

AVEC
ETAPES
EN PHOTOS



*Maître Du
Partage*

Cuisine LELLA

Gâteaux Secs

drioezahi.com



95^{DA}
Seulement



15 Recettes en photos
Faciles à Préparer

مطبخ
مطبخ
مطبخ

Pâtisier Du
Partage

المطبخ الأسفنة

حلويات جافة

drioezzahi.com



وصفة مصورة
سهلة التحضير 15



Marque Déposée
Partage

Cuisine
LELLA

Gâteaux
Secs



M^{me} Insaf
ROUABHI

2



4



6



S O M M

- 2 - Fleurs aux bonbons
4 - Mchewek à la noix de coco
6 - Sablé choco-vanille
8 - Les oursins
10 - Techerek
12 - Les amandines
14 - Petits pain d'épices au miel



16



18



20



22



8



10



12



14



A I R E

16 - Petits fours en deux couleurs - بوتي فور بلونين

18 - Gâteaux aux noisettes - حلوى بالبندق

20 - Kaak El Naquach aux grains de sésame - كعك النقاش بالجلجلان

22 - Croquant aux noix - كروكون بالجوز

24 - Croquets - الكروكي

26 - Croissant à la vanille - كرواسون بالفانيليا

28 - Petits beurre - بوتي بوز

30 - Sablé au chocolat - ساهلي بالشكلاطة



24



26



28



30





Fleurs aux bonbons

أزهار بالحلوى

Ingrédients

La pâte :

- 300 gr de farine (SIM)
- 150 gr de maïzena
- 1 paquet de levure chimique
- 1 paquet de vanille
- 150 gr de beurre fondu
- 150 gr de sucre glace
- 1 œuf

La décoration :

- Bonbons en couleurs

Préparation

- 1- Dans une terrine, mélanger le beurre et le sucre glace, ajouter l'œuf, la vanille et la levure, bien mélanger le tout puis incorporer la farine mélangée avec la maïzena, remuer délicatement jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
- 2- Sur un plan de travail fariné et à l'aide d'un rouleau, abaisser la pâte à 0,5 cm d'épaisseur. Découper des fleurs à l'aide d'un emporte-pièce et disposer dans un plateau fariné.
- 3- Décorer le centre de chaque fleur avec un bonbon puis enfourner pendant environs 20 mn.

Plaisir Du
Pâtisseries

المقادير

العجينة :

- 300 غ فريضة (سيم)
- 150 غ ماييزينة
- 1 كيس خميرة كيميائية
- 1 كيس فانيليا
- 150 غ زبدة ذائبة
- 150 غ سكر ناعم
- 1 بيضة

التزيين :

- حلوى ملونة

كيفية التحضير

- 1- في إناء، أخلطي الزبدة و السكر الناعم، أضيفي البيضة، الفانيليا و الخميرة، أخلطي الكل جيداً ثم أضيفي الفريضة المزوجة بالمایيزينة، أخلطي برفق حتى الحصول على عجينة ملساء.
- 2- على طاولة عمل مرشوشة بالفريضة و بواسطة الحلال، أبسطي العجينة بسمك 0,5 سم. قطعي أزهاراً بواسطة مول و ضعيتها في صينية مرشوشة بالفريضة.
- 3- زيني وسط كل زهرة بحبة حلوى ثم اطهيها في الفرن مدة 20 دقيقة تقريباً.



*Plaisir Du
Partage*

drioezahi.com



Plaisir Du

drioezahi.com





Sablé choco-vanille

سابلي
شوكو - فانيليا

Ingrédients

- 100 gr de beurre ramolli
- 50 gr de sucre cristallisé
- 200 gr de farine (SIM)
- 20 gr de cacao
- 2 C. à café d'extrait de vanille

*Plaisir Du
Partage*

Préparation

- 1- Dans une terrine, battre le beurre et le sucre jusqu'à blanchissement du mélange. Divisez-le en deux parties.
- 2- Ajouter à la première partie 100 gr de farine et le cacao. Bien mélanger jusqu'à obtention d'une pâte marron.
- 3- Ajouter à la deuxième partie la farine restante et la vanille. Bien mélanger jusqu'à obtention d'une pâte.
- 4- Envelopper chaque pâte à part (marron, blanche) et laisser reposer au réfrigérateur pendant une heure.
- 5- Sur un plan de travail, abaisser chaque pâte à part à 5 mm d'épaisseur. Poser l'une sur l'autre et roulez-les ensemble. Laisser reposer une autre fois au réfrigérateur pendant 15 mn puis découper des rondelles.
- 6- Disposer les gâteaux sur une plaque allant au four tapissée de papier sulfurisé puis enfourner à 180° pendant 15 mn.

