

وصفات رمضان

**دريم
ويتيم**

مزيق من الكريم المثلج

جميع الحقوق محفوظة

منتدى بيت حواء

www.hawahome.com/vb

جميع الحقوق محفوظة

منتدى بيت حواء

www.hawahome.com/vb



Omani Pudding

Ingredients:

- 2 cups milk
- 1 sachet DREAM WHIP Vanilla flavor
- 7 eggs
- ½ cup butter
- 2 tsp vanilla powder
- Zest of 1 lemon
- 1 cup pistachios, chopped

To garnish:

- 1 TOBLERONE chocolate, melted
- 1 cup DREAM WHIP Vanilla flavor, whipped
- ½ cup pistachios

Preparation:

1. Combine all ingredients in a large bowl.
2. Transfer mixture to a large non-stick pot and stir over low heat using a flat wooden spoon, for 10-15 minutes until just thick.
3. Add pistachios and stir for another 5 minutes or until thick; remove from heat and divide into serving cups. Leave to cool, then place in refrigerator to cool properly.
4. To garnish, draw shapes out of melted chocolate on kitchen paper and cool. Decorate pudding with DREAM WHIP whipped cream, pistachios and chocolate shapes, as desired.

Serves 6-8

بودنغ على الطريقة العمانية

المقادير:

- كوبان من الحليب
- فطرف من كريما دريم ويب بنكهة الفانيليا
- ٧ بيضات
- ١/٢ كوب من الزبدة
- ملعقتان صغيرتان من مسحوق الفانيليا
- بشر حبة من الليمون الحامض
- كوب من الفستق الحلبي المفروم

للتزيين:

- لوح من شوكولاته توبليرون، مذوب
- كوب من كريما دريم ويب المخفوقة، بنكهة الفانيليا
- ١/٢ كوب من الفستق الحلبي

طريقة التحضير:

١. تمزج المقادير معاً في وعاء كبير.
٢. ينقل المزيج الى قدر كبيرة غير لاصقة ويحرك على نار خفيفة بواسطة ملعقة خشبية مسطحة لمدة ١٠-١٥ دقيقة أو حتى يبدأ بالتماسك.
٣. يُضاف الفستق الحلبي ويستكمل التحريك لمدة ٥ دقائق أو حتى يتماسك المزيج ثم يُرفع عن النار ويوضع في أكواب التقديم. يُترك البودنغ جانبا ليبرد قليلا ثم يوضع في البراد.
٤. للتزيين، ترسم أشكال من الشوكولاته المذوبة فوق ورق مطبخ وتبرد. يزين البودنغ بكريما دريم ويب المخفوقة والفستق الحلبي والشوكولاته، بحسب الذوق.

عدد الأشخاص: ٦-٨

جميع الحقوق محفوظة

منتدى بيت حواء

www.hawahome.com/vb



Semolina Balls كريات السميد

Ingredients:

- 1/3 cup butter, melted
- 2 eggs
- 2 tsp vanilla powder
- 1 cup milk
- 1 1/2 cups semolina
- 1 1/2 cups self-rising flour
- 3/4 cup cornflour
- 2 tsp baking powder
- 3/4 cup ground almond
- Zest of 1 lemon

To serve:

- 3 cups DREAM WHIP Vanilla flavor, whipped
- 2 cups sugar syrup

Preparation:

1. Combine butter, eggs, vanilla and milk in a bowl. Beat until smooth.
2. Add semolina, self-rising flour, cornflour, baking powder, almond and lemon zest. Beat until smooth dough is formed. Cover with cling film and chill for 2 1/2 hours.
3. Form small balls from dough and deep fry in 170°C hot oil until golden brown.
4. Serve with DREAM WHIP whipped cream and sugar syrup.

Makes 50 balls

المقادير:

- 1/3 كوب من الزبدة المذوبة
- بيضتان
- ملعقتان صغيرتان من مسحوق الفانيلا
- كوب من الحليب
- 1 1/2 كوب من السميد
- 1 1/2 كوب من الدقيق الذاتي الانتفاخ
- 3/4 كوب من النشا
- ملعقتان صغيرتان من خميرة البيكينغ باوذر
- 1/4 كوب من اللوز المطحون
- بشر حبة من الليمون الحامض

للتقديم:

- 3 أكواب من كريما دريم ويب المخفوقة، بنكهة الفانيلا
- كوبان من الشيرة

طريقة التحضير:

1. تخفق الزبدة مع البيض والفانيلا، والحليب في وعاء حتى تمتزج المقادير جيدا.
2. يضاف السميد ونوعا الدقيق والبيكينغ باوذر واللوز والليمون المبشور ويخفق المزيج جيدا للحصول على عجينة مألوسة. تغطي بورق نايلون لاصق وتترك في البراد لمدة ساعتين ونصف الساعة.
3. تقطع العجينة إلى كريات صغيرة ثم تقلى في الزيت على دفعات على حرارة 170 درجة مئوية حتى تشقر.
4. تقدم كريات السميد إلى جانب كريما دريم ويب المخفوقة والشيرة.

