

سلسلة الوفاق

الحلويات 2

رشيدة رفهي العلوي



هذا العدد من سلسلة الوفاق، يضع بين يديك عدة وصفات لإنجاز حلويات شهية ومتنوعة - تقليدية وعصرية - من مختلف مناطق المغرب. وتتميز هذه الوصفات بسهولة تحضيرها وتوفر المواد المعتمدة لإنجازها.



ثمرور طيبة

المقادير

- 500 غ من التمر الجيد
- 500 غ من عقدة اللوز (ص 62)
- 500 غ من الشكلاط الأسود
- 250 غ من اللوز
- قليل من ماء الزهر

طريقة التحضير

- * ينظف التمر ويمسح جيدا بماء الزهر.
- * يعمر بعقدة اللوز بعد ذلك يسلق اللوز المتبقي ويحمر في الفرن ويفرم.
- * يوضع الشكلاط في حمام مريا. (ص 62)
- * تغطى كل ثمرة بالشكلاط وتفند باللوز المفروم وهكذا.

غريبة المصدفة

المقادير

- 1- كغ من اللوز
- 6- أو 7 أبيض البيض
- قليل من الملح
- 750 غ من السكر الصفيل (كلاصي)
- ربع كغ من رقائق اللوز
- 2- أبيض البيض

طريقة التحضير

- * ينظف اللوز ويمسح بمنديل ويطحن جيدا.
- * يطرب البيض جيدا مع قليل من الملح ويضاف السكر شيئا فشيئا حتى يصبح كالثلج ثم يخلط مع اللوز المطحون.
- * يوضع الخليط في الثلاجة ليلة كاملة. بعد ذلك يكور على شكل غريبة تدهن بأبيض البيض وتفنن برقائق اللوز.
- * تصفف غريبة في صفيحة مدهونة بالزبدة والدقيق.
- * تدخل الصفيحة إلى فرن ساخن متوسط الحرارة لمدة 10 دقائق وتقدم بالصحة والعافية.



غريبة الملكية

المقادير

- 5 أبيض البيض
- نصف كغ من السكر الصقيل
- ملعقتان من الفاني
- ملعقة من الزبدة العادية
- كأس شاي من الكركاع (مقطع قطع صغيرة)
- كأس شاي من الفواكه المجففة
- كأس شاي من الزبيب المقطع
- كأس شاي من البندق "Noisettes" (مقطع قطع صغيرة)
- كوك حسب الخليط
- قليل من الملح

طريقة التحضير

- * في إناء واسع وغارق يطرب أبيض البيض مع القليل من الملح بالمطرب الكهربائي حتى يصير كالثلج.
- * يضاف السكر تدريجياً ثم الفاني والزبدة وجميع المكسرات ويجمع الكل بالكوك حتى يمكن تكويره كويرات متوسطة ومبسطة.
- * تدهن الصفيحة بالزبدة وترش بالدقيق وتصفى فوقها الحلوى وتدخل إلى فرن متوسط الحرارة لمدة 10 دقائق.

التزيين (كلاصاج)

- 3 كؤوس شاي من السكر الصقيل - 3 أبيض البيض
- ملعقتان من الفاني - عصير حامضة - عقيق من فضة

- * كلاصاج. يطرب البيض ويضاف إليه السكر والفاني ثم الحامض حتى نحصل على كريم أبيض.
- * وبواسطة ملعقة تغطى كل واحدة بعناية بالكريم وتزين بالعقيق.
- بعد تسخين الفرن جيداً نطفئه ندخل الحلوى لكي تجف الكريم (تقصاح).

قرن غزال الفيلاي

المقادير

العقدة

- 250 غ من اللوز
- 250 غ من الكركاع
- 500 غ من النمر
- القليل من ماء الزهر
- قليل من المسكة الحرة
- قليل من القرفة
- كأس من العسل
- 50 غ من الزبدة

طريقة التحضير

العقدة

- * يحمّر الكركاع قليلاً ثم يطحن وكذلك اللوز يفسخ ويحمّر ثم يطحن.
- * النمر "ببّاع مطحوناً" يخلط مع الكركاع واللوز وكذلك العسل.
- * تضاف القرفة والمسكة والزبدة وماء الزهر.
- * تحربل العقدة على شكل أصابع مثل عقدة كعب الغزال.

العجين

- * يخلط الدقيق بقليل من ماء الزهر والسكر والبيض والزبدة.
- * يجب أن يرتاح العجين مدة ساعة وبعد ذلك يطلق رقيقاً جداً ثم يوضع وسطه النمر واللوز والكركاع.
- * ويقطع العجين بالجرارة على شكل كعب الغزال وفي الغد يطهى على نار هادئة.



المقادير

- 1 كغ من عقدة اللوز

العجين

- 1 كغ من الدقيق

- ملعقة كبيرة من الزبدة

- قليل من السكر

- أصفر بيضة

- قبضة ملح

- قليل من ماء الزهر

طريقة التحضير

* يسلق اللوز و يقشر لتكوين العقدة.

* في إناء يوضع الدقيق و الزبدة و أصفر بيضة و الملح و قليل من السكر

مع ماء دافئ و ماء الزهر. بعد الحصول على عجينة صلبة نذلكه جيدا

و نتركه يرتاح في البلاستيك.