المقادير

- 100 غ زبدة طرية
- 50 غ سكر مسحوق
- 200 غ فرينة (سيم)
- 20 غ كاكاو
- 2 ملاعق صغيرة فانيليا

كيفية التحضير

- 1- في إناء، أخفقي الزبدة و السكر حتى يبيض الخليط. إقسميه إلى جزئين.
- 2- أضيفي للجزء الأول 100 غ فرينة و الكاكاو. أخلطي جيداً حتى الحصول على عجينة بنية اللون.
- 3- أضيفي للجزء الثاني الفرينة المتبقية و الفانيليا. أخلطي جيداً حتى الحصول على عجينة.
- 4- غلفي كل عجينة على حدى (بنية ، بيضاء) و اتركها ترتاح في الثلاجة مدة ساعة.
- 5- على طاولة عمل، أبسطي كل عجينة على حدى بسمك 5 مم. ضعي الواحدة فوق الأخرى و لفيهما معا. أتركها ترتاح مرة أخرى في الثلاجة مدة 15 دقيقة ثم قطعها إلى دوائر.
- 6- ضعي الحلوى في صينية فرن مفروشة بالورق الكبريتي ثم اطهيها في فرن درجة حرارته 180° مدة 15 دقيقة.







Les oursins

الأورسان

Ingrédients

La pâte :

- 250 gr de margarine
- 1 verre de sucre cristallisé
- 4 oeufs
- 2 C. à soupe de cacao
- 200 gr de maïzena
- Environs 200 gr de farine (SIM)
- 1 paquet de levure chimique
- 1 paquet de vanille

La décoration :

- 100 gr de chocolat noir
- Vermicelle au chocolat

Préparation

- 1- Dans une terrine, bien mélanger la margarine, le sucre et la vanille. Ajouter les oeufs un à un, bien mélanger puis incorporer le cacao, la farine, la maïzena et la levure jusqu'à obtention d'une pâte malléable.
- 2- Façonner des boules de pâte puis disposer sur une plaque farinée et enfourner à 150° pendant environs 20 mn.
- 3- Après cuisson, laisser refroidir puis tremper dans le chocolat fondu, enrober de vermicelle au chocolat et laisser sécher.

*Plaisir Du
Partage*

المقادير

العجينة :

- 250 غ مارجرين
- 1 كأس سكر مسحوق
- 4 بيض
- 2 ملاعق كبيرة كاكاو
- 200 غ ماييزينة
- حوالي 200 غ فريضة (سيم)
- 1 كيس خميرة كيميائية
- 1 كيس فانيليا

التزيين :

- 100 غ شكلاطة سوداء
- فتائل الشكلاطة



كيفية التحضير

- 1- في إناء ، أخلطي جيداً المارجرين، السكر و الفانيليا. أضيفي البيض الواحدة تلو الأخرى، أخلطي جيداً ثم أضيفي الكاكاو، الفريضة، الماييزينة و الخميرة حتى الحصول على عجينة سهلة الإستعمال.
- 2- شكلي كريات من العجينة ثم ضعها في صينية مرشوشة بالفريضة و اطهها في فرن درجة حرارته 150° مدة 20 دقيقة تقريباً.
- 3- بعد الطهي، أتركها تبرد ثم اغطسها في الشكلاطة الذائبة، رمدتها في فتائل الشكلاطة و اتركها تجف.

