

-1-

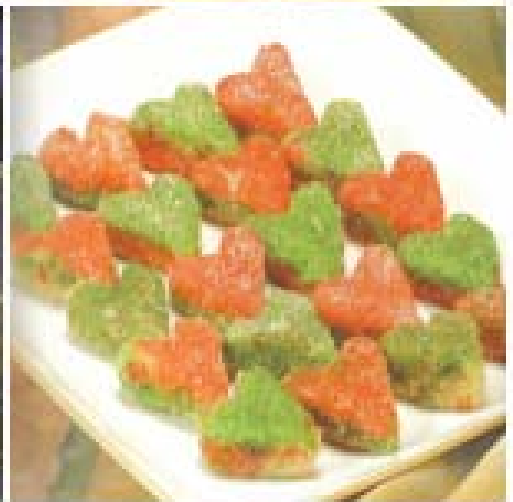
حلويات اللوز
بالصور

بالصور

www.MAGNET.COM



4	ابتي فور باللوز والشكلاط - ملون بالأخضر
6	ابتي فور باللوز على شكل (صفحة)
8	أصابع اللوز وحب الملوك
10	حلوة الكركاع والبندق
12	ابتي فور شكل كرميل
14	كورني بالشكلاط
16	بتي فور باللوز (دومينو)
18	المحنشة بطريقة أخرى
20	كورني بالشكلاط الأبيض
22	بتي فور باللوز والشكلاط الأبيض
24	سليالات بالنوا بكاجو
26	قلوب باللوز بالألوان
28	ابتي فور باللوز، حب ملوك مفند في اللوز
30	الكعك
32	سليالات محشية بالفواكه
34	ابتي فور باللوز وشكلاط أبيض
36	كعب غزال بشكل جديد
38	بتي فور باللوز والبنية (الصنوبر)
40	ابتي فور باللوز وزنجلان
42	أصابع بالثمر واللوز
44	حلوة الفريز
46	التمر محشي
48	كموسة (أصيرة)
50	بقلاوة
52	حلوة الكرموص والكركاع
54	طريطات محشية باللوز والشكلاط
56	مصابا باللوز
58	بتي فور باللوز والزنجلان
60	بتي فور باللوز محشي باللوز
62	اطويل



www.mmagreb.com

ابتي فور باللوز والسكلاط - ملون بالأخضر

المقادير

500 غ من عقدة اللوز - ملعقة روح لوز - ملعقة صغيرة فاني
300 غ شكلاط أبيض - ملعقة صغيرة ملون أخضر
2 معالق كبار الزيت

الطريقة

نأخذ عقدة اللوز يضاف إليها كل من روح اللوز والفاني، نخلط هذه العقدة جيدا،
نأخذ حجم كركاعة نصنع منها شكل كعب غزال صغير ونضغط عليه من الجوانب،
يذاب الشكلاط مع الزيت على طريقة حمام مريم مع التحريك، يضاف الملون الأخضر،
تساس قطع الحلوى في الشكلاط، نضع لوزة في الوسط. تترك حتى تبرد وتقدم.

منتديات المغرب العربي
www.mmagreb.com

ابتي فور باللوز على شكل (صفحة)

مبتديات المغرب العربي

www.maqadira.com

- العجين : 600 غ الدقيق الممتاز - 70 غ من الزبدة - 4 معالق كبار ماء الزهر
2 معالق صغار سكر - رشة ملح - قليل من الماء الدافئ.
- العقدة : 500 غ اللوز - 250 غ سكر مطحون - 4 معالق كبار من الزبدة مدوبة
2 معالق كبار ماء الزهر - 4 حبات المسكة الحرة
ملعقة صغير من روح اللوز.
- التزيين : 100 غ لوز مهرمش.

الطريقة

– العقدة : يطحن اللوز بعد صلقه وتقشيريه يضاف السكر المطحون، المسكة المطحونة، ماء الزهر، الزبدة وروح اللوز يخلط الكل جيدا نعمل منه حبال قياس 2 سنتم عرض و 10 سنتم في الطول يحتفظ بها جانبا.