50 قطعة

جميع الحقوق محفوظة

منتدى بيت حواء

www.hawahome.com/vb



Chocolate Pancakes

بانكاك بالشوكولاته

Ingredients:

Pancake ready mix
2 cups TOBLERONE chocolate, broken
into pieces
½ cup butter
½ cup milk
3 cups DREAM WHIP Vanilla flavor,
whipped

To garnish:

½ cup pistachios
½ cup dry cherries, chopped

Preparation:

1. To prepare the chocolate sauce, melt the chocolate pieces in a bain-marie and stir constantly until totally smooth.
2. Cook pancakes as per instructions on package. Then arrange on working board.
3. Drizzle chocolate sauce over each pancake and top with two tablespoons of DREAM WHIP whipped cream. Roll and arrange pancakes on serving plates.
4. To garnish, draw shapes out of melted chocolate on kitchen paper and cool.
5. Garnish pancakes with pistachios, dry cherries and chocolate shapes, as desired.

Serves 6

المقادير:

خلطة البانكاك الجاهزة
كوبان من شوكولاته التوبلرون المقطعة
½ كوب من الزبدة
½ كوب من الحليب
3 أكواب من كريم دريم وبب المخفوقة، بنكهة
الفانيليا

للتزيين:

½ كوب من الفستق الحليبي
½ كوب من الكرز المجفف المفروم

طريقة التحضير:

1. لتحضير صلصة الشوكولاته، تذوّب قطع الشوكولاته في قدر مركزة فوق قدر ثانية من الماء المغلي وتحرك باستمرار لتذوّب تماماً.
2. تحضر قطع البانكاك وفقاً للإرشادات المدونة على العلبة وترتب فوق طاولة العمل.
3. توزع صلصة الشوكولاته على كل قطعة بانكاك بكميات صغيرة وتوضع فوقها ملعقتان كبيرتان من كريم دريم وبب المخفوقة. تلف قطع البانكاك وترتب في أطباق التقديم.
4. للتزيين، ترسم أشكال من الشوكولاته المذوبة فوق ورق مطبخ وتبرد.
5. تزين قطع البانكاك بالفستق الحليبي والكرز المجفف وقطع الشوكولاته، بحسب الذوق.

عدد الأشخاص: ٦

جميع الحقوق محفوظة

منتدى بيت حواء

www.hawahome.com/vb



Umm Ali

أم علي

Ingredients:

- ½ cup belVita tea biscuits
- 2 cups milk
- ½ cup blanched almonds, pistachios, pine nuts, grated coconut, raisins

To garnish:

- ½ cup DREAM WHIP Vanilla flavor, whipped
- ¼ cup peeled pistachios

To prepare Kashta:

- 80g milk powder
- 275g water
- 3 sachets DREAM WHIP – Vanilla flavor
- 23g cornflour
- 35g water

Preparation:

1. To make Kashta, mix milk powder into 275g of water in a pan, and stir this mixture into DREAM WHIP powder. Dissolve cornflour with the 35g of water and add to the mixture. Boil this mixture until it thickens.
2. Break biscuits into pieces and place in a ramekin. Top with almonds, pistachios, pine nuts, coconut and raisins. Spread Kashta over this layer.
3. Bake in oven at 200°C for 20 minutes until Kashta turns golden brown.
4. Garnish with DREAM WHIP whipped cream and pistachios.