*Plaisir Du
Partage*

drioezahi.com





Tcherek



نشارك

Ingrédients

La pâte :

- 1 kg de farine (SIM)
- 500 gr de margarine
- 300 gr de sucre glace
- 1 paquet de levure chimique
- 2 C. à soupe de lait
- 2 C. à soupe d'eau de fleurs
- 2 à 4 oeufs (au besoin)

La farce :

- 3 mesures d'amandes ou cacahuètes moulues
- 1 mesure de sucre cristallisé
- 1 pincée de cannelle
- Eau de fleurs

La décoration :

- Amandes effilées ou cacahuètes moulues
- 1 blanc d'oeuf battu

المقادير

العجينة :

- 1 كغ فرينة (سيم)
- 500 غ مارجرين
- 300 غ سكر ناعم
- 1 كيس خميرة كيميائية
- 2 ملاعق كبيرة حليب
- 2 ملاعق كبيرة ماء الزهر
- 2 إلى 4 بيض (حسب الحاجة)

الحشو :

- 3 كيلات لوز أو كاوكاو مرحي
- 1 كيلة سكر مسحوق
- 1 قرصة قرفة
- ماء زهر

التزيين :

- لوز منسل أو كاوكاو مرحي
- 1 بياض بيضة مخفوق

Préparation

- 1- Préparer la pâte : dans une terrine, mettre la farine, le sucre glace et la levure chimique. Ajouter la margarine ramollie, bien mélanger le tout. Verser le lait et l'eau de fleurs d'oranger, mélanger une autre fois puis ajouter les oeufs un à un jusqu'à obtention d'une pâte malléable.
- 2- Préparer la farce : dans un récipient, mélanger les amandes, le sucre et la cannelle, arroser avec un peu d'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtention d'une farce molle.
- 3- Abaisser la pâte puis découper des triangles à l'aide d'un emporte-pièce.
- 4- Mettre un peu de farce sur l'extrémité de chaque triangle puis rouler la pâte pour obtenir des croissants.
- 5- Badigeonner les gâteaux de blanc d'oeuf puis saupoudrer d'amandes effilées.
- 6- Enfourner à 160° pendant 20 mn.

Plaisir Du
Partage

كيفية التحضير

- 1- حضري العجينة : في إناء، ضعي الفرينة، السكر الناعم والخميرة الكيميائية. أضيفي المارجرين الطرية، أخلطي الكل جيداً. أفرغي الحليب و ماء زهر البرتقال، أخلطي مرة أخرى ثم أضيفي البيض الواحدة تلوى الأخرى حتى الحصول على عجينة سهلة الإستعمال.
- 2- حضري الحشو : في وعاء، أخلطي اللوز، السكر و القرفة، إسقي بالقليل من ماء زهر البرتقال حتى الحصول على حشو طري.
- 3- أبسطي العجينة ثم قطعي مثلثات بواسطة مول.
- 4- ضعي القليل من الحشو على حافة كل مثلث ثم لفي العجينة للحصول على شكل هلال.
- 5- إطلي الحلوى ببياض البيض ثم ذري اللوز المنسل.
- 6- إطهيه في فرن درجة حرارته 160° مدة 20 دقيقة.



drioezahi.com





Les amandines

اللوزيات

Ingédients

- 250 gr d'amandes légèrement grillées et finement moulues
 - 250 gr de sucre cristallisé
 - 1 à 2 oeufs (selon la grosseur)
 - 1 paquet de vanille
- La décoration :**
- Cerises confites

Préparation

- 1- Dans une terrine, mettre les amandes, le sucre et la vanille ajouter progressivement le blanc d'œuf légèrement battu et mélanger à l'aide d'une fourchette jusqu'à obtention d'une pâte pas très molle (qui peut passer à travers la poche à douille et qui garde les plis).
- 2- Sur un plateau fariné allant au four et à l'aide d'une poche à douille, façonner des rosaces puis décorez-les avec les demis cerises.
- 3- Enfournier à 160° pendant 15 à 20 mn.

Plaisir Du
Partage

المقادير

- 250 غ لوز محمص نوعا ما و مرحي رقيق
 - 250 غ سكر مسحوق
 - 1 إلى 2 بيض (حسب الحجم)
 - 1 كيس فانيليا
- التزيين :**
- كرز مصبر

كيفية التحضير

- 1- في إناء، ضعي اللوز، السكر و الفانيليا، أضيفي تدريجيا بياض البيض المخفوق نوعا ما و اخلطي بواسطة شوكة حتى الحصول على عجينة ليست طرية جداً (التي يمكنها المرور عبر لابوش أدوي و تحتفظ بطياتها).
- 2- على صينية فرن مرشوشة بالفرينة و بواسطة لابوش أدوي، شكلي وريادات ثم زيننها بأنصاف حبات الكرز.
- 3- إطهيه في فرن درجة حرارته 160° مدة 15 إلى 20 دقيقة.