– العجين : يوضع الدقيق في إناء التخليط يضاف إليه السكر، الزبدة، ماء الزهر ورشة ملح يخلط بالماء الدافئ ويدلك جيدا، نعمل كويرات صغيرة وتطلق في الآلة الخاصة لتوريق العجين ثم تقطع الى مستطيلات عرض 2 سنتم وطول 10 سنتم ، توضع أصابع اللوز وسط العجين وتثنى عليها كي نحصل على شكل (صفحة) كما في الصورة. تسلس الرؤوس في اللوز مهرمش ثم تطبخ مدة 15 دقيقة.

أصابع اللوز وحب الملوك

المقادير

500 غ اللوز – 300 غ السكر كلاصي – 300 غ حب الملوك
2 معالق كبار ماء الزهر – 2 معالق كبار الزبدة
1/2 ملعقة صغيرة غبرة الفاني – ملعقة صغيرة من روح اللوز
200 غ شكلاط أبيض

الطريقة

يصلق اللوز ويقشر ويطحن جيدا يضاف كل من سكر كلاصي، فاني وروح اللوز وماء الزهر والزبدة يخلط جيدا حتى تجمع العجينة، نأخذ قليلا من اللوز نصنع منه شكل اصابع، يداب الشكلاط على طريقة حمام ماري.
تساس اصابع اللوز، تقسم حبات حب الملوك إلى نصفين تزين بها الحلوة كما تبين الصورة.

منتديات المغرب العربي
www.mmagreb.com

حلوة الكركاع والبندق

المقادير

2 زلايف كركاع – 2 زلايف بُقيق – فاني و خميرة

7 بيضات – 1/2 زلافة سكر

زلافة سكر كلاصي – زلافة ونصف زبدة

2 معالق صغار قرفة – 100 غ البندق

الطريقة

يخلط في اناء الدقيق، السكر كلاصي، البندق، الكركاع المطحون، فاني والخميرة يخلط جيدا ثم تذاب الزبدة وتضاف للخليط واخيرا نأخذ بياض البيض، يخدم جيدا حتى يصبح مثل الثلج يضاف للخليط، ثم يصب في طاوة مدهونة حجم 40 سنتم / 35 سنتم تطبخ مدة 20 دقيقة نأخذ أصفر البيض يخدم جيدا بالخلاط الكهربائي مع السكر الكلاصي زلافة ثم تصب فوق الحلوة، تترك ليلة كاملة وتقطع حسب الرغبة.

ملتديات المغرب العربي

www.mmagreb.com

ابتي فور سكل كرميل مبتديات المغرب العربي

www.mmagreb.com

المقادير

- العجين : 500 غ الدقيق - 50 غ الزبدة - 1/4 كأس ماء الزهر
رشة ملح - قليل من الماء الدافئ.
- العقدة : 500 غ لوز - 3 حبات مسكة حرة - 200 غ سكر مطحون
2 معالق ماء الزهر (كبار)
50 غ الزنجلان - صفار واحدة بيضة.

الطريقة

في إناء نضع اللوز المصلوق مقشر ومطحون يضاف إليه السكر المطحون، المسكة الحرة، الزبدة وماء الزهر، تخلط هذه العقدة جيدا، نأخذ قليل من الخليط نضع شكل أصابع صغار تترك جانبا ننتقل لإعداد العجين.

في إناء التخليط نضع الدقيق، الزبدة، الملح وماء الزهر مع الخلط نضيف قليل من الماء الدافئ حتى تجمع العجين تترك مدة نصف ساعة، تطلق فوق مائدة وتقطع بالكأس نضع أصابع لوز تثني عليها العجين وتجمع من الجوانب كي نعطيها شكل كرميل، تساس الرؤوس في صفار البيض ثم في الزنجلان، تنقش بالمنقاش خاص بالحلويات، تطبخ مدة 15 دقيقة تقريبا.

كورني بالسكلاط

المقادير

400 غ من عقدة اللوز (تباع جاهزة) – ملعقة غبرة فاني (صغيرة)

250 غ شكلاط – نصف ملعقة روح اللوز – 2 معالق كبار زيت

100 غ لوز مقلي ماهرمش

الطريقة

يخلط اللوز، الفاني وروح اللوز نصنع شكل كورني صغير الى أخير العقدة المتوفرة لك، يذاب الشكلاط مع الزيت على طريقة حمام مريم، يساس فيه الكورني ثم نضع في رؤوسه اللوز مقلي ماهرمش انظر الشكل في الصورة.