Serves 4

المقادير:

- ½ كوب من بسكويت الشاي بلفيتا
- كوبان من الحليب
- ½ كوب من اللوز المقشور والفسق والسنوبر وجوز الهند المبشور والزبيب

للتزيين:

- ½ كوب من كريم دريم ويب المخفوقة، بنكهة الفانيليا
- ¼ كوب من الفستق المقشور

مقادير القشطة:

- ٨٠ غرام من حليب البودرة
- ٢٧٥ غرام من الماء
- ٣ ظروف من كريم دريم ويب بنكهة الفانيليا
- ٢٣ غرام من النشا
- ٣٥ غرام من الماء

طريقة التحضير:

١. لتحضير القشطة، يمزج حليب البودرة بالماء في قدر سعة ٢٧٥ غرام، يحرك المزيج ويضاف إليه بودرة دريم ويب. يذوب النشا في وعاء آخر من الماء سعة ٣٥ غرام ثم يسكب في المزيج، ويغلى حتى يتماسك.
٢. يكسر البسكويت ويرتب في وعاء خاص بالفرن. يضاف اللوز والفسق والسنوبر وجوز الهند والزبيب وتسكب القشطة فوق المزيج.
٣. تخبز الحلوى في الفرن على حرارة ٢٠٠ درجة مئوية لمدة ٢٠ دقيقة حتى تشقر القشطة.
٤. تزين بكريم دريم ويب المخفوقة والفسق الحليبي.

عدد الأشخاص: ٤

جميع الحقوق محفوظة

منتدى بيت حواء

www.hawahome.com/vb



Light Delight

حلى الكريما

Ingredients:

- 1 cup plain flour
- ½ cup margarine
- 1 cup DREAM WHIP Vanilla flavor, whipped
- 1 cup powdered sugar
- 1½ cup PHILADELPHIA cream cheese
- ½ cup vanilla instant pudding mix
- ½ cup chocolate instant pudding mix

To garnish:

- 2 cups DREAM WHIP Vanilla flavor, whipped
- 1 cup dry cherries, chopped
- 1 TOBLERONE chocolate, melted

Preparation:

1. Mix flour and margarine and press into a 9x13x2-inch pan and bake for 10 minutes. Then, leave to cool.
2. Combine DREAM WHIP, sugar and cream cheese and spread over the prepared crust.
3. Mix each of the pudding mixes with half of the milk, and beat until slightly thickened. Spread in separate layers over the cream cheese mixture.
4. To garnish, draw shapes out of melted chocolate on kitchen paper and cool.
5. Decorate dessert with DREAM WHIP whipped cream, dry cherries and chocolate shapes, as desired. Cool for several hours. Then cut and serve.

Serves 6

المقادير:

- كوب من الدقيق
- ½ كوب من السمن النباتي
- كوب من كريما دريم ويب المخفوقة، بنكهة الفانيليا
- كوب من السكر البودرة
- 1½ كوب من جبنة الفيلادلفيا الطرية
- ½ كوب من البودنغ السريع التحضير، بنكهة الفانيليا
- ½ كوب من البودنغ السريع التحضير، بنكهة الشوكولاته

للتزيين:

- كوبان من كريما دريم ويب المخفوقة، بنكهة الفانيليا
- كوب من الكرز المجفف المفروم
- لوح من شوكولاته توبليرون، مذوب

طريقة التحضير:

1. يمزج الدقيق مع السمن النباتي ويضغط في صينية حجمها ٩x١٣x٢ إنش. يخبز المزيج لمدة ١٠ دقائق ثم يترك ليبرد.
2. تمزج كريما دريم ويب مع السكر والجبنة ويوزع المزيج فوق الكعكة.
3. يمزج كل نوع من نوعي البودنغ مع نصف مقدار الحليب ويخفق المزيج حتى يتماسك قليلا ثم يوزع فوق مزيج الجبنة على شكل طبقات.
4. للتزيين، ترسم أشكال من الشوكولاته المذوبة فوق ورق مطبخ وتبرد. تزين الحلى بكريما دريم ويب المخفوقة والكرز المجفف والشوكولاته بحسب الذوق، وتبرد لبضع ساعات. تقطع وتقدم.

عدد الأشخاص: ٦

جميع الحقوق محفوظة

منتدى بيت حواء

www.hawahome.com/vb



Lemon & Orange Pudding

بودنغ الليمون الحامض والبرتقال

Ingredients:

- 3 eggs, yolks and whites separated
- 1 cup milk
- Zest and juice of 1 orange
- Zest and juice of 1 lemon
- ½ cup butter, melted
- ½ cup self-rising flour
- ½ cup castor sugar
- 1 tsp vanilla powder

To garnish:

- 2 cups DREAM WHIP Vanilla flavor, whipped
- ½ cup dry cherries chopped
- Zest of ½ lemon

Preparation:

1. Place the egg yolks, milk, orange zest and juice, lemon zest and juice and butter in a mixing bowl. Beat until smooth.
2. Combine flour, sugar and vanilla and add gradually to the egg mixture; beat until smooth.
3. In a separate bowl, beat the egg whites until soft peaks form, then fold carefully into the milk and flour mixture.
4. Pour the mixture into 8 individual greased ovenproof baking cups. Place in a pan filled with ¾ hot water; bake in a 170°C preheated oven for 55 minutes.
5. Take out of oven and allow to cool.
6. Garnish with DREAM WHIP whipped cream and dry cherries, as desired. Sprinkle with lemon zest.