* ببسط العجين بالمدلك و يعمر بحرايل اللوز على شكل كعاب غزال رقيق.

* تتم عملية طي الجهتين المتقابلتين بشكل متساو و حتى تأخذ قطعة

كعاب غزال شكل الطائر.

* يصنع رأس الطير بكويرة من عقدة اللوز ملفوفة بالعجين و يُلصق بقليل

من العجين الخفيف.

* تصنع الأعين من حبات السانوج.



قطائف بالعسل وحشوة بالبسطاش

المقادير

- 500 غ من البسطاش المفروم
- 500 غ "نوا داكاجو" "Noix d'Acajou"
- 500 غ من اللوز
- 500 غ من الزبيب
- أصفر بيضة
- ملعقتان كبيرتان من السمن
- ملعقة من القرفة
- 500 غ ورقة البسطيلة
- 150 غ من الزبدة
- 500 غ من العسل
- ملعقتان كبيرتان ماء الورد

طريقة التحضير

- * يفرم نوا داكاجو.
- * يسلق اللوز ويقشر ويحمر ثم يفرم.
- * يقطع الزبيب.
- * في إناء يوضع البسطاش، النوا داكاجو، اللوز، الزبيب و القرفة، ماء الورد وأصفر بيضة و ملعقة كبيرة من العسل ثم يخلط الكل.
- * تصنع قضبان من هذا الخليط و يلف كل قضيب بورقة البسطيلة فتبسط و تدهن بالسمن.
- * تصفف في صفيحة مدهونة بالزبدة و تطهى في فرن ساخن متوسط الحرارة.
- * عند إخراجها من الفرن تسقى بالعسل الساخن و ترش بالبسطاش ثم تقطع.



كثافة

المقادير

- كيس متوسط من الشعيرة الصينية
- ملعقتان كبيرتان من الزبدة
- علبة من الحليب المركز المحلى
- كأس شاي من حبات الصنوبر
- كأس شاي من الزبيب المقطع
- نصف كأس شاي من البندق المفروم
- نصف كأس شاي من البسطةاش المفروم
- شكلاط مذاق للتزين.

طريقة التحضير

- * في إناء توضع الشعيرة الصينية ويصب فوقها ماء مغلي وتترك لمدة 10 دقائق
- * تصفى الشعيرة من الماء وتقطع وتوضع في كاسرولا مع الزبدة على نار هادئة حتى يتبخر الماء.
- * يضاف إليها الحليب المركز المحلى ثم باقي العناصر الأخرى.
- * تكور الشعيرة كويرات متوسطة وتزين بالشكلاط وحبات الصنوبر.

حلوى معمرة باللوز و الزنجلان

المقادير

العجين

- 500 غ من الزبدة "مركرين"
- كأس شاي من السكر الصقيل
- كأس شاي من ماء الزهر
- قبيصة ملح
- دقيق حسب الخليط
- 500 من السكر الصقيل للتفديد

الحشوة

- 500 غ من اللوز (يسلق - يقشر - يحمر - ثم يفرم)
- 500 غ من الزنجلان (ينظف - يحمر ويطحن)
- 125 غ من الزبدة
- ملعقة كبيرة من القرفة.

طريقة التحضير

- * في إناء نوضع الزبدة والسكر الصقيل و تدلك جيذا. ثم يضاف ماء الزهر و الملح ثم الدقيق حسب الخليط حتى نحصل على عجين لين.
- * في إناء آخر يخلط : اللوز - الزنجلان - الزبدة و القرفة.
- * ببسط العجين قليلا ثم يملأ بالحشوة و يلف على بعضه ليقطع على شكل معينات متوسطة تصفف في صفيحة ثم تدخل إلى فرن متوسط الحرارة.
- * عند إخراجها نغمد في السكر الصقيل.



المحنشة المر الكشية

المقادير

- 1- 1 كغ ونصف من عقدة اللوز
- 1- 1 كغ من العسل
- 500 غ من الورقة
- 100 غ من الزبدة للدهن
- 100 غ من اللوز للتزين
- زيت للقلي
- 2- أصفر البيض

طريقة التحضير

- * تصنع من عقدة اللوز قضبان بطول نصفي دائرة الورقة.
- * تقسم أوراق البسطة إلى نصفين، ويلصق النصف بالآخر بأصفر البيض على شكل شريط الذي يطلو بقليل من الزبدة المذابة ويوضع فيه قضيب اللوز.
- * يلف القضيب بالورقة وتلصق حاشية الورقة بأصفر البيض.
- * يوضع في صفيحة دائرية مزينة على شكل دائري ثم يلصق كل قضيب بالآخر إلى نهاية المحنشة. أما باقي القضبان فتصنع منها أشكال مختلفة كما في الصورة وتلصق بالمحنشة الأولى.
- * يدهن وجه المحنشة بأصفر البيض، وترش بقطع الزبدة وقليل من الزيت ثم تدخل إلى فرن متوسط الحرارة إلى أن يتورد لونها.
- * عند إخراجها تسقى بالعسل وتزين باللوز المحمر.



حلوى بالشريحة

المقادير

- 500 غ من الشريحة
- 500 غ من الكركاع
- علبه من الحليب المركز المحلى (لتحضير الكراميل ص 63)
- كؤوس من الورق (كويغطات مخصصة)

للتزيين

- 100 غ من البسطةاش المفروم.