منتديات المغرب العربي

www.mmagreb.com

بتي فور باللوز (دومينو)

المقادير

500 غ من عجينة اللوز - 200 غ من شكلاط ابيض
1/4 كأس صغير من الحليب - 2 معالق كبار ميزينا
200 غ شكلاط اسود - ملعقة فاني - روح اللوز.

الطريقة

نأخذ عجينة اللوز التي تباع جاهزة نضيف لها كل من الحليب ميزينا فاني وروح اللوز نخلط جيدا حتى تتجمع العقدة نرش قليلا من ميزينا فوق مائدة تطلق عجينة اللوز ثم تقطع الى مستطيلات على طول 4 سنتم / 2 سنتم في العرض، يذاب الشكلاط الاسود على حمام ماري - يدهن وجه الحلوة، يذاب الشكلاط الابيض تزين به الحلوة على شكل دومينو كما هو متبين لكم في الصورة.

منتديات المغرب العربي
www.mmagreb.com

المحنسة بطريقة اخرى

المقادير

500 غ من اللوز - 2 معالق ماء الزهر - قليل من المسكة الحرة
500 غ من ورق البسطيلة - 250 غ سكر - 1/4 ملعقة قرفة
ملعقة من روح اللوز - 3 معالق كبار من الزبدة - 100 غ الزبدة

الطريقة

يصلق اللوز ويقشر يحمر في الفرن مدة 20 دقيقة مع التحريك ثم يطحن يضاف اليه كل من ماء الزهر، روح اللوز، السكر، القرفة واخيرا 2 معالق من الزبدة، يخلط الكل جيدا للحصول على عقدة ليننة، نأخذ مقدار من العقدة نضعها على شكل قضبان نأخذ ورقة البسطيلة تدهن جيدا بالزبدة نضع فيها قضب اللوز تثنى ورقة البسطيلة على نفسها تصفف قضبان ورقة البسطيلة واللوز في الصينية المدهونة، تسقى جيدا بالزبدة تطبخ مدة 10 دقائق بعد ذلك ترش بالسكر كلاصي بعد خروجها من الفرن مباشرة تقطع على الشكل المتبين لكم في الصورة.

مبتديات المغرب العربي
www.mmagreb.com

كورني بالسكلاط الأبيض

المقادير

100 غ الدقيق – 100 غ سكر كلاصي – 2 أبيض البيض
ملعقة كبيرة كريم فريش – 300 غ شكلاط أبيض

الطريقة

في إناء يخلط السكر كلاصي مع الدقيق يضاف أبيض البيض مع الخلط بالخلاط اليدوي، يضاف كريم فريش مع الخلط جيدا؛ تدهن صينية بالزبدة ثم نضع ملعقة كبيرة من الخليط، تطبخ مدة 5 دقائق تقريبا. بعد خروجها من الفرن مباشرة وبسرعة تثنى على مول كورني كي تعطيها الشكل، يترك حتى يبرد ويذاب الشكلاط على طريقة حمام مريم، يرفع من فوق النار ويترك حتى يبرد مع التحريك من حين لآخر حتى يعقد شيئا ما، نضع الشكلاط في كيس الحلواني ثم يحشى وسط الكورني على شكل وردة.

منتديات المغرب العربي

www.mmagreb.com

بتي فور باللوز والسكلاط الأبيض

المقادير

500 غ من عقدة اللوز (تباع جاهزة) - 2 معالق كبار ميزينا
ملعقة صغيرة روح اللوز - 3 معالق كبار حليب - ملون أخضر وأحمر
300 غ شكلاط أبيض - 3 معالق كبار كريم فريش

الطريقة

في إناء تخلط ميزينا والحليب وروح اللوز، تقسم هذه العقدة إلى قسمين
نضيف ملون أخضر للنصف الأول والآخر بملون أحمر، حتى يصبح لونه غوز نضع
أعمدة طولها 40 سنتم، تترك جانبا.
يذاب الشكلاط مع كريم فريش على طريقة حمام مريم، يدهن وجه الحلوى ثم
نأخذ رأس السكين نضع خطوط على الوجه، تترك حتى تبرد وتقطع على الشكل
المبين لكم.