*Plaisir Du
Partage*

drioezahi.com





Petits pains d'épices au miel

خبز التوابل لصغير بالعسل

Ingrédients

La pâte :

- 250 gr de farine (SIM)
- 150 gr de sucre cristallisé
- 125 gr de beurre
- 75 gr de noix grossièrement moulues
- 250 gr de miel
- 2 oeufs
- 12 cl d'eau
- 1 C. à café de bicarbonate
- 1 C. à café de cannelle moulue
- 1 C. à café de grains d'anis moulus
- 1 C. à café de clous de girofle écrasés

La décoration :

- Confiture

Préparation

- 1- Dans une casserole, faire chauffer l'eau, ajouter le miel et le sucre, laisser frémir sur feu doux pendant une minute.
- 2- Dans un récipient, mettre la farine, verser dessus le mélange d'eau et de miel, le beurre fondu, bien mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte souple.
- 3- Lorsque la pâte est froide, incorporer les oeufs, les noix, le bicarbonate et les épices. Façonner une boule de pâte, couvrir de film alimentaire et laisser reposer au réfrigérateur une nuit complète.
- 4- Abaisser la pâte à 5 mm d'épaisseur puis à l'aide d'un emporte-pièce, découper des formes.
- 5- Disposer les biscuits sur une plaque allant au four tapissée de papier sulfurisé. Enfourner à four préchauffé à 160° pendant 15 mn.
- 6- Après cuisson, coller les gâteaux deux à deux avec de la confiture.

*Plaisir Du
Partage*

المقادير

العجينة :

- 250 غ فرينة (سيم)
- 150 غ سكر مسحوق
- 125 غ زبدة
- 75 غ جوز مرحي خشن
- 250 غ عسل
- 2 بيض
- 12 سل ماء
- 1 ملعقة صغيرة بيكربونات
- 1 ملعقة صغيرة قرفة مرحية
- 1 ملعقة صغيرة حبة حلاوة مرحية
- 1 ملعقة صغيرة قرنفل مسحوق

التزيين :

- مربى

كيفية التحضير

- 1- في قدر صغيرة، سخني الماء، أضيفي العسل و السكر، اتركيه يطهى على نار هادئة مدة دقيقة.
- 2- في وعاء، ضعي الفرينة، أفرغي عليها خليط الماء و العسل، الزبدة الذائبة، أخلطي كل المقادير جيداً حتى الحصول على عجينة لينّة.
- 3- عندما تبرد العجينة، أضيفي البيض، الجوز، البيكربونات و التوابل. شكلي كرية من العجينة، غطيها بالورق الغذائي الشفاف و اتركيها ترتاح في الثلاجة مدة ليلة كاملة.
- 4- أبسطي العجينة بسمك 5 مم ثم بواسطة مول، قطعي أشكالاً.
- 5- ضعي البسكوي في صينية فرن مفروشة بالورق الكبريتي. اطيبيها في فرن مسخن درجة حرارته 160° مدة 15 دقيقة.
- 6- بعد الطهي، ألصقي الحلوى مثنى مثنى بالمربى.



drioezahi.com

*Plaisir Du
Partage*





Petits fours en deux couleurs

بوتي
فور بلونين

Ingrédients

La pâte :

- 250 gr de margarine ramollie
- 200 gr sucre glace
- 2 oeufs
- 50 gr de maïzena
- 350 gr de farine (SIM)
- ½ paquet de vanille
- 1 paquet de levure chimique
- 2 C. à soupe de cacao

La décoration :

- Confiture

Préparation

- 1- Dans une terrine, mélanger en pommade la margarine, le sucre, les oeufs et la vanille, ajouter la maïzena, la levure et progressivement la farine jusqu'à obtention d'une pâte malléable (ajouter le cacao pour obtenir une pâte chocolatée).
- 2- Sur un plateau fariné et à l'aide d'une poche à douille, disposer des rosaces de pâte (blanche et marron) puis enfourner à 160° pendant environs 20 mn.
- 3- Après cuisson, laisser refroidir puis coller les gâteaux deux à deux avec de la confiture ou gelée.

