشباكية

المقادير لتحضير العجين

- 1 كيلو غرام من الدقيق
- 2 بيضات
- زلابة من الخميرة البلدية
- كأس كبيرة من الزبدة المذابة
- نصف كأس كبير من الزيت
- قليل من الملح
- نصف كأس صغير من الخل
- نصف زلابة من مسحوق الزنجلان المحمص
- نصف زلابة من مسحوق اللوز المقلي
- نصف كأس صغير من ماء الزهر
- الزعفران الحر مطلوق في ماء ساخن
- ملعقة صغيرة من السانوج
- ملعقة من النافع
- قليل من المسكة الحرة
- عسل للغمس : من 4 إلى 5 كيلو غرامات
- زيت للقلي : 3 لترات على الأقل
- الزنجلان للتزيين.

المقادير لتحضير الخميرة البلدية

- 2 ملاعق من الدقيق
- ملعقة صغيرة من خميرة الخبز
- نصف ملعقة صغيرة من السنيدة
- نصف كأس من الماء

يمزج الكل ويحتفظ به في مكان دافئ حتى يتخمر.

طريقة التحضير

- يوضع الدقيق في قصعة ويجوف وسطه، وتضاف إليه تدريجيا الملح وخميرة الحلوى ومسحوق الزنجلان واللوز والخميرة البلدية والخل والزبدة والزيت ثم الزعفران، النافع والمسكة الحرة والبيض المخفوق وماء الزهر والسانوج.
- يخلط الكل جيدا حتى الحصول على عجينة متماسكة. تعمل منها كويرات صغيرة تغطي بثوب نظيف لمدة 10 دقائق حتى تتخمر.
- بعد ذلك تؤخذ هذه الكويرات الصغيرة الواحدة تلو الأخرى فتبسط فوق مائدة، وتمد بالوراق، فتقطع بالجرارة المسننة إلى مربعات ثم تقسم بالناعورة إلى خمسة أسوار ثم تجرد على شكل شباكية (انظر الصورة).
- تقلى الحلوى من وجهيها في زيت غليان حتى يصبح لونها ذهبيا ثم تغمس في العسل وترش بالزنجلان.

ماكرون بالمربي

المقادير

- 2 بياض البيض
- 25 غ من السكر كلاصي
- 50 غ من السكر سنيده
- 50 غ من اللوز مقشر ومهروس
- 150 غ من اللوز المطحون
- 75 غ من المربي
- سكر كلاصي للتزيين

طريقة التحضير

- يخفق بياض البيض مع قليل من السكر كلاصي حتى يُعقد ثم يُصب عليه ما تبقى من السكر تدريجيا مع مواصلة الخفق.
- يضاف السكر سنيده واللوز المطحون ويخلط الكل جيدا حتى يصبح الخليط متجانسا ومتماسكا.
- يوضع الخليط في مجواب مسنن، ثم يضغط عليه للحصول على أشكال دائرية صغيرة (3سم) وتوضع فوق صفيحة فرنية مدهونة بالزبدة ومرشوشة بقليل من الدقيق.
- ترش الدوائر الصغيرة باللوز المهروس وتدخل للفرن لمدة ما بين 7 إلى 10 دقائق حتى يُصبح لونها ذهبيا.
- بعد ذلك، تلتصق الدوائر مع بعضها بالمربي وترش بالسكر كلاصي.



المحنشة على شكل سيكار

المقادير

- 1 كيلو غرام من اللوز
- 750 غ من السكر سنيدة
- ملعقة كبيرة من القرفة
- 2 بيضات
- 2 ملاعق كبيرة من الزبدة
- ملعقة صغيرة من السمن
- نصف ملعقة صغيرة من المسكة الحرة
- 2 ملاعق كبيرة من ماء الزهر
- 250 غ من العسل
- 750 غ من ورقة البسطيلة

طريقة التحضير

- يقشر اللوز ويقلّى نصفه في الزيت ويترك النصف الآخر.
 - يخلط اللوز المقلّى باللوز الآخر ويطحن في طحانة كهربائية للحصول على عقدة وتضاف إليه الزبدة والقرفة والسكر وبيضتان ويعرك الكل جيدا.
 - تصنع من عقدة اللوز قضبان طويلة على شكل حراجل.
 - توضع قضبان اللوز في الورقة وتلف ثم تلتصق أطراف الورقة بأصفر البيض وتقدم إلى قطع صغيرة وتوضع على صفيحة مدهونة بالزبدة.
 - تدهن المحنشة بالزبدة والسمن وتوضع في الفرن لمدة 30 دقيقة تقريبا.
- للتزيين:** تدهن بالعسل.