طريقة التحضير

- * تبخر الشريحة و تطحن. و يطحن الكركاع ليخلط الكل بالكراميل.
- * تصنع من الخليط كويرات صغيرة و توضع كل واحدة في كؤوس من الورق و تزين بالبسطةاش المفروم.



الفقاص بالشكلاط و اللوز

المقادير

- 6 بيضات
- 250 غ من السكر سنيده
- زلافة من الزيت
- 250 غ من اللوز
- كيس من خميرة الحلوى
- علبه صغيره من مسحوق الشكلاط (غبرة)
- الدقيق حسب الخليط.

طريقة التحضير

- * يطرب البيض مع سكر سنيده ثم الزيت، الشكلاط و الخميرة.
- * يقطع اللوز و يضاف إلى الخليط الأول ثم يضاف الدقيق شيئاً فشيئاً حتى نحصل على عجين متماسك.
- * يحريل العجين على شكل قضبان طويله تدهن بالبيض.
- * تصفف القضبان في صفيحة مزيتة ثم تدخل إلى فرن ساخن متوسط الحرارة لتطهى نصف طهي.
- * تترك حتى تبرد ثم تقطع و تحمر مرة أخرى.



فقاص بالشكلاط

المقادير

- 500 غ من الدقيق
- 300 غ من الزبدة
- كبس من خميرة الحلوى
- 200 غ من السكر الصقيل
- ملعقتان من الفاني
- قبصة ملح
- ملعقتان كبيرتان من الماء
- 60 غ مسحوق الشكلاط

طريقة التحضير

- * يوضع الدقيق في إناء ويضاف إليه السكر والخميرة والفاني والملح ثم الماء.
- * يخلط الكل وتضاف الزبدة مقطعة قطع صغيرة، يجمع العجين جيدا ويقسم إلى ثلاثة أجزاء متساوية.
- * يضاف الشكلاط لواحد منهم بعد ذلك يبسط كل واحد على حدة العجين الأبيض وفوقه العجين الممزوج بالشكلاط ثم العجين الأبيض.
- * يتم الحصول على عجين واحد ذو ثلاث طبقات يبسط بالمدلك و يلف حول نفسه.
- * يدخل العجين إلى مجمد التلاجة لمدة ساعتين ثم يقطع دوائر ويصفف فوق صفيحة مدهونة بالزبدة ثم يدخل إلى الفرن ليطهى على نار هادئة.



كوكياج

المقادير

- 250 غ من الزبدة

- 250 غ من السكر الصفي

- كأس شاي من الزيت

- 4 بيضات

- قبضة ملح

- 6 ملاعق كبار من القهوة السريعة الذوبان

- كيس من خميرة الحلوى

- 2 أكياس من الفاني

- الدقيق حسب الخليط

طريقة التحضير

* في إناء توضع : الزبدة - الزيت - السكر ثم القهوة ويدلك الكل جيدا.

* يضاف البيض و الفاني و الخميرة ثم الدقيق شيئا فشيئا حتى نحصل على عجينة لين.

* تصنع من العجين كويرات قياس مشمشة توضع في صفيحة مدهونة بالزبدة.

* تطبع الكويرات بمرشم الكوكياج (يباع في متاجر الحلوى).

* تدخل الصفيحة إلى فرن متوسط الحرارة.

* يمكن أن تلتصق كل واحدة بالأخرى بالشكلاط أو الكرميل لإعطائها شكل

كوكياج مغلقة.

هلال العيد

المقادير

- 250 غ من السكر سنيدة
- 500 غ من زبدة مركارينا
- 250 غ كاوكاو محمر ومفروم
- 2 أصفر البيض
- 500 غ شكلاط أسود
- كبس من خميرة الحلوى
- الدقيق حسب الخليط

طريقة التحضير

- * في إناء توضع الزبدة والسكر وتندلكهما جيدا.
- * يضاف أصفر البيض والخميرة ثم الدقيق شيئا فشيئا حتى نحصل على عجين لين.
- * فوق مائدة يبسط العجين ويقطع بمرشم الهلال.
- * تصفف الهلاليات فوق صفيحة مدهونة وتدخل الفرن (متوسط الحرارة).
- * عند إخراجها من الفرن يدهن كل هلال بالشكلاط (المهيا بطريقة حمام ماريا) الممزوج بزيت أركان و يرش بالكاوكاو.



طورطات صغيرة

المقادير

- 20 طورطة صغيرة. (تباع في محلات الحلوى)
- 3 كؤوس شاي من كريم باتسيير مهيأة (ص 62)
- كأس شاي من كريم الليمون (ص 62)
- 3 حبات فاكهة الكيوي

طريقة التحضير

- * تهيئ كريم باتسيير.
- * تملأ كل طورطة بكريم باتسيير.
- * تصف فوفها قطع صغيرة من الكيوي المقشر.
- * توضع الطورطات في صفيحة و تدخل إلى فرن ساخن لمدة 10 دقائق.
- * عند إخراجها تسقى بقليل من كريم الليمون.