منتديات المغرب العربي

www.mmagreb.com

سليات بالنوا دكاجو

المقادير

200 غ لوز - 200 غ نوا دكاجو - 3 معالق عسل - 1/4 ملعقة قرفة
400 غ شكلاط أبيض - كويغطات الحلوى - 1/4 ملعقة فاني
قليل من السنطة ملونة الخاصة بالحلويات

الطريقة

يقشر اللوز، يحمر ويفرم فرما ناعما. يحمر نوا دكاجو في الفرن ويفرم هو الآخر، يخلط مع اللوز تضاف القرفة، الفاني، العسل ويخلط الخليط جيدا. تصفف الكويغطات، نضع فيها ملعقة صغيرة من هذا الخليط. يذاب الشكلاط مع 3 معالق من الزيت ونضع ملعقة كبيرة منه فوق خليط اللوز، تزين بحبات انودكاجو، تقطع السنطة الملونة طول 13 سنتم وتوضع رؤوسها في الوسط.

ملاحظة : ضعي السنطة سيدتي قبل أن يبرد الشكلاط.

منتديات المغرب العربي

www.mmagreb.com

قلوب باللوز بالألوان

المقادير

600 غ عقدة اللوز – ملون أخضر وأحمر
150 غ فروي كونفي – 1 ملعقة من روح اللوز
3 معالق كبار سنيده – 1/2 ملعقة من الفاني

الطريقة

نأخذ عقدة اللوز يضاف لها كل من روح اللوز والفاني، تخلط جيدا وتقسم الى 3 قطع، القطعة الأولى يضاف لها ملون أخضر والقطعة الثانية ملون أحمر والثالثة الفروي كونفي، نصنع من كل عقدة 2 كويرات، نأخذ الكويرة بالأحمر نضع فوقها الكويرة بالفروي كونفي وبعد الكويرة بالأخضر، تطلق شيئا ما بكف اليد ترش بالسكر سنيدها تقطع على شكل قلوب وهكذا بالنسبة للكويرات المتبقية ثم تصفف في صحن التقديم.

منتديات المغرب العربي

www.mmagreb.com

ابتي فور باللوز، حب ملوك مقند في اللوز

المقادير

500 غ من عقدة اللوز – 300 غ شكلاط اسود
200 غ حب الملوك احمر واخضر – 200 غ لوز مقلي ماهرمش
ملعقة من روح اللوز – ملعقة فاني

الطريقة

نأخذ عجينة اللوز يضاف اليها روح اللوز والفاني تخلط جيدا نعملوا كويرات
صغار تحشى بحبات حب الملوك. تساس في الشكلاط الذائب تفند في اللوز المقلي
مهرمش بعدما تبرد تقسم الى قسمين، ثم تقدم كويرات (أنظر الصورة).

منتديات المغرب العربي

www.mmagreb.com



الكعك

مبتديات المغرب العربي

www.mmagreb.com

المقادير

250 غ سكر كلاصي – 500 غ اللوز – 50 غ الزبدة
ملعقة صغيرة روح اللوز – 3 معالق صغار ماء الزهر
العجين : 350 غ دقيق – 50 غ زبدة – ربع ملعقة ملح
كأس صغير ماء الزهر

الطريقة

يطحن اللوز بعد صلقة وتنشيفه، نضيف السكر الكلاصي مع الزبدة الذائبة،
روح اللوز وماء الزهر، نخلط هذه العقدة جيدا ثم تترك جانبا.

اعداد العجين : يوضع الدقيق في اناء التخليط نضع حفرة في الوسط يضاف
وسطها كل المقادير المذكورة تعجن بقليل من الماء الدافئ، وتلك جيدا حتى تصير
لينة. نأخذ قليل من العجين تورق فوق مائدة مرشوشة بالدقيق تقطع على شكل
مستطيلات، عرضها 6 سنتم وطولها 16 سنتم نضع اصابع اللوز فوق العجين مع
الضغط عليها من الجوانب كي نعطيها شكل كعك.

