

عالم البسكويت

عالم البسكويت

منتديات مكتبتنا

<http://www.makbtna2211.com/vb>



عالم البسكويت

بسكويت الشوفان

المقادير :

شوكولاتة الخاصه بالكوكيز

1/2 كاس زبد

1/2 إختصار كاس

كاس سكر

كاس سكر أسمر

بيضتان

كاسين طحين المتعدّد الأغراض

ملعقة شاي بيكنج بودر

ملعقة شاي ملح

2-1/4 كؤوس شوفان

كاس قطع بندق

الطريقة :

سخني الفرن على حرارة إلى 375 °. أغلفة خطوة من

شوكولاتة قبل هيرشي.

اخفقي الزبد والسكر والسكر الأسمر في طاسة كبيرة حتى تصبح

منفوشة . أضيفي البيض وإضربه جيدا . ثم اخلطي الطحين،

والبيكنج بودر والملح في طاسه منفصله ؛ ثم اضيفيه الى الخليط واخفقيه بشكل جيد . اخيرا اضيفي الشوفان والبندق .

بواسطة ملعقة الشاي خذي ملعقه من الخليط وضعيها على صينييه مدهونه .

إخبزيها لمدة 8 إلى 10 دقائق ضعي قطعة شوكولاته واحد في مركز كلّ بسكويته واضغطيها الى أسفل قليلا . ثم

اتركيها حتى تبرد تماما وعند التقديم ازليها بهدوء من الصينيه وقدميها.



بسكويت القلوب المحشيه

المقادير :

كاس زبد

1/2 كاس سكر

ملعقة شاي فانिला

بيضتان

كاس بندق

شوكولاته الخاصه بالطبخ مقطّعة بشكل رقيق

2 1/2 كؤوس طحين متعدّد الأغراض

1/2 1 ملاعق شاي قرفة

1/2 1ملعقة شاي جوز طيب

1/2 1كاس مربّى توت

1 كاس شوكولاته ذائبه

الطريقة :

اخفقي الزبد والسكر في طاسة كبيرة بالخلاطة الكهربائية حتى تصبح منفوشة . إضربي ال فانिला والبيض حتى

يصبح المزيج ناعما ثم ضعيها فوق خليط الزبد . أضيفي المكونات الباقية ماعدا المربّى والشوكولاته الذائبه

واخفقي المزيج جيدا . برّديها لساعة.

سخني الفرن . خذي قليلا من العجين وافرديها على سطح نظيف وقطعيها بقطاعة البسكويت بشكل قلب كل كمية

العجين تقريبا . إقطعي بواسطة قالب شكل قلب اصغر من السابق في مركز نصف كمية القلوب . وصفيها على

صينييه مدهونه او موجود فيها ورق لزبد.

إخبزيها لحوالي 7 إلى 9 دقائق . برّديها بالكامل لحوالي 30 دقيقة . ضعي حوالي 2/1 ملعقة شاي مربّى التوت

على قاع بسكويت القلب الكامل ؛ ضعي فوقها قطعه اخرى مجوفه . ضعي فوقها خطوط من الشوكولاته الذائبه .

اتركيها لتبرد ثم ازيليها من الصينيه وقدميها.



عالم البسكويت



بسكوت الشوكولاتة الملفوفة في البندق

المقادير :

- 1/2 كأس زبدة
- 2/3 كأس سكر
- بيضة مفصولة
- ملعقتي طعام حليب
- ملعقة شاي فانिला
- كأس طحين المتعدّد الأغراض
- 1/3 كأس كاكو بودره
- 1/4 ملعقة شاي ملح
- كأس قطع بندق محمص ومجروش
- حشوة الفانिला: 2/1 كأس سكر مطحون
- ملعقة طعام زبدة لينه
- ملعقتي شاي حليب
- 1/4 ملعقة شاي فانिला

للزينة : 26 حبه شوكولاتة الخاصة بالكوكيز
أنصاف بندق وجوز أو أنصاف كرز أو سكر خشن

الطريقة :