طرطة بالفواكه و الكريم

المقادير

- 5 بيضات
- 250 غ من الدقيق
- 125 غ من السكر سنيده
- كأس شاي من الزيت
- كيس من خميرة الحلوى
- ملعقة صغيرة من الفاني
- كريم باتسيير
- 250 غ من الفريز
- 250 غ من البنان
- 250 غ من الكيوي
- كريم بالليمون

طريقة التحضير

* في إناء يطرب البيض جيداً مع سنيده ثم تضاف الزيت، الفاني، الخميرة والدقيق.

* يدهن قالب (مول خاص بالطرطة) بالزبدة ويرش بالدقيق، يصب فيه الخليط ويدخل إلى فرن متوسط الحرارة، بعد الطهي نوضع الطرطة في إناء التقديم للتزيين.

* نهيأ الكريم باتسيير كما سبق.

* ننظف الفواكه ونقطع إلى دوائر رقيقة.

* نصب كريم باتسيير فوق الطرطة ونصفف فوقها الفواكه بعناية ثم تدهن بالكريم الليمون. (يجب أن نهيأ الكريم بالليمون خفيفة لنظهر منها الفواكه).

* نزين الجوانب برقائق اللوز المحمرة.



طرطة بالكريم فريش

المقادير

- 8 بيضات

- 170 غ من النشا "ميزينا"

- 50 غ من الدقيق

- 250 غ من السكر سنيدة

- 2 أكياس من خميرة الحلوى

- كأس شاي سيرو (ص 63)

- قبضة ملح

للتزين

- الشكلاط شعيرية

- شريط مذهب

الكريم

- علبه صغيرة من الكريم فريش

- 2 أكياس فاني

- كأس شاي من السكر الصقيل

طريقة التحضير

* في إناء يطرب أصفر البيض مع السكر جيدا.

* يضاف إليه الدقيق، النشا والخميرة.

* في إناء آخر يطرب أبيض البيض مع الملح حتى يصير كالنخلج.

* يضاف الخليط الثاني إلى الخليط الأول بواسطة ملعقة خشبية.

* يدهن القالب "المول" المدور بالزبدة ويرش بالدقيق ثم يصب فيه الخليط.

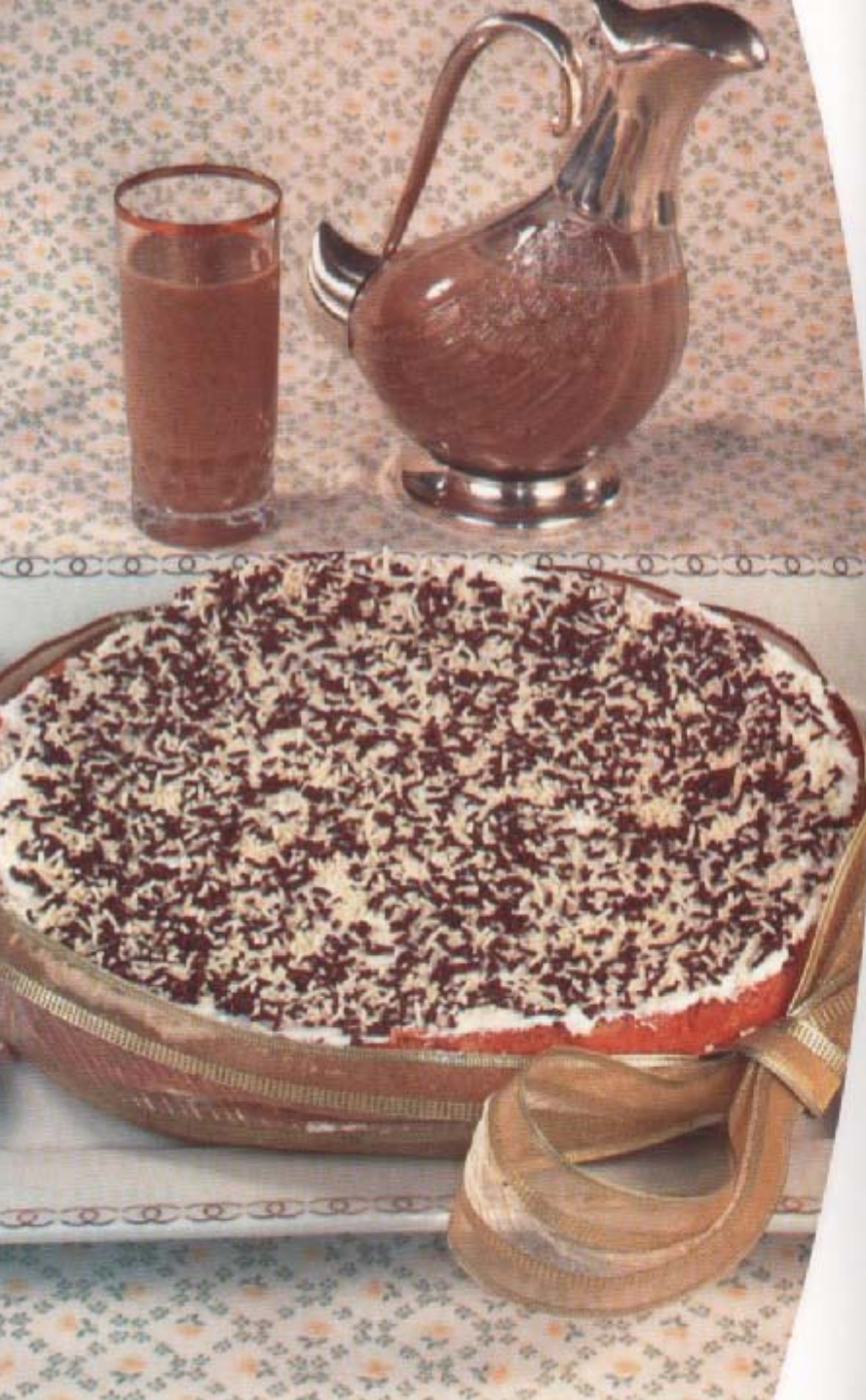
* يدخل إلى فرن متوسط الحرارة.