بشكيطو باللوز والزنجلان

المقادير لتحضير العقدة

- 500 غ من اللوز
- 300 غ من السكر كلاصي

لتحضير العجين

- 500 غ من الدقيق
- 450 من السكر كلاصي
- 5 بيضات
- ملعقتان كبيرتان من الزبدة المذابة
- ملعقة من القرفة
- قشور حامضة
- نصف كأس صغير من الزبدة
- الزنجلان للتزيين

طريقة تحضير العقدة

■ يقشر اللوز ويطحن حتى يتعقد ويخلط مع 300 غ من السكر كلاصي و2 بيضات والزبدة المذابة والقرفة ويخلط الكل جيدا ويحربل إلى قضبان رقيقة بحجم الأصبع.

طريقة تحضير العجين

■ في قصعة تخفق بيضتان مع 150 غ من السكر وقشور الحامض والزبدة ويضاف الدقيق للحصول على عجينة متماسكة.

■ تمدد بالدلاك وتقطع بالجرارة على شكل شرائط مستطيلة عرضها 2 سم.

■ يوضع كل قضيب من اللوز في شريط العجينة ويلف به ثم يقطع إلى قطع بطول سنتيمترين ثم تخفق البيضة الأخيرة ويغمس رأس القطعة فيها ثم يغمس في الزنجلان.

■ يصفى في صفيحة مدهونة بالزيت ويدخل إلى الفرن مدة 15 دقيقة إلى أن يتور لونه.

المقادير

- 1 كلغ من اللوز
- 1 كلغ تقريبا من ورقة البسطيلة
- 750 غ من السكر سنيدة
- ملعقة كبيرة من الزبدة مذوبة
- ملعقة صغيرة من السمن
- ملعقتان حساء من ماء الزهر
- نصف ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة
- نصف لتر من الزيت للذهن
- كويغطات الحلوى
- 2 كيلو من العسل

طريقة التحضير

- يسلق اللوز ويقشر ويجفف بمنديل نظيف ثم يقلى في زيت ساخنة جدا حتى يصير لونه تقريبا ذهبيا (لا ينبغي أن يصير محمرا جدا).
- يترك اللوز يستقطر من الزيت، ولما يبرد يطحن مرة واحدة ثم يضاف إليه السكر والزبدة والسمن والقرفة ويخلط الكل.
- تضاف بعد ذلك ملعقتان من ماء الزهر ويجمع الكل للحصول على عقدة اللوز.
- على مائدة مدهونة تبسط ورقات البسطيلة متوالية (3 ورقات الواحدة على الأخرى ثم يوضع في وسطها كويرات من عقدة اللوز في حجم لوزة).
- تغطي هذه الكويرات من اللوز بحواشي الورقات ثم يضغط عليها قليلا بالأصبع حتى تتسطح.
- بعد ذلك تقطع بواسطة سكين حاد على شكل معينات صغيرة.
- فوق صفيحة مدهونة بالزيت تصفف قطع البقلاوة وتطهى في فرن معتدل الحرارة لما تصبح ناضجة (لونها أشقر) تسقى بالعسل الساخن وتترك لتستقطر.
- نلف قطع البقلاوة في كويغطات الحلوى ثم تقدم للأكل.