Plaisir Du
Partage

المقادير

العجينة :

- 250 غ مارجرين طرية
- 200 غ سكر ناعم
- 2 بيض
- 50 غ مايزينة
- 350 غ فرينة (سيم)
- ½ كيس فانيليا
- 1 كيس خميرة كيميائية
- 2 ملاعق كبيرة كاكاو

التزيين :

- مربى

كيفية التحضير

- 1- في إناء، أخلطي كالمزج المارجرين، السكر، البيض والفانيليا، أضيفي المايزينة، الخميرة و تدريجيا الفرينة حتى الحصول على عجينة سهلة الإستعمال (أضيفي الكاكاو للحصول على عجينة بذوق الشكلاطة).
- 2- على صينية مرشوشة بالفرينة و بواسطة لابوش أدوي، ضعي وريدات من العجينة (بيضاء وبنية) ثم اطهيها في فرن درجة حرارته 160° مدة 20 دقيقة تقريبا.
- 3- بعد الطهي، أتركها تبرد ثم الصقي الحلوى مثنى مثنى بالمربى أو الجيلاتين.



*Plaisir Du
Partage*

drioezahi.com





Gâteaux aux noisettes

حلوى
بالبندق

Ingrédients

La pâte :

- 200 gr de beurre ramolli
- 125 gr de sucre cristallisé
- 100 gr de noisettes moulues
- 250 gr de farine (SIM)

La décoration :

- 100 gr de noisettes

Préparation

- 1- Dans un récipient, bien mélanger le beurre et le sucre jusqu'à obtention d'un mélange crémeux.
- 2- Dans un autre récipient, mélanger les noisettes moulues et la farine. Incorporer ce dernier mélange à la première préparation, bien mélanger le tout jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène.
- 3- Façonner de petites boules de pâte, disposez-les sur un plateau beurré et tapissé de papier sulfurisé, garnir de noisettes puis enfourner à 180° pendant 20 mn.

Plaisir Du
Partage

drjoezah.com

المقادير

العجينة :

- 200 غ زبدة طرية
- 125 غ سكر مسحوق
- 100 غ بندق مرحي
- 250 غ فرينة (سيم)

التزيين :

- 100 غ بندق

كيفية التحضير

- 1- في وعاء، أخلطي جيداً الزبدة و السكر حتى الحصول على خليط كالكرème.
- 2- في وعاء آخر، أخلطي البندق المرحي و الفرينة. أضيفي هذا الخليط الأخير للمزيج الأول، أخلطي الكل جيداً حتى الحصول على عجينة ملساء و متجانسة.
- 3- شكلي كريات صغيرة من العجينة، ضعها في صينية مدهونة بالزبدة و مفروشة بالورق الكبريتي، زينها بالبندق ثم اطهيها في فرن درجة حرارته 180° مدة 20 دقيقة.



drioezahi.com

*Plaisir Du
Partage*





Kaâk El Naquach aux grains de sésame

عك النقاش
الجلجلان

Ingrédients

- 500 gr de farine (SIM)
- 1 petit verre de sucre cristallisé (150 gr)
- 2 C. à soupe de grains de sésame
- 1 C. à soupe de grains de fenouil
- 1 C. à café de grains d'anis moulus
- Zeste d'un citron
- 1 paquet de vanille
- 1 paquet de levure chimique
- 1 petit verre d'huile
- ½ petit verre d'eau de fleurs d'oranger
- 1 verre et demi d'eau

Préparation

- 1- Dans un récipient, mélanger la farine, le sucre, les grains de sésame, les grains de fenouil, les grains d'anis, le zeste de citron, la vanille et la levure.
- 2- Verser l'huile, l'eau de fleurs d'oranger et progressivement l'eau jusqu'à obtention d'une pâte malléable.
- 3- Façonner de petits boudins fins, donner la forme de bracelet et disposer sur une plaque huilée et farinée.
- 4- A l'aide d'un naquache, décorer les gâteaux puis faire cuire à four préchauffé à 180° jusqu'à ce qu'ils aient une couleur dorée.