* بعد طهيها تفرغ الطرطة في إناء التقديم لتبرد ثم تقسم إلى طبقتين.

* تسقى الطبقة الأولى بالسيرو وتدهن بالكريم المهيأة وتوضع فوقها

الطبقة الثانية تزين هي الأخرى بالكريم فريش وترش بالشكلاط (شعيرية)

وتحزم بشريط مذهب.



قلب الكورن فليكس

المقادير

- 500 غ من الشكلاط مربعات
- 250 غ كورن فليكس
- 250 غ من الكركاع المفروم
- 200 غ من الزبدة
- كأس نشاي من العسل
- علبة كريم فريش
- 2 ملاعق صغيرة من كاكاو
- 2 ملاعق كبار من السكر الصفي

طريقة التحضير

- * في كسرولا تذاب الزبدة مع العسل والشكلاط.
- * يضاف كل من الكركاع والكورن فليكس.
- * فوق صينية بفرش البلاستيك ويوضع فوقه قالب على شكل قلب.
- * يصب فيه الخليط ويترك في الثلاجة ليبرد.
- * ينزع القالب من الحلوى وتوضع في إناء التقديم وتزين بالكريم فريش (بواسطة الجيب الحلواني).

طريقة تحضير الكريم

- تطرب الكريم فريش مع ملعقتين من السكر الصفي (كلاصي) وملعقتين من الكاكاو حتى نحصل على كريم متماسك.

ملحوظة

من الأفضل الاحتفاظ بها في الثلاجة لحين تقديمها.



حلوى فرحة النجاح

المقادير (عجين جينواز)

- 16 بيضة
- 500 غ من السكر سنبدة
- 4 أكياس خميرة الحلوى
- 100 غ من الدقيق
- 300 غ مايريتا - قبصة ملح
- 4 كؤوس شاي من السيرو

الكريم:

- 250 غ من زبدة مركزين
- 500 غ من السكر سنبدة
- 2 كؤوس من الزيت

طريقة التحضير (جينواز)

- * في إناء يطرب أصفر البيض جيدا مع السكر ثم يضاف إليه الدقيق و المايريتا ثم الخميرة.
- * في إناء آخر يطرب أبيض البيض مع قبصة ملح حتى يصبح كالثلج ثم يضاف إلى الخليط الأول بمعلقة خشبية حتى ينسجم.
- * تدهن صفيحة كبيرة بالزبدة وترش بالدقيق و يصب فيها الخليط و تدخل إلى فرن متوسط الحرارة ثم تترك تبرد لتقطع إلى 3 دوائر كل واحدة أكبر من الأخرى.
- * تقسم كل دائرة إلى طبقتين لتسقى الطبقة الأولى بالسيرو وتعمر بالكريم ثم توضع فوقها الطبقة الثانية وهكذا بالنسبة للدائرتين المتبقيتين.
- * في إناء التقديم توضع الدائرة الكبرى وفوقها المتوسطة ثم الصغرى.
- * يطرب أبيض البيض مع قبصة ملح و يضاف إليه السكر شيئا فشيئا ثم عصير الحامض حتى يصير كالثلج (كلصاج).
- * تغطى الحلوى بالكلصاج الأبيض وتزين بالوريدات والعقيق الفضي.



المربعة باللوز فقلي و الزنجلان

المقادير

- 500 غ من عقدة اللوز
- 500 غ من الزنجلان محمر
- نصف كأس من ماء الورد
- 50 غ من الزبدة
- 400 غ من السكر سنبدة
- 1 كغ من ورقة البسطة
- 2 لتر من الزيت
- 2 كغ من العسل

طريقة التحضير

- * يطحن الزنجلان.
- * في إناء تخلط عقدة اللوز و الزنجلان ثم يضاف إليها ماء الورد و الزبدة.
- * تصنع من الخليط كويرات في حجم المشمشة.
- * تقطع ورقة البسطة إلى شرائط عريضة تدهن بالزبدة و الزيت.
- * توضع فوق كل شريط كويرة و تلف على شكل مربع و تلتصق بالعجين و تقلى في الزيت.
- * تغمس في العسل بعد ذلك تفند بالزنجلان المحمر.



النوكا بالزنجلان

المقادير

- كأس كاوكاو محمر
- كأسان شاي من الزنجلان
- كأسان شاي من السكر سنيطة
- ملعقتان من العسل
- ملعقتان من عصير الحامض
- كأس شاي من الزيت

طريقة التحضير

- * ينظف الزنجلان ويحمر وكذلك الكاوكاو.
- * توضع كصرولا فوق نار هادئة لتسخينها.
- * توضع فيها سنيطة لتذاب ثم يضاف إليها الزنجلان و الكاوكاو والعسل والحامض مع التحريك بسرعة.
- * فوق مائدة ملساء مدهونة بالزيت يصب الخليط ساخنا بسرعة ويمدد بواسطة مدلك مدهون بالزيت حتى يصبح سمكه 1 سنتيم و يقطع على شكل معينات.