اخفقي الزبد والسكر وصفار البيض والحليب والفانिला في طاسة حتى ينفشو جيدا . اخلطي الطحين، والكاكو والملح معا جيدا ؛ ثم ضيفيه بشكل تدريجي لخليط الزبد واخلقهم جيدا . برّدي العجينة على الأقل لساعة.
سخني الفرن . ادھني صينيّه بالزيت . شكلي العجينة إلى كرات وبواسطة الشوكة ادھنيه ببياض البيض بعد خفقه بعض الشيء وغطّي كلّ كرة ببياض البيض واكسيها بالبندق . وضعيه على الصينيّه المدهونه . إخبزيها لمدة من 10 إلى 12 دقيقة ، في هذه الأثناء جهزي حشوة الفانिला كالتالي : اخلطي 2/1 كأس سكر مطحون ، وملعقة طعام زبد لينه ، و ملعقتي شاي حليب و 4/1 ملعقة شاي فانिला في طاسة واخلقهم جيدا . اخرجيها من الفرن وفورا احشيها بكريمة الفانيليا واغربي في مركز كل واحد حبه من شوكولاتة الكوكيز . برّديها بالكامل ثم قدميها .
يمكن ان تلي الكرات في السكر الخشن . او ممكن ان تضيفي للحشوة الشوكولاته وتستبدلي قطع الشوكولاته بانصاف الكرز أو الجوز.

كرات الشوكولاته بالسكر المطحون

المقادير :

- كأس زبد
- 2/3 كأس سكر
- ملعقة شاي فانिला
- 1-2/3 كأس طحين المتعدّد الأغراض
- 1/4 كأس كاكو بودره
- كأس جوز مقطع بشكل رقيق
- شوكولاتة الخاصة بالكوكيز أو أي نوع دائري الشكل
- سكر مطحون

الطريقة :

اخفقي الزبد والسكر والفانिला في طاسة . اخلطي الطحين والكاكو البودره والفانिला معا واضيفهم بشكل تدريجي واخلقهم جيدا . اضيفي الجوز لهم وقلبي حتى يمتزج المقدار . برّدي العجينة حوالي ساعة . سخني الفرن . خذي حوالي ملعقة طعام من العجينة ولفيها حول الشوكولاته الخاصه بالكوكيز أو النوع المرغوب وغطيها بالكامل بالعجين وهكذا حتى ينتهي المقدار . صفيها على الصينيّه المدهونه . إخبزيها لمدة من 10 إلى 12 دقيقة ثم برّديها بالكامل . لفيها في السكر المطحون . ثم لفيها مره اخرى قبل التقديم مباشرة وقدميها.



عالم البسكويات



بسكوت بالنارجين

المقادير :

2-2/3 كؤوس جوز الهند مطحون

2/3 كأس حليب محلى ومكثف

1م ص فانيليا

الطريقة :

اشعلي الفرن ، اخلطي جوز الهند والحليب والفانيليا في طاسة كبيرة . ضعي جزء من البسكوت في كيس الحلواني على شكل ورده ، ضعي حبات البسكوت على صينييه مدهونة. إخبزيها لـ 10 إلى 12 دقيقة . برديها على رفوف السلك حتى تبرد تماما ثم تقدم

بسكويت اللوز



المقادير :

كأسان لوز

شوكولاته الخاصه بالطبخ

2/3 كأس حليب مكثف ومحلى

ملعقة شاي روح اللوز

ملعقة شاي فانيليا

3ملاعق شاي دقيق

حوالي 20 شوكولاتة الخاصه بالكوكيز (شوكولاته بيضاء)

2/1 كأس شوكولاته عاديه وسائله

الطريقة :

سخني الفرن ، اقلي اللوز في مقلاة وحركي من حين لآخر، حتى يصبح لونه الأسمر الذهبي الخفيف . يقطع اللوز بشكل رفيع . ادھني صينييه بالزيت واتركيها جانبا. ذوبي الشوكولاته في حمام مائي او في المايكرويف ، اضيفي لها الحليب المكثف والمحلى ، اضيفي اللوز وروح اللوز والفانيليا والدقيق واخفقيهم جيدا . خذي مقدار ملعقة شاي وضعيها في الصينييه. إخبزيها لمدة 8 إلى 10 دقائق ثم تبرّد لمدة 10 دقائق . ضعي حبات الشوكولاته الخاصه بالكوكيز في مركز كلّ بسكويته وتضعي عليها خطوط شوكولاته . برديها بالكامل وقدميها . الناتج حوالي 20 بسكويته.