المحنشة

المقادير

- 1 كـلـغ من اللوز
- 750 غ من سنيـدة
- مـلـعـقـة كـبـيـرة من القـرـفـة
- 3 بـيـضـات
- 2 مـلـاعـق كـبـيـرة من الزبـدـة والسـمـن
- نـصـف مـلـعـقـة من المـسـكـة الحـرة
- 2 مـلـاعـق كـبـيـرة من مـاء الزهـر
- كـيـلو إـلـا رـبـع من وـرـقـة البـسـطـيـلـة
- 250 غ من العـسـل

طريقة التحضير

- يـقـشـر اللوز ويـقـلـى نـصـفـه في الزـيـت ويـتـرك النـصـف الآخـر.
- يـخـلـط اللوز المـقـلـي باللوز الآخـر ويـطـحـن في طـحـانـة كـهـر بـائـيـة وتـضـاف إـلـيـهـم الزبـدـة والقـرـفـة والسـكـر وبـيـضـتـان ويـعـرـك الكـل جـيـداً.
- تـصـنـع من عـقـدـة اللوز قـضـبان طـوـيـلـة عـلـى شـكـل حـرايـل.
- يـوـضـع اللوز فـوق الـورـقـة ويـلـف فـيـها وتـلـصـق أطـراف الـورـقـة بـأصـفـر البـيـض.
- تـؤخـذ هـذه القـضـبان ثـم تـوـضـع عـلـى شـكـل دائـري حـلـزـونـي بـحـيـث يـلـصـق القـضـيب الآخـر بـالـثـانـي وذلـك بـأن يـدمـج أحـدـهـما في غـلاف الآخـر وهـكـذا دوالـيـك.
- تـدـهـن المـحـنـشـة بالزبـدـة والسـمـن وتـوـضـع في الفـرن لـمـدـة 30 دقـيـقـة تـقـريـبـا.

للتزيين

تسقى بالعسل مع إمكانية تزيينها بـبريوات صغار جداً.

البريوات

المقادير

- كيلو غرام من ورقة البسطيلة
- 250 غ من السكر سنيدة
- 2 بيضات
- نصف ملعقة صغيرة من المسكة البلدية المدقوقة مع قليل من السكر
- 3 ملاعق كبار من الزبدة الملمية
- نصف كأس صغير من ماء الزهر
- ملعقة صغيرة من مسحوق القرفة
- 1 كلغ من اللوز - 100 غ من الجلجلان للتزيين.
- 2 كلغ من العسل + زيت للقلي.

طريقة التحضير

■ يقشر اللوز وينشف بمنديل نظيف يقلب نصفه في الزيت ويجرش والنصف الآخر يبقى على حاله ثم يطحن الجميع مرتين مع السكر ثم يضاف إلى هذه العقدة ماء الزهر والبيض المخفوق والزبدة ومسحوق القرفة والمسكة البلدية لنحصل على عقدة اللوز.

■ تؤخذ ورقة البريوات وتقطع على أشكال مستطيلة بحجم 10 X 15 سم وتوضع فوقها قطعة من العقدة من حجم الكركاعة، وتلف على طولها على شكل مثلث، يلصق رأسه بسائل أصفر البيض إلى نهاية هذه العملية، تقلب هذه البريوات في الزيت الغليظ حتى تتخذ لونا ذهبيا، تغطس مباشرة وسط العسل الساخن وعند خروجها تترك بالجلجلان.

قطايف باللوز

المقادير

- 125 غ من السكر سنيدة
- 500 غ من اللوز
- نصف ملعقة صغيرة من المسكة الحرة
- ملعقتان كبيرتان من ماء الزهر
- ملعقة صغيرة من الزبدة المذوبة
- 500 غ من ورقة البسطيلة للتلفيف
- 500 غ من الزبدة المذابة لرش وسقي الورقة
- لتر واحد من العسل
- كويغطات الحلوة

طريقة التحضير

- يصلق اللوز ويقشر ويطحن مع السكر حتى يتعقد، يضاف إلى الخليط المسكة الحرة مدقوقة وماء الزهر والزبدة المذابة ويخلط الكل جيدا.
- تعمل من هذه العقدة كويرات صغيرة.
- تقطع ورقة البسطيلة إلى مستطيلات نضعها في الآلة المخصصة لتوريق العجينة جهتها الرقيقة، تخرج على شكل خيوط.
- تأخذ قطع مستطيلة من ورقة البسطيلة المورقة وتوضع في سطحها كويرة اللوز وتلف على شكل طولي أي قضيب صغير يوضع في كغيط الحلوى ثم في صينية مدهونة ويسقى بقليل من الزبدة.
- تدخل إلى الفرن حتى يصير لونها ذهبيا وتسقى بالعسل.