المقادير

- 10 أوراق البسطيلة
- ملعقة كبيرة من الزبدة
- علبة من الحليب المحلى المركز
- كأس شاي من الماء
- كأس من الزبيب المقطع
- كأس من اللوز المحمر المفروم
- كأس من البندق المفروم
- كأس من الكوك
- علبة من القشدة الطرية
- قليل من البسطاش المفروم للتزين
- زيت للقلي

طريقة التحضير

- * تقطع الورقة على شكل مربعات تقلى في الزيت لتحمر.
- * في كصرولا يوضع كأس من الماء على نار هادئة ثم يضاف إليه الحليب المركز المحلى ثم القشدة الطرية والكوك والبندق واللوز والزبيب.
- * يدهن القالب "المول" بالزبدة و يفرش وسطه بنصف أوراق البسطيلة المحمرة.
- * يصب فوق المول نصف الخليط ثم يغطى بالأوراق الباقية بعد ذلك يصب الخليط المتبقى.
- * ترين حلوى أم علي بالبسطاش المفروم و تدخل إلى فرن ساخن على نار هادئة لمدة 10 دقائق.

عصفور الجنة

المقادير

- 1 كغ من الدقيق
- نصف كأس شاي من الزنجلان
- نصف كأس من ماء الزهر
- كأس شاي من الزبدة المذابة
- ملعقة صغيرة من خميرة العجين
- ملعقة صغيرة من المسكة الحرة
- ملعقة صغيرة من القرفة
- زيت للقللي
- 2 كغ من العسل
- ماء دافئ

طريقة التحضير

- * في إناء يوضع الدقيق وجميع المقادير ثم يخلط الكل بالماء الدافئ بعد الحصول على عجين لين يترك لمدة عشر دقائق.
- * يقطع العجين إلى كويرات متوسطة تبسط ثم تطهى في مقلاة نصف طهي مثل "الثريد"
- * عند إتمام الكل تلف كل ثريدة على شكل سكار وتلصق بالعجين.
- * تقطع مثل الفقاص وتقلي حتى يتورد لونها ثم تغمس في العسل.



الفيلاية بالبسطاش

المقادير

- 1 كغ من الدقيق
- قليل من الملح
- ملعقة صغيرة من النافع المدقوق
- ملعقة صغيرة من الزعفران الحر
- 50 غ من الزبدة
- ماء دافئ
- 2 كغ من العسل
- 250 غ من البسطاش (مقروم)
- كأسان من ماء الزهر
- زيت للقلي

طريقة التحضير

- * في إناء يوضع الدقيق المغرل مع القليل من الملح، النافع، الزعفران، الزبدة ويخلط بالماء الدافئ.
- * يدلك العجين جيدا ويرتاح قليلا ثم نجعل منه كويرات صغيرة.
- * فوق مائدة مزينة تبسط كويرات العجين حتى تصبح رقيقة جدا ثم نقلي في الزيت الساخن. وهكذا إلى نهاية العجين.
- * ندق وريقات العجين المقلية بالمهراز جيدا.
- * يسخن نصف مقدار العسل مع كأس من ماء الزهر ويخلط مع الوريقات المدقوقة ثم تترك ليلة كاملة.
- * يسخن العسل الباقي وكأس ماء الزهر ويضاف للرغيف المدقوق ويوضع الكل في زلافة كبيرة للتقديم وترش بالبسطاش.



خبيزات البيض

المقادير

- 1 كغ من الدقيق
- 50 غ من السكر سنيطة
- 50 غ من الخميرة
- 125 غ من الزبدة
- بيضنان
- كأس شاي حليب
- ملعقة صغيرة من النافع البلدي
- ماء دافئ
- 10 بيضات (مسلوقة ومقشرة)
- بيضة للتزين
- قليل من حبة البركة (السانوج)

طريقة التحضير

- * في إناء يغريل الدقيق ثم تضاف إليه كل المقادير ويعجن بالماء الدافئ ليعتري تخمر.
- * تصنع من العجين كويرات توضع وسط كل واحدة منها بيضة مسلوقة وتلف جيدا.
- * تدهن القوالب بالزبدة وتوضع وسط كل واحد كويرة. تترك لتتخمر.
- * تدهن بالبيض وترش بحبات السانوج وتدخل إلى فرن ساخن.
- * عند طهيها توضع فوق منديل لكي لا تعرق.

ملحوظة

من الأفضل استهلاك هذه الخبيزات يوم أو يومين بعد تحضيرها.