سليلات محسية بالفواكه

المقادير

● العجين : 125 غ زبدة - 80 غ سكر - بيضة - 1/2 ملعقة صغيرة فاني
دقيق حسب الخليط

● الحشوة : 100 غ بندق - 100 غ نوا دكا جو - 100 غ صنوبر (بنيا)
قليل من القرفة - قليل من الفاني - 3 معالق العسل
2 معالق سكر كلاصي - 2 معالق من الحليب
100 غ شكلاط أبيض - 40 غ زبدة

الطريقة

تحضير العجين : في إناء نضع الزبدة والسكر المطحون والفاني نخلط جيدا
نضيف البيضة وأخيرا الدقيق حتى تتجمع العجين، تمدد بالوراق وتقطع الى شكل
أوفال وتوضع وسط قوالب حديدية، تطبخ مدة 25 دقيقة تقريبا تترك جانبا.
إعداد الحشوة : في كسرولة نضع الحليب والزبدة فوق نار متوسطة نضيف
السكر كلاصي ثم الفواكه مهروشة مع التحريك وأخيرا الفاني والقرفة. نضع ملعقة
من الحشوة وسط العجين المحضرة، يذاب الشكلاط نضع خطوط على وجه الحلوى.

مبتديات المغرب العربي

www.mmagreb.com

أبتي فور باللوز وسكلاط أبيض

المقادير

750 غ من عقدة اللوز – 2 معالق كبار من ميزينا – 3 معالق كبار حليب
ملون أحمر وأخضر – 500 غ شكلاط أبيض
3 معالق كبار الزيت – ملعقة من روح اللوز – كويغطات الحلوى

الطريقة

يخلط كل من اللوز، ميزينا، الحليب، الفاني وروح اللوز تخطط هذه العقدة جيدا
تقسم الى 3 كويرات نضع ملون أخضر في واحدة وملون أحمر في الكويرة الثانية
نصنع أعمدة طول 40 سنتم وعرض 1 سنتم في الكويرات الثلاثة وتترك جانبا.
يذاب الشكلاط والزيت، نأخذ صينية تفرش بورق الزبدة نضع فوقها أعمدة
اللوز الملونة بالوردي (Rose) وبجانبيها أعمدة بدون ملون وفوقهم الملونة
بالأخضر، هكذا نكون ثلاثة متلاصقين مع بعض.

يذاب الشكلاط مع الزيت على طريقة حمام مريم، يدهن وجه الحلوى تترك حتى
تبرد وتقطع، يكون الشكل مثل الأهرام تقدم في كويغطات هكذا بالنسبة للعقدة
المتبقية.

مبتديات المغرب العربي

www.mmagreb.com

كعب غزال بسّكل جديد

المقادير

500غ اللوز - 250غ سكر كلاصي - 1/4 ملعقة صغيرة قرفة
250غ الزبدة - 2 معالق كبار ماء الزهر - قليل من المسكة الحرة
العجين : 50غ الزبدة - 400غ الدقيق - كأس صغير ماء الزهر - رشّة ملح

الطريقة

يقشر اللوز بعد صلقه ينشف جيدا ويطحن، يضاف السكر كلاصي، القرفة، الزبدة، ماء الزهر والمسكة الحرة، تصنع أصابع من عجينة اللوز 4 سنتم يترك جانبا.

العجين : نضع الدقيق في اناء التخليط، يضاف كل من الزبدة الدائبة ماء الزهر الملح يخلط الكل جيدا بالماء الدافئ نصنع كويرات من العجين وبواسطة آلة التوريق نورق كويرات العجين، نضع أصابع اللوز فوقها وتغلق بالعجين كي نعطيها شكل كعب الغزال في حجم صغير مع الضغط عليها من الرؤوس جيدا كما هو موضح في الصورة.