Serves 6-8

المقادير:

- ٣ بيضات، مفضولة الصفار والزال
- كوب من الحليب
- عصير وبشر حبة من البرتقال
- عصير وبشر حبة من الليمون الحامض
- ½ كوب من الزبدة المذوبة
- ½ كوب من الدقيق الذاتي الانتفاخ
- ½ كوب من السكر الناعم
- ملعقة صغيرة من مسحوق الفانيلا

للتزيين:

- كوبان من كريم دريم ويب المخفوقة، بنكهة الفانيلا
- ½ كوب من الكرز المجفف المفروم
- بشر ½ حبة من الليمون الحامض

طريقة التحضير:

١. يمزج صفار البيض مع الحليب في وعاء مع بشر البرتقال وعصيره وبشر الليمون الحامض وعصيره والزبدة. يخفق المزيج جيداً حتى ينعم.
٢. يمزج الدقيق مع السكر ومسحوق الفانيلا ثم يضاف مزيجاً إلى مزيج البيض تدريجياً ويخفق حتى ينعم.
٣. يخفق زلال البيض في وعاء آخر حتى يرغب ثم يضاف بتأن إلى مزيج الحليب والدقيق.
٤. تدهن ٨ أكواب خبز بالزبدة ويقسم المزيج عليها. توضع الأكواب في مقلاة تحتوي على ماء مغلي حتى ثلاث أرباعها. يُخبز البودنغ لمدة ٥٥ دقيقة في فرن محمى على حرارة ١٧٠ درجة مئوية.
٥. يخرج من الفرن ويترك حتى يبرد.
٦. يزين بكريم دريم ويب المخفوقة والكرز المجفف، بحسب الذوق ويرش بشر الليمون على الوجه.

عدد الأشخاص: ٦-٨

جميع الحقوق محفوظة

منتدى بيت حواء

www.hawahome.com/vb



Konafa with cheese

Ingredients:

- 15 slices white and brown sandwich bread
- 3 cups mozzarella cheese, grated
- 4 sachets DREAM WHIP Vanilla flavor
- 2 cups milk
- 3 tbsp corn flour
- ½ cup sugar
- ½ cup semolina
- 3 tbsp rose water
- 2 cups sugar syrup

To garnish:

- 2 cups DREAM WHIP Vanilla flavor, whipped
- ½ cup dry cherries, chopped

Preparation:

1. Cut the bread into cubes and arrange white and brown cubes alternately in a round oven tray. Sprinkle the mozzarella cheese on top.
2. Place milk, sugar and semolina in a large saucepan; bring to the boil under constant stirring and cook for 2-3 minutes until thick. Remove from heat and stir in rose water.
3. Spread the semolina mixture evenly over the mozzarella cheese and bake in a 220°C preheated oven for 30 minutes.
4. Remove tray from oven and allow Konafa to rest for 5 minutes; overturn onto a serving dish.
5. Garnish Konafa with DREAM WHIP whipped cream and dry cherries, as desired and serve warm with sugar syrup.

Serves 6-8

كنافة بالجبن

المقادير:

- ١٥ شريحة من الخبز الإفرنجي الأبيض والأسمر
- ٣ أكواب من جبنة الموزاريلا المبشورة
- ٤ ظروف من كريما دريم ويب بنكهة الفانिला
- كوبان من الحليب
- ٢ ملاعق كبيرة من النشا
- ١/٢ كوب من السكر
- ١/٢ كوب من السميد
- ٣ ملاعق كبيرة من ماء الورد
- كوبان من الشيرة

للتزيين:

- كوبان من كريما دريم ويب المخفوقة، بنكهة الفانिला
- ١/٢ كوب من الكرز المجفف المفروم

طريقة التحضير:

١. يقطع الخبز الى مكعبات. ترتب مكعبات بيضاء وسمراء بشكل متجانس في صينية خبز دائرية ثم توزع جبنة الموزاريلا على الوجه.
٢. يمزج الحليب مع السكر والسميد في قدر كبيرة ويغلى المزيج مع التحريك المستمر ثم يطهى لمدة ٢-٣ دقائق حتى يثكثف. يرفع عن النار ويضاف ماء الورد.
٣. يوزع مزيج السميد بشكل متجانس فوق جبنة الموزاريلا وتخبز الكنافة في فرن محمى الى حرارة ٢٢٠ درجة مئوية لمدة ٣٠ دقيقة.
٤. تخرج الصينية من الفرن وتترك جانباً لمدة ٥ دقائق ثم تقلب فوق طبق التقديم.
٥. تزين بكريما دريم ويب المخفوقة والكرز المجفف، بحسب الذوق وتقدم ساخنة الى جانب الشيرة.