الكيك بالزبيب

المقادير

- 6 بيضات
- 250 غ من السكر سنيطة
- كأس ياغورت فاني
- كأس شاي زيت
- 2 أكياس من خميرة الحلوى
- قبضة ملح
- عصير حامضة
- كأس شاي زبيب مقطع
- حبات كركاع للتزيين
- ملعقة من المربي (حسب الرغبة)
- الدقيق حسب الخليط

طريقة التحضير

- * في إناء يوضع أصفر البيض مع السكر ويطرب بالطراب الكهربائي.
- * يضاف إليه ياغورت، الزبيب، الحامض، الخميرة ثم الدقيق شيئا فشيئا.
- * في إناء آخر يطرب أبيض البيض مع قبضة ملح للحصول على مرانك.
- * يضاف أبيض البيض فوق الخليط الأول، و يخلط بواسطة ملعقة خشبية.
- * يدهن قالب الحلوى بالزبدة ويرش بالدقيق ثم يصب فيه الخليط ويرش بالزبيب.
- * يدخل إلى فرن متوسط الحرارة دون أن يفتح الفرن إلى أن يتم طهي الكيك.
- * يفرغ الكيك في إناء التقديم و يدهن بالمربي ويزين بحبات الكركاع.



حلوى الكركاع بلونين

المقادير

العجين

- 200 غ من الزبدة
- 200 غ من السكر سنبدة
- ملعقة صغيرة من الفاني
- 4 بيضات

اللون البنّي

- 4 أبيض البيض - 250 غ من السكر
- ملعقة صغيرة من الفاني
- 100 غ من الشكلاط (غبرة)
- 200 غ كركاع مطحون
- * يطرب البيض ويضاف إليه السكر حتى يتماسك ويصير كالثلج (مرانك)
- * يضاف إليه الفاني وغبرة الشكلاط ثم الكركاع المطحون.

اللون الأبيض

- 5 أبيض البيض - 250 غ من السكر
- ملعقتان صغيرتان من العسل
- 350 غ من الكوك (مطحون)
- * يطرب أبيض البيض ويضاف إليه السكر والعسل حتى يصير كالثلج ثم يضاف الكوك.

طريقة التحضير

- * في إناء يوضع الدقيق ويضاف إليه الزبدة مقطعة قطع صغيرة ثم السكر والفاني ثم البيض وعصير الحامض. قبضة ملح. الخميرة. ويخلط الكل جيدا للحصول على عجين لين.
- * ببسط العجين فوق صفيحة مستطيلة الشكل ومزينة.
- * تدخل الصفيحة إلى فرن متوسط الحرارة (يجب ألا تطهى جيدا). بعد إخراجها تغطى بمربى حب الملوك، وتترك تبرد.
- * بعد ذلك يوضع الخليط الأبيض في الجيب الحلواني ونشكل فوق الحلوى زهرات صغيرة بيضاء وأخرى ذات اللون البنّي وهكذا حتى انتهاء اللونين.
- * تدخل إلى فرن قليل الحرارة لإكمال الطهي بعد ذلك نضع في إناء التقديم.



حلوى مخططة

Zébrée

المقادير

العجين

- 350 غ من الدقيق
- 50 غ من السكر سنبدة
- 125 غ من الزبدة المذابة
- ملعقة من خميرة العجين

للتزيين

(1) اللون الأبيض

- 100 غ من الزبدة
- 50 غ من السكر
- ملعقة من الفاني
- 50 غ من اللوز المقشرو المسحوق
- 50 غ من اللوز المقشرو المفروم

(2) اللون البني

- 100 غ من الزبدة
- 100 غ من السكر سنبدة
- ملعقتان كبيرتان من الكاكاو غبرة

(3) اللون الأحمر

- 250 غ من مربى حب الملوك

طريقة التحضير

- * في إناء يوضع الدقيق ويضاف إليه السكر والفاني، الخميرة، البيض، الحليب والحامض. يطرب العجين بالمطرب الكهربائي.
- * تضاف الزبدة المذابة إلى الخليط ويطرب جيدا، يترك العجين يتخمّر لمدة ساعتين في مكان بارد.
- * يبسط العجين على قياس الصفيحة المستعملة ويدخل إلى فرن ليطهى نصف طهي (حرارة متوسطة) ثم يخرج للتزيين.

كيفية التزيين

- (1) تطرب الزبدة والسكر والفاني ويضاف اللوز المسحوق والمفروم.
- (2) تطرب الزبدة مع السكر والكاكاو.
- (3) تزين الحلوى أولا باللون الأبيض على شكل خطوط بيضاء ثم بنية ثم حمراء. كل خط يكون عرضه 2 سنتيمتر، وتعاد إلى الفرن لمدة 10 دقائق ليتم طهيها.



خلية النحل

المقادير

- 1 - 1 كغ من الدقيق
- 250 غ من الشكلاط المقطع
- 3 بيضات
- 125 غ من الزبدة
- 125 غ من السكر سنبدة
- نصف كأس شاي من الزيت
- ملعقة كبيرة من الخل
- ملعقتين صغيرتين من الفاني
- 50 غ من خميرة العجين
- كأسان شاي من الحليب
- بيضة للتلميع
- 50 غ من الشكلاط الأبيض

طريقة التحضير

- * في إناء بوضع البيض والسكر مع التطريب جيدا ثم تضاف الزبدة، الزيت، الخل، الفاني، الخميرة والدقيق، يدلك الكل جيدا ويترك يتخمّر.
- * يدهن قالب "مول" مستدير متوسط القياس بالزبدة ويصنع من العجين كويرات صغيرة، توضع وسط كل كويرة قطعة صغيرة من الشكلاط.
- * توضع الكويرات واحدة بجانب الأخرى حتى يمتلأ القالب وتتركه يخمر ثم يدهن وجه الخلية بالبيض وتدخل إلى فرن متوسط الحرارة.
- * في إناء التقديم تقلب الخلية وتزين بالشكلاط الأبيض.