*Plaisir Du
Partage*

المقادير

- 500 غ فريضة (سيم)
- 1 كأس صغير سكر مسحوق (150 غ)
- 2 ملاعق كبيرة جلجلان
- 1 ملعقة كبيرة بذور البسباس
- 1 ملعقة صغيرة حبة الحلاوة مرحية
- قشور ليمونة
- 1 كيس فانيليا
- 1 كيس خميرة كيميائية
- 1 كأس صغير زيت
- ½ كأس ماء زهر البرتقال
- 1 كأس و نصف ماء

كيفية التحضير

- 1- في وعاء، أخلطي الفريضة، السكر، الجلجلان، بذور البسباس، حبة الحلاوة، قشور ليمونة، الفانيليا و الخميرة.
- 2- أفرغي الزيت، ماء زهر البرتقال و تدريجيا الماء حتى الحصول على عجينة سهلة الإستعمال.
- 3- شكلي حرايش صغيرة رقيقة، إعطيها شكل سوار و ضعها في صينية مدهونة بالزيت و مرشوشة بالفريضة.
- 4- بواسطة النقاش، زيني الحلوى ثم اطهيها في فرن مسخن بدرجة حرارته 180° حتى تكسب اللون الذهبي.



Plaisir Du Partage
drioezahi.com





Croquant aux noix

روكون بالجوز

Ingrédients

- 250 gr de noix moulues en poudre
- 250 gr de sucre cristallisé
- 1 blanc d'œuf

Le glaçage :

- 1 blanc d'œuf
- 150 gr de sucre glace
- 1 C. à soupe de jus de citron

Préparation

- 1- Dans une terrine, mélanger les noix et le sucre. Ajouter le blanc d'œuf et bien mélanger le tout pendant quelques minutes.
- 2- Préparer le glaçage : dans un récipient, mélanger le blanc d'œuf, le sucre glace et le jus de citron jusqu'à obtention d'un mélange épais et lisse.
- 3- Sur un plan de travail saupoudré de sucre, étaler la pâte en forme rectangulaire, étaler dessus le glaçage.
- 4- A l'aide d'un couteau trempé dans l'eau, découper des petits bâtonnets. Disposer sur une plaque tapissée de papier sulfurisé puis enfourner à four doux pendant 40 mn.

*Plaisir Du
Partage*

المقادير

- 250 غ جوز مرحي
غبرة
- 250 غ سكر مسحوق
- 1 بياض بيضة
- الطلاء :
- 1 بياض بيضة
- 150 غ سكر ناعم
- 1 ملعقة كبيرة عصير
ليمون

كيفية التحضير

- 1- في إناء، أخلطي الجوز و السكر. أضيفي بياض البيض و اخلطي الكل جيداً لبضع دقائق.
- 2- حضري الطلاء: في وعاء، أخلطي بياض البيضة، السكر ناعم و عصير الليمون حتى الحصول على خليط عاقد و أملس.
- 3- على طاولة عمل مرشوشة بالسكر، أبسطي العجينة على شكل مستطيل، ضعي عليها الطلاء.
- 4- بواسطة سكين مغطوس في الماء، قطعي عصيات صغيرة. ضعها على صينية مفروشة بالورق الكبريتي ثم اطهيها في فرن هادئ مدة 40 دقيقة.

Plaisir

drioezahi.com





Croissant à la vanille

كرواسون بالفانيليا

Ingrédients

La pâte :

- 250 gr de farine (SIM)
- 100 gr d'amandes moulues en poudre
- 180 gr de beurre
- 60 gr de sucre cristallisé
- 2 jaunes d'œufs

La décoration :

- Sucre vanille
- Sucre glace

Préparation

1- Dans une terrine, mélanger la farine, le sucre et les amandes, ajouter les jaunes d'œufs et le beurre, bien mélanger le tout avec les bouts des doigts jusqu'à obtention d'une pâte souple. Envelopper de film alimentaire et laisser reposer une nuit complète.

2- Façonner de petites boules de pâte puis donner la forme de petits croissants. Disposez-les sur une plaque tapissée de papier sulfurisé puis enfourner jusqu'à ce que les gâteaux soient légèrement dorés.

3- Dès sortie du four, enrober les croissants dans le mélange de sucre vanille et de sucre glace.

Remarque : il faut que les gâteaux soient chauds pour bien les enrober de sucre.