ملاحظه : اذا كانت شوكولاتة هرشي متواجده لديك استغني عن نوعي الشوكولاته بشوكولاتة هرشي نفس الشكل.

عالم البسكويت



بسكوت الشوكولاته بالكريمة السريعة

المقادير

كأس زبد

كأس سكر

بيضة

ملعقة شاي فانيلا

1-3/4 كأس طحين المتعدد الأغراض

1/2 كأس كاكو بودره

1-1/2 ملاعق شاي بكنج بودر

1/2 ملعقة شاي ملح

شوكولاتة الخاصه بالكوكيز

كريمة البسكويت السريعة : 4/3 كأس سكر مطحون

3 إلى 4 ملاعق شاي حليب

1/4 ملعقة شاي فانيلا

3 أو 4 قطرات لون غذاء أخضر

الطريقة

لعمل البسكويت : اخفقي الزبد والسكر والبيض والفانيلا في طاسة حتى يمتزجو بشكل جيد . حركي الطحين والكاكو والبكنج بودر

والملاح مع بعضهم البعض جيدا ، اضيفي خليط الطحين بشكل تدريجي لخليط الزبد و اخفقيهم جيدا . قسمي العجينة بالنصف وافردي كل نصف على صينية مستطيله مدهونه . شكلي كل نصف خطوط مستطيله وبرديها على الأقل 8 ساعات. سخني الفرن . قطعي المستطيلات إلى 8/3 شرائح لتعطيك الشكل المربع . إخبزيها لمدة 15 دقيقة برديها بالكامل أعدي الكريمة السريعة كالآتي : كريمة البسكويت السريعة : حركي سوية 4/3 كأس سكر مطحون ، ومن 3 إلى 4 ملاعق شاي حليب، و 4/1 ملعقة شاي فانيلا و 3 أو 4 قطرات لون غذاء أخضر في طاسة صغيرة و اخفقيهم جيدا حتى يثخنو قليلا. رشي البسكويتات بخطوط على قمة البسكوت . ضعي قطعة شوكولاتة الخاصه بالكوكيز على كل بسكوت و قدميها فورا .

البسكويت البسيط

المقادير

شوكولاتة الخاصه بالكوكيز

1 حليب مكثف ومحلى

3/4 كأس زبدة

كأسين بسكويت مطحون

ملعقة شاي فانيلا

حوالي 4/1 كأس سكر خشن

الطريقة

سخني الفرن . اخفقي الحليب المكثف مع الزبدة في طاسة ثم اضيفي الفانيلا والبسكويت ويقلب جيدا . شكليها إلى كرات ولقيها في السكر . ضعيها على صينية مدهونه .

إخبزيها لمدة 6 إلى 8 دقائق اضغطي على كل بسكويته بحبه شوكولاته الخاصه بالكوكيز في مركز كل كرة . برديها بالكامل ثم قدميها .



عالم البسكويت



بسكوتات الشوكولاتية بالكريمة

المقادير :

- 2/1 كأس شوكولاتة الخاصة بالطبخ ذائبه
- 1/2 كأس زبد
- كأس سكر + بيضة
- 1-1/2 ملاعق شاي فانيليا
- 1-1/2 كأس طحين المتعدد الأغراض
- 1/3 كأس كاكو بودره
- 1/2 ملعقة شاي بكنج بودر
- 1/4 ملعقة شاي ملح
- 1/4 كأس حليب
- كريمة الفانيليا: 1-2/1 كأس سكر مطحون
- ملعقتي طعام حليب
- ملعقة طعام زبد
- 1-1/2 ملعقة شاي فانيليا
- 2/1 كأس كريمة مخفوقه
- شوكولاته الخاصة بالكوكيز للزينة

الطريقه :