غريبة باللوز

المقادير

- 1 كغ من اللوز
- نصف كيلو من السكر سنيدة
- 4 بيضات
- ملعقة كبيرة من ماء الزهر
- 150 غ من الطحين الخالص
- قشرة حامضة محكوكة
- ربع كيلو من اللوز المجروش للتزيين

طريقة التحضير

- يسلق اللوز وتنزع عنه قشرته ثم يجفف بمنديل نظيف ويطحن مرة أولى ثم يضاف إليه السكر ويطحن مرة ثانية حتى يتعقد.
- يخفق البيض ويضاف إليه قشور الحامض.
- في قصعة أو صحن كبير يخلط اللوز المطحون مع ماء الزهر ويضاف إليه البيض المخفوق وقشرة الحامضة بعد ذلك يعجن الكل مع إضافة الطحين تدريجياً.
- يستمر في التخليط والعجن حتى تصبح العجينة لينة وخفيفة بعض الشيء.
- تدهن اليدان بماء الزهر ويبدأ العمل بصنع كويرات صغيرة بحجم الجوزة وتفندل اللوز المجروش.
- توضع مسطحة في صفيحة مدهونة بالزبدة وتطهى في فرن معتدل الحرارة.

بوتي فور بالكوك

المقادير

- 250 غ من الكوك
- 5 بياض البيض
- ملعقة صغيرة من القاني
- 150 غ من السكر سنيده
- حب الملوك معسل للتزيين

طريقة التحضير

- يخفق بياض البيض جيدا إلى أن يصير مثل الثلج ونضيف إليه السكر والقاني.
- يضاف الكوك إلى الخليط حتى يمتزج الكل جيدا.
- بواسطة جيب مسنن توضع كويرات فوق صفيحة مدهونة وتزين في وسطها بقايا صغيرة من حب الملوك معسل.
- تدخل إلى الفرن إلى أن يتورد لونها.

غريبة بالكاوكاو

المقادير

- 1 كغ كاوكاو
- 12 بياض البيض
- 2 ملاعق كبار من مربى المشمش
- 1 كيس من خميرة الحلوى
- نصف كأس من الزبدة المدابة

للتزيين

- 500 غ من السكر كلاصي

طريقة التحضير

- يطحن الكاوكاو بالقشور مرتين.
- يخفق أبيض البيض حتى يصير كالثلج، يضاف إليه 2 ملاعق من مربى المشمش ونضيف إلى هذا الخليط الخميرة والزبدة المدابة و 250 غ من السكر كلاصي.
- يخلط الكل ونضيف الكاوكاو المطحون ويخلط الكل جيدا ويترك في الثلاجة لمدة ساعتين.
- تصنع كويرات وتفنند في السكر الكلاصي وتصفف الغريبة فوق صفيحة للخبز مدهونة بالزبدة ومرشوشة بالطحين، تطهى في الفرن لمدة 20 دقيقة.

غريبة بالشكلاط

المقادير

- 55 غ من الشكلاط الأسود
- 170 غ من اللوز المقشر
- 225 غ من السكر كلاصي
- 3 بياض البيض
- 1/2 ملعقة صغيرة من روح القانيلا
- 1/4 ملعقة صغيرة من روح اللوز
- سكر كلاصي للتزيين

طريقة التحضير

- يذاب الشكلاط على طريقة حمام ماريّا.
- يطحن اللوز في آلة العصير حتى يصير مسحوقاً رقيقاً، يُضاف له السكر وبيّاض البيض وروح القانيلا وروح اللوز والشكلاط مذاب. يجب أن يكون الخليط ثقيلاً شيئاً ما إذا كان رخوا يوضع في الثلاجة لمدة 15 دقيقة.
- يُصنع من الخليط كويرات على شكل غريبة، توضع على صينية مفروشة بالور الشفاف ثم تسطح الكويرات شيئاً ما وتدهن بالماء وترش بالسكر كلاصي ثم تدخل الفرن لمدة 10 إلى 12 دقيقة.

وريدات بالفواكه المعسل

المقادير

- 250 غ من الزبدة
- 175 غ من السكر الصقيل
- كيس من القانيلا
- بيضة
- 175 غ من الدقيق
- 175 غ من المايزينا
- 75 غ من مسحوق اللوز
- حب الملوك معسل للتزيين.