عدد الأشخاص: ٦-٨

جميع الحقوق محفوظة

منتدى بيت حواء

www.hawahome.com/vb



Awamat

عوامات

Ingredients:

- 3 cups flour
- 2½ cups yoghurt
- 1 tsp yeast
- 8 cups corn oil

المقادير:

- ٣ أكواب من الدقيق
- ٢-١/٢ أكواب من اللبن
- ملعقة صغيرة من الخميرة
- ٨ أكواب من زيت الذرة

To garnish:

- 1 cup DREAM WHIP Vanilla flavor, whipped
- 8 pieces dry cherry, chopped
- 8 mint leaves
- 6 cups sugar syrup

للتزيين:

- كوب من كريما دريم ويب المخفوقة بنكهة الفانيليا
- ٨ حبات من الكرز المجفف، مفرومة
- ٨ أوراق من النعناع
- ٦ أكواب من الشيرة

Preparation:

1. Mix flour and yeast, and then yoghurt until it forms a watery dough. Leave to rest for 2 hours.
2. Pour the dough in a piping bag with round nozzle, and drop small balls into hot oil and deep fry until golden brown. Leave aside to cool.
3. Arrange Awamat balls in an ice cream cup and top with DREAM WHIP whipped cream. Garnish with dry cherries and mint leaves, as desired. Serve with sugar syrup.

طريقة التحضير:

١. يمزج الدقيق مع الخميرة ثم اللبن حتى يتحول المزيج الى عجينة طرية. تترك جانبا لمدة ساعتين.
٢. تسكب العجينة في كيس خاص لتزيين الحلويات ذات فوهة دائرية. تصنع منها كريات صغيرة ثم تقلى في زيت حار حتى تشقر وتترك جانبا لتبرد.
٣. ترتب العوامات في كوب خاص لتقديم المثلجات وتزين بكريما دريم ويب المخفوقة والكرز المجفف وأوراق النعناع، بحسب الذوق. تقدم الى جانب الشيرة.

Serves 6

عدد الأشخاص: ٦

جميع الحقوق محفوظة

منتدى بيت حواء

www.hawahome.com/vb



Coconut & Cream cake

Ingredients:

- 1½ cup milk powder
- 4 eggs
- 1 cup sugar
- 1 tsp baking powder
- 1 tsp vanilla powder
- 1 cup desiccated coconut.

To garnish:

- 1 cup DREAM WHIP Vanilla flavor, whipped
- 1 TOBLERONE chocolate, melted
- ½ cup dry cherries, chopped

Preparation:

1. Place one cup of milk in a large saucepan; stir over low heat for 10 minutes, until golden brown. Remove from heat and leave to cool.
2. In a large, heat-proof bowl, combine eggs, half the sugar, baking powder, vanilla powder and coconut. Add the roasted milk and mix until well combined, then place bowl on a baking tin.
3. Bake in a 180°C preheated oven for 15-20 minutes or until golden brown. Remove from oven and set aside to cool.
4. Combine the remaining milk and sugar in a saucepan. Stir over medium heat for 6-8 minutes or until slightly thick then, spread evenly over the cake. Set aside to cool for 1 hour.
5. To garnish, draw shapes out of melted chocolate on kitchen paper and cool.
6. Decorate cake with DREAM WHIP whipped cream, dry cherries and chocolate shapes, as desired.