سخني الفرن . اخفقي الزبد والسكر والبيض والفانيليا في طاسة حتى يمتزجو تماما ثم اضيفي لهم الشوكولاته الذائبه وحركيهم جيدا . اخلطي الطحين، والكاكو البودره ، والبكنج بودر والملح جيدا ثم اضيفيه بالتناوب مع الحليب لخليط الزبد و اخفقيهم جيدا حتى يمتزجو تماما . غطيها وبرديها حوالي ساعة . شكلي العجينه إلى كرات ورصيها على صينييه مدهونه ثم اضغطي عليها برفق لتشكلي قرص ممثلي . إخبزيها لمدة من 8 إلى 10 دقائق ثم برديها بالكامل . قومي بعمل كريمة الفانيليا كالتالي : في الطاسة صغيرة، اخفقي 1-2/1 كأس سكر مطحون ، ملعقتي طعام حليب ، ملعقة طعام زبد و 2/11 ملعقة شاي فانيليا و 1/2 كأس كريمة مخفوقه و اخفقيهم جيدا حتى تتشكل الكريمة . ضعي كريمة الفانيليا في كيس الحلواني وزيني كل قطعه بالكريمة وضعي فوقها حبات الشوكولاته في مركز كل بسكويته مع الضغط الخفيف للداخل وقدميها .



بسكوت جوز الهند بالجبنه

المقادير :

- 1/3 كأس زبد
- 1 جبن فيلاديلفيا
- 3/4 كأس سكر
- صفار بيضه
- ملعقتي شاي روح اللوز
- ملعقتي شاي عصير برتقال
- 1-1/4 كأس طحين المتعدد الأغراض
- ملعقتي شاي بكنج بودر
- 1/4 ملعقة شاي ملح
- 5 كأس جوز الهند (نارجين)
- شوكولاتة الخاصة بالكوكيز

الطريقه :

اخفقي الزبد والجبن والسكر في طاسة حتى يمتزجو تماما . اضيفي صفار البيض وروح اللوز وعصير البرتقال و اخفقيهم جيدا . اخلطي الطحين والبكنج بودر والملح ثم اضيفيه بشكل تدريجي على الخليط و اخفقيه حتى يمتزجو تماما . ثم اضيفي له 3 كأس من جوز الهند وقلبيهم جيدا . غطيها وبرديها لمدة ساعة . سخني الفرن . شكلي العجينه إلى كرات ثم اغمسها في الكأسين المتبقين من جوز الهند . ثم رصيها في الصينييه المدهونه مع الضغط الخفيف عليها . إخبزيها لمدة من 10 إلى 12 دقيقة وفورا ضعي على قمة كل واحده حبة شوكولاته ثم برديها بالكامل وقدميها .

عالم البسكويت

كرات الشوكولاته بالبندق

المقادير :

1/2 كأس زبدة

1/2 كأس سكر

بيضة

ملعقة شاي فانيليا

1-1/4 كأس طحين متعدد الأغراض

1/4 ملعقة شاي بكنج بودر

1/8 ملعقة شاي ملح

30 شوكولاتة الخاصه بالطبخ

1/2 كأس لوز أو بندق أو جوز

الطريقة:

اخفقي الزبدة والسكر والبيض والفانيليا في طاسة حتى يمتزجو جيد . اخلطي الطحين، والبكنج بودر والملح ؛ ثم اضيفي خليط الزبدة على الطحين واخلطيهما جيدا . تبرّد العجينة حتى تتماسك . سخني الفرن . شكلي العجينة على شكل كرات ولقيها في البندق . صفيها على الصينيه المدهونه . إخبزيها من 10 إلى 12 دقيقة . فور خروجها من الفرن ضعي قطعة من الشوكولاتة على مركز كلّ بسكويته . برّديها بالكامل . للذوق : اضيفي 4/3 ملعقة شاي قشرة برتقال مفرومه لخليط الزبدة .