طريقة التحضير

- في وعاء نخدم الزبدة الملمنة جيدا مع السكر، نضيف إليها تدريجيا سكر القانيلا وبيضة ثم نصب الدقيق شيئا فشيئا مع المايزينا ونخلط الكل جيدا حتى تندمج العناء مع بعضها وفي الأخير نضيف مسحوق اللوز.
- نضع الخليط في جيب مسنن لصنع وريدات صغيرة الحجم ونصفف الوريدات صفيحة مدهونة بالزبدة وتطهى في فرن معتدل الحرارة (175 – 200 درجة) لمدة 15 20 دقيقة وتزين الوريدات بقطع من الفواكه المعسل.

ملحوظة: هذا المقدار يكفي لتحضير 20 وريدة تقريبا.



بشكيطو مالح (1)

المقادير

- 250 غ من الزبدة
- 3 بيضات
- 3 أكياس من خميرة الحلوى
- 3 قطع من معجون الفروماج
- كأس صغير من الزيت
- كأس صغير من الماء
- 1 كلغ من الدقيق الأبيض
- ملح

للتزيين

- 250 غ من الفروماج المجروش (الأحمر)
- 1 بيضة

طريقة التحضير

- في قصعة يخفق البيض مع الخميرة ومعجون الفروماج والزبدة والزيت والماء مع إضافة الدقيق حتى الحصول على عجينة متماسكة وتقسم إلى أربع قطع.
- تورق العجينة بالمدلك وتمدد ثم تقطع بقوالب حديدية صغيرة متنوعة الأشكال.
- تطلّى بريشة مغمسة في بيضة مخفوقة ثم ترش بقليل من الفروماج المجروش.
- توضع فوق صفيحة مدهونة بالزيت وتدخل إلى الفرن لمدة 15 دقيقة.

كوكيز بالسكر

المقادير

- 200 غ من الدقيق
- 2 ملاعق صغيرة من خميرة الحلوى
- 115 غ من الزبدة اللينة
- 225 غ من السكر كلاصي
- بيضة مخفوقة
- ربع ملعقة صغيرة من روح اللوز
- 60 غ من السكر الأسمر
- قليل من الملح

طريقة التحضير

- في إناء يوضع الدقيق والملح والخميرة.
- في إناء آخر تخدم الزبدة جيدا يضاف لها السكر كلاصي مع مواصلة التحريك حتى الحصول على كريم متجانس ثم يضاف إليه روح اللوز والدقيق المحضر سابقا.
- يُخلط الكل جيدا ثم يوضع في الثلاجة لمدة ربع ساعة.
- حين تتجمع العجينة نضعها على شكل قضيب في بلاستيك خاص وتوضع مرة ثانية في الثلاجة لمدة 10 دقائق.
- ترش العجينة جيدا بالسكر الأسمر وتقطع على شكل أقراص وتطهى في الفرن الساخن لمدة 15 دقيقة.

صابلي مزين بالمرينك

المقادير

- 100 غ من السكر سنيدة
- 250 غ من الزبدة المذابة
- 2 صفار البيض
- 150 غ من الطحين
- حبات من اللوز للتزيين

مقادير تحضير الكريما

- 250 غ من السكر كلاصي
- 2 بياض البيض

الطريقة

- لإعداد الكريما يخلط السكر الصقيل مع بياض البيض.
- تخدم الزبدة مع السكر ويضاف إليهما صفار البيض ثم الطحين، تمدد العجينة بالورق وتقطع على شكل دوائر.
- تصفف فوق صفيحة مزبدة ويطلّى وجهها جيدا بالكريما المحضرة ثم تزين بحبات لوز وتطهى في فرن معتدل الحرارة.



بسكويت باللوز والمرينك

المقادير

- 250 غ من الزبدة المذابة
- 100 غ من السكر
- 2 صفار البيض
- 100 غ من مسحوق اللوز
- 150 غ من الطحين

مقادير الكريما

- 250 غ من السكر الصقيل
- 2 بياض البيض
- 100 غ من اللوز المجروش غليظ

الطريقة

- لإعداد الكريما يخلط السكر الصقيل مع بياض البيض ويضاف إليه اللوز المجروش ويحتفظ بهذا المزيج.
- تخدم الزبدة مع السكر ويضاف إليهما صفار البيض واللوز المطحون ثم الطحين شيئا فشيئا. تمدد العجينة فوق مائدة بالوراق وتقطع على شكل مستطيلات.
- تصفف فوق صفيحة مزبدة ويطلّى وجهها جيدا بالكريما المحضرة وترش بقليل من اللوز المهرمش وتدخل إلى فرن معتدل الحرارة.