Serves 6

كعكة جوز الهند بالكريما

المقادير:

- ١-١½ كوب من الحليب البودرة
- ٤ بيضات
- كوب من السكر
- ملعقة صغيرة من خميرة البيكينغ باودر
- ملعقة صغيرة من مسحوق الفانيلا
- كوب من جوز الهند المجفف

للتزيين:

- كوب من كريما دريم ويب المخفوقة، بنكهة الفانيلا
- لوح من شوكولاته توبليرون، مذوب
- ١/٢ كوب من الكرز المجفف المفروم

طريقة التحضير:

١. يوضع كوب من الحليب في قدر كبيرة ويُحرَّك على نار خفيفة لمدة ١٠ دقائق أو حتى يشقر. يرفع عن النار ويُترك جانبا ليبرد.
٢. يخلط البيض مع نصف كمية السكر والبيكينغ باودر ومسحوق الفانيلا وجوز الهند في وعاء كبير مقاوم للحرارة. يضاف الحليب الأشقر ويخلط المزيج جيدا ثم يوضع الوعاء على قالب خبز.
٣. يحمى الفرن على حرارة ١٨٠ درجة مئوية ثم يخبز فيه المزيج لمدة ١٥-٢٠ دقيقة أو حتى يشقر ثم تخرج الكعكة من الفرن وتترك جانبا لتبرد.
٤. تمزج الكمية المتبقية من الحليب مع السكر في قدر ويُحرَّك المزيج على نار معتدلة الحرارة لمدة ٦-٨ دقائق أو حتى يتماسك قليلا ثم يوزع فوق الكعكة. تبرد لمدة ساعة ثم تقدم.
٥. للتزيين، ترسم أشكال من الشوكولاته المذوبة فوق ورق مطبخ وتبرد.
٦. تزين الكعكة بكريما دريم ويب المخفوقة والكرز المجفف والشوكولاته، بحسب الذوق.

عدد الأشخاص: ٦

جميع الحقوق محفوظة

منتدى بيت حواء

www.hawahome.com/vb



Flavour Feast

خبیصة

Ingredients:

- 4¼ cups plain flour
- 4½ cups water
- 1 tsp saffron threads
- ¾ cup sugar
- ¼ tbsp ground cardamom
- 3 tbsp rosewater
- 2 tbsp desiccated coconut
- ½ cup butter
- 1 cup milk

To garnish:

- 1 cup DREAM WHIP Vanilla flavor, whipped
- ¼ cup dry cherries, chopped
- 1 TOBLERONE chocolate, melted

Preparation:

1. Sift the flour into a large saucepan; place on medium heat, stirring continuously until golden brown. Remove from heat and sift again.
2. Combine water, saffron, sugar, cardamom, rosewater, coconut, and half the quantity of butter in a large saucepan; bring to boil.
3. Add the toasted flour gradually and continue stirring. Then, stir in the rest of butter until well combined.
4. Cover and cook over very low heat for 30 minutes. Remove from heat and cool. Mix in milk. Stir well. Pour into serving dish to set.
5. To garnish, draw shapes out of melted chocolate on kitchen paper and cool. Decorate Flavour Feast with DREAM WHIP whipped cream, dry cherries and chocolate shapes, as desired.

Serves 4-6

المقادیر:

- 4-1/4 أكواب من الدقيق
- 4-1/2 أكواب من الماء
- ملعقة صغيرة من الزعفران
- 3/4 كوب من السكر
- 3/4 ملعقة كبيرة من الهيل المطحون
- 3 ملاعق كبيرة من ماء الورد
- ملعقتان كبيرتان من جوز الهند المجفف
- 1/2 كوب من الزبدة
- كوب من الحليب

للتزيين:

- كوب من كريمادريم ويب المخفوقة ، بنكهة الفانيليا
- 1/4 كوب من الكرز المجفف المفروم
- لوح من شوكولاته توبليرون ، مذوب

طريقة التحضير:

1. يُنخل الدقيق ويوضع في قدر كبيرة على نار متوسطة الحرارة ثم يحرك باستمرار حتى يشقر. يُرفع عن النار ويُنخل من جديد.
2. يوضع الماء والزعفران والسكر والهيل وماء الورد وجوز الهند ونصف كمية الزبدة في قدر كبيرة ويُغلى المزيج.
3. يُضاف الدقيق تدريجياً مع التحريك المستمر ثم تُضاف الكمية المتبقية من الزبدة ويُحرك المزيج جيداً.
4. تغطي القدر وتترك فوق نار خفيفة للغاية لمدة 30 دقيقة ثم ترفع عن النار ويُترك المزيج ليبرد. يُضاف الحليب ويُحرك جيداً. يسكب في طبق للتقديم ليصبح جاهزاً.
5. للتزيين، ترسم أشكال من الشوكولاته المذوبة فوق ورق مطبخ وتبرد. تزين الخبيصة بكريما دريم ويب المخفوقة والكرز المجفف والشوكولاته، بحسب الذوق.

عدد الأشخاص: 4-6