بسكويت الشوكولاته بطبقة السكر والقرفه

المقادير :

6 ملاعق طعام زبدة

2/3 كأس سكر أسمر

3 ملاعق طعام + 4/1 كأس سكر

1 بيضة

1 ملعقة شاي كربونات الصوديوم

1/4 كأس عصير ليمون مخفف

ملعقة شاي فانيليا

1-1/2 كأس طحين متعدد الأغراض

1/3 كأس كاكو

1/4 إلى 2/1 ملعقة شاي قرفة

الطريقة :

سخني الفرن . ادھني صينيّه بالزيت . اخفقي الزبد حتى تصبح مثل الكريمه ثم اضيفي له السكر الأسمر و 3 ملاعق طعام سكر و اخفقيهم جيدا . اضيفي البيض، والكربونه وعصير الليمون والفانيليا و اخفقيهم جيدا . اخفقي الطحين والكاكو ثم اضيفيه لخليط الزبد . استعملي الملعقة الخشبية للتحريك و اخفقيهم جيدا ثم تبرّد حوالي 30 دقيقة . شكلي العجينة على شكل كرات . امزجي 4/1 كأس سكر خشن والقرفة معا ؛ لفّي الكرات في خليط السكر . ضعيه في الصينيه المعده مع الضغط الخفيف عليها بأطراف الأصابع . إخبزيها من 9 إلى 10 دقائق . برّديها بالكامل وقدميها .

عالم البسكويت



بسكوت الفستق

المقادير :

شوكولاتة الخاصه بالكوكيز

1/2 كاس كريمه مخفوقه

3/4 كاس زبدة

1/3 كاس سكر

4/1 كاس فستق مطحون

1/3 كاس سكر أسمر

بيضة

ملعقتي طعام حليب

ملعقة شاي فانيليا

1-1/2 كؤوس طحين المتعدد الأغراض

ملعقة شاي بكينج بودر

1/2 ملعقة شاي ملح

سكر خشن

الطريقة :

سخني الفرن . اخفقي الزبد والكريمه في طاسة كبيرة . أضيفي لهم 3/1 كاس سكر والسكر الأسمر واخفقيهم جيدا حتى تصبح منفوشة . أضيفي البيض والحليب والفانيليا واخفقيهم جيدا . اضيفي لهم الطحين المخلوط مع البكينج بودر والملح؛ واخفقي المزيج جيدا. شكلي العجينة إلى كرات لقيها في السكر الخشن ورصيها في الصينية المدهونة واضغطي عليها قليلا باليد . إخبزيها لمدة من 8 إلى 10 دقائق وفور خروجها من الفرن ضعي في مركز كل واحد قطعة شوكولاتة ثم برديها بالكامل وقدميها .

بسكوت إكس اوو بالشوكولاته

المقادير :

2/3 كاس زبد

كاس سكر

بيضتان

ملعقتي شاي فانيليا

ملعقتا طعام عصير ليمون

1/2 2 كؤوس طحين متعدد الأغراض

1/2 كاس مسحوق كاكو

1/2 ملعقة شاي كربونات الصوديوم

1/4 ملعقة شاي ملح

شوكولاته ببيضاء للزينة

الطريقة :

اضربي الزبد والسكر والفانيليا في طاسة كبيرة بالخلاطة حتى تصبح منفوشة . أضيفي لها البيض وإضربيهم جيدا. اضيفي عصير الليمون وقلبيهم جيدا. اخلطي الطحين والكاكاو، والكربونه والملح ؛ واضيفيه بشكل تدريجي للخليط مع التقليب حتى يمتزجو جيدا ، تبرّد في الثلاجه لساعتين. سخني الفرن . شكلي من العجينة على شكل إكس أو كما في الصورة . ثم صفيه على صينية مدهونه. إخبزيها لـ 7 دقائق أو حتى تقسى قليلا . برديها بالكامل . ثم زينها كما هو مطلوب بالشوكولاته البيضاء.

عالم البسكويت

بسكويت الكرز

المقادير :

خليط كعك كرز

3/4 كأس زبد

2 بيض

كأس شوكولاته الخاصة بالطبخ

الطريقة :

سخني الفرن . قومي بعمل نصف كمية خليط الكعك مع قطع الشوكولاته والزبد والبيض ثم أضيفي النصف الآخر من الخليط واعجنهم جيدا . ضعي كميته بشكل مدور على الصينية المدهونة . اخبزها من 10 إلى 12 دقيقة . برديها بالكامل . ضعي صلصه الشوكولاته السميكة على البسكويت المبرد كما في الصورة وتقدم . صلصه الشوكولاته السميكة : في طاسة المايكروويف أو على حمام مائي ضعي كأس من قطع الشوكولاته مع 2 ملعقة زبد مع التحريك حتى تذوب الشوكولاته واستعملها فورا .