منتديات المغرب العربي

www.mmagreb.com

بتي فور باللوز والبنية (الصنوبر)

المقادير

500غ اللوز - ملعقة روح اللوز - 3 أصفر البيض

200غ سكر كلاصي - 300غ بنية

الطريقة

يصلق اللوز ويقشر يطحن جيدا يضاف اليه كل من السكر كلاصي روح اللوز صفار البيض تخلط هذه العناصر جيدا نصنع كويرات في حجم كركاعة، تساس في بياض البيض وتغند بالبنية (الصنوبر) تطهى في فرن متوسط الحرارة لمدة 10 دقائق تقريبا وتقدم.

منتديات المغرب العربي
www.mmagreb.com

أبتي فور باللوز وزنجلان

المقادير

500 غ اللوز - 200 غ سكر - 30 غ الزبدة - 1 صفار البيض
1/2 ملعقة فاني - 100 غ زنجلان - 100 غ الشكلاط أبيض
1 بيضة - 100 غ لوز للتزيين

الطريقة

يصلق اللوز ويقشر، يطحن جيدا يضاف السكر المطحون، الزبدة مذوبة والفاني تخلط هذه العقدة جيدا، نأخذ قليل من العقدة نصنع منها الشكل المتبين لكم في الصورة تدهن ببياض البيض، تغند في الزنجلان، تطبخ مدة 10 دقائق تقريبا. بعدما تبرد نضع قليل من الشكلاط الذائب وتزين بحبات اللوز.

منتديات المغرب العربي

www.mmagreb.com



أصابيع بالتمر واللوز

مليتيديات المغرب العربي

www.mmagreb.com

المقادير

- العجين : 250 غ سميدة الرقيقة - 250 غ سميدة غليضة - كأس زبدة رشة ملح - كأس صغير ماء الزهر - قليل من الماء الدافئ.
- عقدة التمر : 400 غ من التمر - 100 غ اللوز مقشر مقلي مبرمش 1/2 ملعقة من القرفة - 3 حبات من المسكة الحرة 50 غ الكوك - 100 غ سكر مطحون 3 حبات من القرنفل مطحون - 1 لتر الزيت للقلي 2 لتر غسل.

الطريقة

يغسل التمر وينزع نواه ينظف جيدا ويطحن، يضاف كل من اللوز مبرمش، الكوك، القرفة، القرنفل، المسكة الحرة والسكر المطحون يخلط الكل جيدا يحتفض به جانبا؛ في إناء نخلط جيدا السميدة الرقيقة والغليضة ورشة ملح والزبدة مذوبة، ويضاف ماء الزهر، قليل من الماء حتى تتجمع العجين وتصير متماسكة. تبسط فوق مائدة وتمدد براحة اليدين، تحشى بقليل من عقدة التمر تثنى عليها العجين؛ تطلق كي نعطيها شكل أعمدة 30 سم تقطع على شكل أصابع وتقلي في الزيت، توضع في العسل وتترك فيه لمدة 20 دقيقة ثم تصفى وتسايس الرؤوس في اللوز مبرمش.

حلوة الفريز

المقادير

300 غ عقدة اللوز - ملون أحمر - روح الفريز
نصف ملعقة فاني - ملون أخضر

الطريقة

نأخذ قليلا من عجينة اللوز يضاف اليها ملون اخضر نأخذ باقي العقدة يضاف اليها ملون احمر وروح الفريز والفاني تخطط جيدا، نأخذ قليلا من العقدة نصنع منها حبات الفريز تزين بوريقات باللوز الملون بالأخضر.

ملاحظة : نفس عقدة الفريز تصنع منها حب الملوك.

منتديات المغرب العربي

www.mmagreb.com

التمر محشي

المقادير

600 غ من التمر الممتاز - 300 غ من اللوز - 150 غ سكر كلاصي
3 ملاعق كبار ماء الزهر - نصف ملعقة صغيرة فاني - ملون أخضر ، برتقالي

الطريقة

يقشر اللوز ويصلق، يحمر في الفرن ويطحن جيدا، يضاف إليه كل من السكر كلاصي، ماء الزهر، فاني يخلط هذا المزيج يقسم الى قسمين، نضيف قطرة من ملون اخضر والآخر ملون أحمر
يمسح الثمر، ينزع نواه، يحشى بمقدار جوزة باللوز ثم يفند في السكر سنيدة.