*Plaisir Du
Partage*

المقادير

العجينة :

- 250 غ فرينة (سيم)
- 100 غ لوز مرحي غبرة
- 180 غ زبدة
- 60 غ سكر مسحوق
- 2 صفار بيض

التزيين :

- سكر فانيليا
- سكر ناعم

كيفية التحضير

1- في إناء، أخلطي الفرينة، السكر و اللوز، أضيفي صفار البيض و الزبدة، أخلطي الكل جيداً بأطراف الأصابع حتى الحصول على عجينة لينة. غلفيها بالورق الغذائي الشفاف و اتركيها ترتاح ليلة كاملة.

2- شكلي كريات صغيرة من العجينة ثم اعطيها شكل هلالات صغيرة. ضعها في صينية مفروشة بالورق الكبريتي ثم اطهيها في الفرن حتى تصبح الحلوى ذهبية اللون نوعاً ما.

3- فور إخراجها من الفرن، رمدي الكرواسون في خليط سكر فانيليا و السكر الناعم.

ملاحظة : يجب أن تكون الحلوى ساخنة لترمديها جيداً في السكر.



*Plaisir Du
Partage*

drioezahi.com





Petits beurre

بوتي بور

Ingrédients

La pâte :

- 250 gr de farine (SIM)
- 60 gr de beurre
- 150 gr de sucre cristallisé
- 1 œuf
- ½ paquet de levure chimique
- 2 C. à soupe de lait

La décoration :

- 1 jaune d'œuf
- Un peu de lait

*Plaisir Du
Partage*

المقادير

العجينة :

- 250 غ فرينة (سيم)
- 60 غ زبدة
- 150 غ سكر مسحوق
- 1 بيضة
- ½ كيس خميرة كيميائية
- 2 ملاعق كبيرة حليب

التزيين :

- 1 صفار بيضة
- القليل من الحليب

Préparation

- 1- Dans un récipient, mélanger la farine, le sucre et la levure, ajouter le beurre, l'œuf et le lait, bien mélanger tous les ingrédients avec les bouts des doigts jusqu'à obtention d'une pâte lisse et ferme (elle ne doit pas vous coller aux doigts). Façonner une boule, couvrir de film alimentaire et laisser reposer au réfrigérateur pendant une heure.
- 2- Sur un plan de travail, abaisser la pâte à 5 mm d'épaisseur, découper des ronds à l'aide d'un emporte-pièce.
- 3- Disposer les gâteaux sur une plaque tapissée de papier sulfurisé, décorer les gâteaux à l'aide d'une fourchette en forme de rayures.
- 4- Badigeonnez-les de jaune d'œuf délayé dans un peu de lait.
- 5- Enfourner à four préchauffé à 160° jusqu'à ce que les gâteaux soient légèrement dorés.

كيفية التحضير

- 1- في وعاء، أخلطي الفرينة، السكر و الخميرة، أضيفي الزبدة، البيضة و الحليب، أخلطي جيداً كل المقادير بأطراف الأصابع حتى الحصول على عجينة ملساء و متماسكة (لا يجب أن تلتصق بالأصابع). شكلي كرية، غطيها بالورق الغذائي الشفاف و اتركيها ترتاح في الثلاجة مدة ساعة.
- 2- على طاولة عمل، أبسطي العجينة بسمك 5 مم، قطعي دوائر بواسطة مول.
- 3- ضعي الحلوى في صينية مفروشة بالورق الكبريتي، زيني الحلوى بواسطة شوكة على شكل خطوط.
- 4- إطلبيها بصفار البيض المحلل في القليل من الحليب.
- 5- إطهيها في فرن مسخن درجة حرارته 160° حتى تصبح الحلوى ذهبية اللون نوعاً ما.



*Plaisir Du
Partage*

drioezahi.com





Sablé au chocolat

سابلي بالشكلاطة

Ingrédients

- 250 gr de farine (SIM)
- 1 paquet de levure chimique
- 80 gr de sucre glace
- 1 paquet de vanille
- 175 gr de beurre
- 2 oeufs
- 1 C. à soupe de cacao
- 50 gr de cacahuètes moulues
- 1 C. à soupe d'eau de fleurs d'oranger
- 1 pincée de sel
- 1 blanc d'œuf

*Pleasure Du
Partage*

المقادير

- 250 غ فريضة (سيم)
- 1 كيس خميرة كيميائية
- 80 غ سكر ناعم
- 1 كيس فانيليا
- 175 غ زبدة
- 2 بيض
- 1 ملعقة كبيرة كاكاو
- 50 غ كاوكاو مرحي
- 1 ملعقة كبيرة ماء زهر البرتقال
- 1 قرصة ملح
- 1 بياض بيضة