كور البسكويت بطعم الكرز

المقادير :

كأس شوكولاتة الخاصة بالطبخ

1/2 كأس عصير كرز

1/4 كأس عصير ليمون مخفف

3 كؤوس فئات بسكويت فانيلا

1-1/2 كؤوس بندق مقطع بشكل رقيق

1/2 كأس سكر مطحون

سكر مطحون إضافي

كرز أحمر منصّف (اختياري)

الطريقة :

نوبي الشوكولاته في المايكروويف أو في حمام مائي مع التحريك حتى تذوب . أضيفي له عصير الليمون وعصير الكرز . حركي فئات بسكويت الفانيلا والجوز ، و 2/1 كأس سكر مطحون معا . أضيفي خليط الشوكولاته على خليط الفئات واخفقيهم جيدا . شكلي من الخليط على شكل كرات ولفيها في السكر المطحون . ضعي نصف كرز في مركز كل بسكويته واضغطي لأسفل قليلا . قبل التقديم تكور في السكر المطحون الإضافي حسب الرغبة وتقدم .

بسكويت الشوكولاتة بالكرز

المقادير

2/3 كأس زبد

3/4 كأس سكر + 1 بيض

1-1/2 ملاعق شاي فانيلا

1-2/3 كؤوس طحين متعدّد الأغراض

1/3 كأس كاكو بودره + 1/4 ملعقة شاي بكنج بودر

1/4 ملعقة شاي كربونات الصوديوم

1/8 ملعقة شاي ملح + 18 كرز جافّ ومنصّف

الطريقة

سخني الفرن . اخفقي الزبد والسكر والبيض والفانيلا في طاسة حتى تصبح منفوشة . اخلطي الطحين، والكاكاو، والبيكنج بودر ، والكربونه والملح ؛ واضيفيها لخليط الزبد واعجنهم جيدا (ستكون العجينة متصلبة) . شكلي العجينة إلى كرات صفي البسكويت على الصينية المدهونة مع الضغط الخفيف بالاصابع . اضيفي نصف كرز على مركز كل كرة . اخبزها من 8 إلى 10 دقائق . برديها بالكامل . أعدي تغطية الشوكولاته . وصبيها حول الكرز على البسكويت وقدميها . البسكويت بالشوكولاتة والجوز : أعدّي البسكويت مع حذف الكرز و اخبزها وضعي على كل بسكويته نصف جوز . تغطية الشوكولاته : ادمجي ملعقتا طعام من السكر وملعقتا طعام من الماء في قدر صغير . اطبخيها وتحرك بشكل ثابت، إلى أن يغلي الخليط ويذوب السكر . اضيفي فورا 2/1 كأس الشوكولاتة الخاصة بالطبخ مع التحريك إلى أن تذوب . برديها واستخدمها

عالم البسكويت

بسكويت اللوز الشوكولاتي

المقادير

1/2 كأس زبدة

1/4-1 كأس سكر

2 بيض

ملعقة شاي لوز مبشور

1/4-2 كأس طحين متعدد الأغراض

1/4 كأس كاكو

ملعقة شاي بكنج بودر

1/4 ملعقة شاي ملح

كأس قطع لوزا محمص

لوز مقطع شرائح إضافي (اختياري)