منتديات المغرب العربي

www.mmagreb.com

كموسة (أصريّة) مبتديات المغرب العربي

www.mmagreb.com

المقادير

● العجين : زلافة الدقيق – 1/4 كأس ماء الزهر – 50 غ الزبدة

قليل من الماء الدافئ – رشّة ملح

● العقدة : 500 غ من اللوز – 150 غ سكر مطحون

1/4 ملعقة صغيرة من القرفة – 5 حبات من المسكة الحرة مدقوقة

لتر من العسل – لتر من الزيت

الطريقة

في إناء يخلط الدقيق مع الزبدة المذوبة وماء الزهر وقليل من الماء البارد حتى تتجمع العجينة تترك مدة 2 ساعات في الثلاجة.

إعداد العقدة : يصلق اللوز ويقشر ويطحن، يضاف له كل من السكر المطحون وماء الزهر والقرفة والمسكة مدقوقة، تخلط جيّدا هذه العقدة، نصنع كويرات وتترك جانبا.

نأخذ العجين نطلق فوق مائدة بالمطلق أو في آلة توريق العجين حتى تكون مثل عجّين كعب الغزال. تقطع على شكل مربعات 10 سنتم على 10 سنتم، نضع كويرة صغيرة من حشوة اللوز، تجمع في الوسط مثل كموسة أو صريّة مع الضغط عليها في الوسط، تقلى في الزيت وتوضع في العسل، تصفى وتقدم.



بقلاوة

مكتديات المغرب العربي

www.mmagreb.com

المقادير

- العجين : 600 غ الدقيق الممتاز - ملعقة صغيرة سكر كلاصي
رشة ملح - 1 بيضة - 100 غ الزبدة - قليل من الماء للتخليط.
- الحشوة : 500 غ من اللوز - 500 غ من البندق - 100 غ سكر كلاصي
4 حبات مسكة حرة - 3 معالق كبار ماء الزهر
1/2 ملعقة صغيرة الفاني - ملعقة صغيرة من روح اللوز
700 غ من العسل.

الطريقة

يحمّر البندق في الفرن مدة 15 دقيقة تقريبا، يفرم ويوضع في إناء التخليط، يسلق اللوز ويقشر ويقلى حتى يتحمر، يفرم هو الآخر ويخلط مع البندق، يضاف كل من السكر كلاصي، المسكة الحرة، ماء الزهر، الفاني، روح اللوز، تخلط هذه العقدة جيدا وتترك جانبا.

إعداد العجين : يخلط الدقيق والسكر والملح والزبدة وأخيرا البيضة تخلط هذه العجينة بالماء حتى تتجمع نعملوا منها 12 كويرة صغيرة، تطلق 6 كويرات بالآلة الخاصة للتوريق وتوضع في صفيحة 30/40 سنتم تدهن بالزبدة، وهكذا بالنسبة للكويرات المتبقية، ثم توضع فوقها الحشوة. تطلق 6 كويرات المتبقية بنفس الطريقة الأولى، مع الدهن بالزبدة كل طبقة من العجين، نضغط عليها جيدا بكف اليد، تقطع بالسكين على شكل مثلثات وتزين بحبات اللوز. تطبخ مدة 30 دقيقة تقريبا أو حتى تتحمر ثم تسقى بالعسل.

حلوة الكرموص والكركاع

المقادير

750 غ شكلاط – 1/2 كيلو كرموص – 1/2 كيلو كركاع – 3 أصفر بيضات
150 غ شكلاط شعرية (vermisselle)

الطريقة

يغسل الكرموص يقطع قطع صغيرة ويطحن وكذلك الكركاع يخلطوا مع بعض،
يذاب الشكلاط يضاف اليه أصفر البيض، بعد ذلك الكرموص والكركاع المطحونين.
يخلط جيدا نضع منه كويرات في حجم كركاعة تساس في شكلاط شعرية
(vermisselle).