Préparation

- 1- Dans une terrine, mélanger la farine, le sel, la vanille, la levure, le beurre, les œufs et la moitié de la quantité de sucre cristallisé, bien mélanger le tout jusqu'à obtention d'une pâte malléable.
- 2- Retirer $\frac{1}{3}$ de pâte et lui ajouter le cacao, le sucre restant, les cacahuètes et l'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtention d'une pâte marron.
- 3- Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte blanche à l'aide d'un rouleau et badigeonner-la de blanc d'œuf à l'aide d'un pinceau.
- 4- Mettre un boudin de pâte marron sur l'extrémité de la pâte blanche et rouler. Envelopper la pâte avec du papier aluminium et mettre au réfrigérateur pendant 4 heures.
- 5- Faire sortir du réfrigérateur et découper des morceaux. Enfourner à 160° jusqu'à ce que les gâteaux aient une couleur dorée.

كيفية التحضير

- 1- في إناء، أخلطي الفريضة، الملح، الفانيليا، الخميرة، الزبدة، البيض و نصف كمية السكر المسحوق، أخلطي الكل جيداً حتى الحصول على عجينة سهلة الإستعمال.
- 2- إنزعي $\frac{1}{3}$ من العجينة و أضيفي له الكاكاو، السكر المتبقي، كاوكاو و ماء زهر البرتقال حتى الحصول على عجينة بنية.
- 3- على طاولة عمل مرشوشة بالفريضة، أبسطي العجينة بيضاء بواسطة الحلال و اطلبيها ببياض البيض بواسطة ريشة.
- 4- ضعي حربوشا من العجينة البنية على طرف العجينة بيضاء و لفيها. غلفي العجينة بورق الألمنيوم و ضعها في ثلاجة مدة 4 ساعات.
- 5- أخرجي العجينة من الثلاجة و قطعي قطعاً. إطهيها في فرن درجة حرارته 160° حتى تكسب الحلوى اللون الذهبي.



drioezahi.com

*Plaisir Du
Pâtisage*



| | | | | | |
|-----|----|--|--|--|--|
| 7 | 1 | 01:08 2009-11-16 بواسطة هدى | كتاب لالة خاص بالدجاج sabnina2004 | | |
| 78 | 6 | 09:35 2009-11-15 بواسطة ounadir | كتاب الممنحات - نادي الجهري | | |
| 32 | 6 | 08:34 2009-11-15 بواسطة المنامية | كتاب مطبخ لالة للمعجنات zif76 | | |
| 98 | 14 | 07:50 2009-11-15 بواسطة ounadir | كتاب خاص بحنويات الجافة لسعيدة بن بريم (21) | | |
| 393 | 46 | 01:54 2009-11-11 بواسطة هدى | كتاب المعجنات - حورية المطبخ (54321) | | |
| 184 | 30 | 01:30 2009-11-11 بواسطة فطوووم1 | كتاب جديد لسميرة لثورتات (4321) | | |
| 117 | 22 | 12:52 2009-11-11 بواسطة هدى | كتاب Patisserie gourmande - خيرة باشا (321) | | |
| 35 | 2 | 2009-11-11 بواسطة ounadir | كتاب الفطريات الطيفر sabnina2004 | | |
| 48 | 8 | 12:17 2009-11-11 بواسطة ounadir | كتاب patisserie facon grand mere | | |
| 534 | 65 | 2009-11-11 بواسطة ounadir | كتاب petits fours الفطريات الصغيرة للسيدة ربيعة (54321 ... صفحة الأخيرة) | | |
| 109 | 12 | 06:15 2009-11-10 بواسطة malk2005 | كتاب فن تزيين التورتات | | |
| 156 | 25 | 03:13 2009-11-10 بواسطة bachar2009 | كتاب الوجبات السريعة (321) | | |
| 151 | 27 | 02:49 2009-11-10 بواسطة sabnina2004 | كتاب مطبخ مامي الطاجين (321) | | |
| 102 | 14 | 02:32 2009-11-10 بواسطة nesma | كتاب تقنيات تحضير الحلويات والبسكوت والكيك (21) | | |