ماكارون بالشكلاط

المقادير

- 125 غ من مسحوق اللوز
- 250 غ من السكر سنيطة
- 4 أبيض البيض
- قليل من روح القانيلا
- قليل من الملح
- 125 غ من الشكلاط الأسود

طريقة التحضير

- في وعاء يوضع مسحوق اللوز والسكر سنيطة، وفي وعاء آخر يوضع أبيض البيض والقاني وقليل من الملح ويُخفق بالطراب الكهربائي حتى يصير مثل الثلج ثم يضاف خليط اللوز والسكر إلى البيض ويُخلط الكل حتى لا يكسر أبيض البيض.
- عندما تصير العجينة رخوة، توضع في مجواب مخصص للحلوى وتصفى بواسطة في صينية مدهونة وتدخل إلى الفرن مدة 15 إلى 20 دقيقة حتى تنضج وتترك لتبرد بـ 10 دقائق.
- يذاب الشكلاط ونلصق بواسطته الواحدة مع الأخرى...

بشكيطو بالمري

المقادير

- 45 غ من مسحوق اللوز
- 110 غ من الدقيق
- 45 غ من الزبدة اللينة
- ملعقة صغيرة من قشرة الحامض محكوكة
- 45 غ من السكر سنيدة
- 1 بيضة
- 50 غ من مربى المشمش
- السكر كلاصي للرش
- 60 غ من مربى الفريز

طريقة التحضير

- بواسطة ملعقة خشبية أو الطراب الكهربائي، تخفق الزبدة جيدا مع قشور الحامض والسكر حتى الحصول على كريم متجانسة، يُضاف البيض والدقيق ومسحوق اللوز ويُخلط جيدا وتُلف العجينة في البلاستيك وتُدخل إلى الثلاجة لمدة 30 دقيقة.
- تخرج العجينة من الثلاجة وتطلق بالمدك وتقطع بواسطة مرشم على شكل بيضوي رقيق السمك.
- تثقب نصف الكمية ثقبتين من الأعلى والنصف الآخر يظل على حاله.
- تطهى الحلوى في الفرن لمدة 10 دقائق.
- يُسخن المربى وتطلى به القطعة غير المثقوبة وتلصق عليها القطعة الأخرى وتترك الحلوى بالسكر كلاصي.

بشكيطو بالسكر كلاصي والفواكه المعسلة

المقادير

- 300 غ من الدقيق
- ملعقتان صغيرتان من خميرة الحلوى
- 100 غ من السكر كلاصي
- كيس من الفانيلا
- بيضة
- 150 غ من الزبدة
- سكر كلاصي للتزيين
- مربى وفاكهة معسلة حسب الاختيار

طريقة التحضير

- في وعاء يُصب الدقيق والخميرة ويُضاف السكر والفانيلا وبيضة ثم تُخلط العناصر جيدا حتى الحصول على عجينة رخوة.
- تُقطع الزبدة الباردة إلى قطع صغيرة فوق العجينة ونواصل التخليط جيدا حتى تمتزج الزبدة مع العناصر كلها ثم تُترك العجينة ترتاح في مكان بارد.
- تُطلق العجينة بالمدك على سمك 3 ملم، وتقطع على شكل دوائر مسننة بأحجام مختلفة (كبير - متوسط - صغير).
- تثقب الدوائر الثلاثة المختلفة الأحجام بالشوكة وتطهى في فرن درجة حرارته 175 إلى 200 درجة لمدة 8 إلى 10 دقائق.
- بعد خروج الحلوى من الفرن، تطلى الدوائر بطبقة رقيقة من المربى لتلتصق ببعضها، ثم ترش بالسكر الكلاصي ويزين وجهها بفاكهة مرقدة أو بقطرات من المربى.