كيك بالذرة

المقادير

- 5 بيضات
- 250 غ من السكر سنية
- 2 أكياس من خميرة الحلوى
- كأس شاي من عصير الليمون
- كأس شاي من الزيت
- كأس شاي من ميزنا
- 300 غ من دقيق الذرة
- قبصة ملح
- 50 غ من الشكلاط الأبيض
- قليل من رقائق الذرة

طريقة التحضير

- * في إناء يطرب البيض جيدا مع سنية بالمطرب الكهربائي.
- * تضاف إليه المقادير المذكورة تدريجيا.
- * يدهن قالب الحلوى بالزبدة ويرش بدقيق الذرة.
- * يصب فيه الخليط ثم يدخل إلى فرن ساخن متوسط الحرارة.
- * عند طهيها، توضع في إناء التقديم وتزين بالشكلاط الأبيض ورفائق الذرة.



عقدة اللوز

كلغ من اللوز مقشر ومطحون مع 400 غ سنيطة، قبضة من المسكة الحرة، أصفر بيضة ملعقة كبيرة من الزبدة، ربع كأس صغير من ماء الزهر، يخلط الكل جيدا ونحصل على عقدة اللوز.

حمام ماريا (الشكلاط - الفوندون)

يوضع الماء في كاسرولا ويوضع وسطها إناء آخر فيه الشكلاط أو الفوندون و ذلك فوق نار هادئة حتى نحصل على شكلاط أو فوندون سائل جاهز للإستعمال.

طريقة تحضير الفوندون

500 غ سكر كلاصي - ملعقة صغيرة من عصير الحامض - أبيض بيضة واحدة، في وعاء يظرب السكر مع عصير الحامض وأبيض بيضة بالطراب الكهربائي حتى يصير أبيض جاهزا، إذا لم يطلق الخليط يضاف إليه قليل من عصير الحامض.

كريم الليمون

- كأسان من الليمون مصفى - كأس صغير من الماء - كأس سنيطة 2 ملاعق كبار من ميزينا، يخلط الكل ويوضع فوق نار هادئة مع التحريك حتى الغليان.

كريم باتسيير

- نصف لتر حليب - أربع بيضات 100 غ من السكر - ملعقة فاني 50 غ الدقيق (الفرص) وميزينا - قبضة ملح، يخلط الكل بالخلط الكهربائي ثم يوضع في كسرولا فوق نار هادئة مع التحريك حتى الغليان.

الكراميل

- نضع عليه من الحليب المركز المحلى في طنجرة الضغط ونغطيه بالماء ثم يوضع فوق النار لمدة 45 دقيقة، يترك يبرد و تفتح الطنجرة لنحصل على كراميل جاهز.

السيرو

- كأسان صغيران من الماء - 250 غ من السكر - ملعقة فاني أو ملعقة صغيرة من القهوة السريعة الذوبان أو عصير حامضة حسب الوصفة، يوضع الكل في كسرولا فوق نار هادئة حتى يختر قليلا.

المكسرات

- أنواع الفواكه اليابسة مثل: اللوز - الكركاع - كوكاو - بيسطاش - الصنوبر - البندق...

كريم الزبدة

المقادير

- 250 غ زبدة - كأس شاي حليب - نصف كأس زيت 2 أكياس قهوة السريعة الذوبان - كأسان صغيران من سنيطة

الطريقة

تدلك الزبدة مع سنيطة جيدا ويضاف إليها الزيت ثم الحليب ودائما مع ذلك الجيد حتى تذوب كويرات سنيطة ثم تضاف القهوة مع ذلك كذلك، يمكن إضافة الكاكاو حسب الذوق.

الفهرس

2	تمور طيبة	—	•
4	غريبة المصدفة	—	•
6	غريبة الملكية	—	•
8	قرون غزال الفيلالي	—	•
10	الطيور	—	•
12	قطائف بالعسل محشوة بالبسطاش	—	•
14	كُنافَة	—	•
16	حلوى معمرة باللوز والزنجلان	—	•
18	المحنقة المراكشية	—	•
20	حلوى بالشريحة	—	•
22	الفقاص بالشكلاط و اللوز	—	•
24	فقاص بالشكلاط	—	•
26	كوكياج	—	•
28	هلال العيد	—	•
30	طورطات صغيرة	—	•
32	طرطة بالكريم فريش	—	•
34	طرطة بالقواكه و الكريم	—	•
36	قلب الكورن فليكس	—	•
38	حلوى فرحة النجاح	—	•
40	المربعة باللوز مقلي و الزنجلان	—	•
42	النوكا بالزنجلان	—	•
44	أم علي	—	•
46	عصفور الجنة	—	•
48	الفيلالية بالبسطاش	—	•
50	خبيزات البيض	—	•
52	الكيك بالزبيب	—	•
54	حلوى الكركاع بلونين	—	•
56	حلوى مخططة	—	•
58	خلية النحل	—	•
60	كيك بالذرة	—	•
62	معلومات و توضيحات	—	•
64	الفهرس	—	•