مبتديات المغرب العربي
www.mmagreb.com

طريطات محسية باللوز والسكلاط

المقادير

500غ من عجينة صبلي - 50غ زبدة - 200غ شكلاط - 100غ غبرة اللوز
150غ سكر - قشرة الحامض - 1 بيضة

الطريقة

تطلق العجينة فوق مائدة مرشوشة بالدقيق، تقطع بالكأس تطلق فوق المراشم الحديدية، تطبخ. يذاب الشكلاط يفرغ وسطها تترك لتبرد، نأخذ السكر والزبدة نخلط جيدا نضيف البيضة مع الخلط ثم قشرة الحامض وأخيرا اللوز نأخذ ملعقة من الحشوة نفرغها وسط الطرطات المتبقية، وتطهى مدة 20د.
تقدم في صحن مع الأخرى المحشية بالشكلاط.

مبتديات المغرب العربي

www.mmagreb.com

مصاها باللوذ

المقادير

- الحشوة : 400غ اللوز - 180غ سكر - قليل من ماء الزهر
- 2 معالق زبدة - 1 أصفر بيضة - ملعقة صغيرة روح اللوز
- 50غ حبيبات الملونة للتزيين
- العجينة : 600غ الدقيق - قليل من ماء الزهر - 50غ سكر
- 100غ زبدة - 1/2 ملعقة صغيرة فاني

الطريقة

يخلط اللوز والسكر بعدما يصلق ويقشر ويطحن ثم ماء الزهر والزبدة وأصفر البيض وروح اللوز مع الخلط جيدا حتى تتجمع العقدة.

العجين : تخلط جميع المقادير المذكورة حتى تتجمع العجينة تطلق فوق مائدة مرشوشة بالدقيق تقطع بالكأس الى دوائر. نضع قليل من عجينة اللوز في الوسط تجمع العجينة من الجوانب مع الضغط عليها جيدا لإعطائها الشكل المطلوب انظر الصورة

تزين بحبات الحلوة الملونة (زيزو) تطهى مدة 15د تقريبا.

منتديات المغرب العربي
www.mmagreb.com

بتي فور باللوز والزنجلان

المقادير

500 غ اللوز - 200 غ سكر - 1/4 ملعقة صغيرة خميرة - 300 غ زنجلان
1/2 ملعقة فاني - 150 غ نجاج (Napage) - 4 ابيض البيض

الطريقة

يطحن اللوز بقشرته يضاف اليه السكر المطحون والخميرة والفاني - يضاف ابيض البيض حتى تجمع العقدة، نأخذ قطعة من العقدة تفند في الزنجلان تصنع اعمدة على طول 40 سنتم عرض و 2 سنتم، تصفف في صينية مدهونة بالزيت تطبخ مدة 10 دقائق.

تدهن مباشرة بعد خروجها من الفرن بنجاج تقطع على شكل فقاص.

منتديات المغرب العربي

www.mmagreb.com

بتي فور باللوز محشي باللوز

المقادير

500غ من عجينة اللوز - 3 معالق كبار حليب - ملعقة غبرة فاني
ملعقة صغيرة روح اللوز - 250غ اللوز - 2 معالق كبار مايزين
50غ جامض مجفف

الطريقة

يخلط اللوز، فاني والحليب وروح اللوز ومايزينا جيدا حتى تجمع العقدة - تطلق فوق مائدة مرشوشة بالسكر كلاصي على طول 40 سنتم و8 سنتم عرض - نضع وسط العقدة اللوز المقلي المهرمش تثني عليها العقدة تقطع على شكل فقاص تزين بقطع الحامض وتقدم.

منتديات المغرب العربي

www.mmagreb.com



اطويل

المقادير

2 بياض البيض - 120 غ اللوز مهمرمش
قليل من الفاني - 80 غ سكر كلاصي - 25 غ الزبدة

الطريقة

نضع الزبدة في إناء تخطط جيدا بالشوكة حتى تصبح مثل الكريم يضاف السكر كلاصي والفاني واخيرا اللوز المهمرمش يترك هذا الخليط في الثلاجة مدة 3 ساعات، نضع ملعقة كبيرة من الخليط في صينية مدهونة بالزبدة تطبخ مدة 15 دقيقة تقريبا، بعدما تنضج تسحب مباشرة بسكين توضع فوق مطلق الخاص بطلق العجين كي تعطينا الشكل المرغوب فيه انظر الصورة.

ملاحظة : يمكن استبدال اللوز المهمرمش باللوز فيلي.

منتديات المغرب العربي

www.mmagreb.com