الطريقة

سخني الفرن ، اخفقي الزبد والسكر في طاسة حتى يمتزجوا تماما . أضيفي لهم روح اللوز والبيض واخفقي جيدا . اخلطي الطحين والكاكو والبكنج بودر والملح ؛ واضيفيه بشكل تدريجي لخليط الزبدة ، (العجينة ستكون سميكة) اضيفي لهم اللوز وقلبي بالملعقة الخشبية . قسمي العجينة مناصفة . شكلي كل نصف إلى المستطيل صفيهم على صينيتين مدهونتين بشكل متباعد . إخبزيها لـ 30 دقيقة . تبرّد في مكانها لـ 15 دقيقة . بواسطة سكين قطعها إلى شرائح سميكة . تخلصي من قطع النهاية . رتب الشرائح سويا . إخبزيها من 8 إلى 9 دقائق . تبرّد على رف السلك . غطسي البسكويت فالغطاء الشوكولاتي . وبواسطة الغطاء الأبيض زيني البسكويت وزينة باللوز الإضافي وقدميها . الغطاء الشوكولاتي : ضعي كأس شوكولاته الخاصه بالطبخ وملعقة شاي زبدة في المايكرويف او في حمام مائي وحركي جيدا حتى تنوب الشوكولاته . الغطاء الأبيض : اخلطي 4/1 كأس شوكولاته بيضاء و ملعقة شاي زبدة في طاسة ويوضع في المايكرويف او في حمام مائي حتى تذوب الشوكولاته .

مصاصة الدوامة الشوكولاتية

المقادير

1/2 كأس زبدة

كأس سكر

2 بيض

1 ملعقة شاي عصير البرتقال

ملعقة شاي فانيليا

1/4-2 كأس طحين متعدد الأغراض

1/2 ملعقة شاي كربونات الصوديوم

1/2 ملعقة شاي ملح

1/4 ملعقة شاي قشرة برتقال مفروم

قليل من لون الغذاء الأصفر (اختياري)

شوكولاته الخاصه بالطبخ ذائبه

حوالي 24 أعواد خشبية

الطريقة

في طاسة كبيرة اخفقي الزبدة والسكر حتى يمتزجوا جيدا . أضيفي البيض وعصير البرتقال واخفقيهم حتى تصبح منقوشة . اضيفي بشكل تدريجي 1/4-1 كأس طحين واخلطهم بهدوء حتى يمتزجوا . اضيفي بقية كأس الطحين وكربونات الصوديوم والملح حتى يمتزج الخليط جيدا . في طاسة متوسطة ضعي نصف كمية الخفيق واضيفي لها قشرة البرتقال ولون الغذاء . ذوبي الشوكولاته وضعيها في بقية نصف الخفيق . غطيها وبرديها حتى وقت العمل . بالنشابه وبين 2 من قطع ورق الزبدة ضعي خلطات الشوكولاته والبرتقال افرديها جيدا وقطعيها الى 10 مستطيل . أزيلي ورقة الزبدة وافردي خليط البرتقال على خليط الشوكولاته . تلفّ العجائن باحكام بشكل مستطيل ثم يلفّ في بلاستيك ويبرد . سخني الفرن . فكي البلاستيك ولفيها على شكل سويسرول وقطعيها . صفيها على صينية مدهونه واغريزي كل عصا في كل قطعه . إخبزيها من 8 إلى 10 دقائق ثم برديها بالكامل قدميها .

عالم البسكويات



براونيز الشوكولاته بالحليب

المقادير

شكولاتة بالحليب الكمية المرغوبة

1/2 كأس زبدة

3/4 كأس سكر

ملعقة شاي فانيلا

3 بيضات

1 3/4 كؤوس طحين متعدد الأغراض

1/2 كأس حليب بودره

1/2 ملعقة شاي بكنج بودر

1/4 ملعقة شاي ملح

كأس حليب مركز ومحلى

2/1 كأس سكر

4 ملاعق طعام زبدة

الطريقة

سخني الفرن إلى 350° ؛ ادھني قاع وجوانب صينيہ مستطيلة بالزيت جيدا. ذوبي الشكولاتة بالحليب والزبدة في قدر على حمام مائي او في المايكرويف مع التقليب الجيد حتى تذوب تماما ثم برديها . اخلطي السكر وفانيلا والبيض جيدا واضيفي الشوكولاته لها بعد ان تبرد . اضيفي لها بقية المكونات وقلبيهم جيدا . في مقلاة على النار ضعي الحليب المركز والسكر والزبدة وقلبيهم حتى يذوب السكر ثم اسكبيه على البراونيز وقلبي بخفه لتحصلي على شكل رخامي . اخبريها من 30 إلى 35 دقيقة أو إلى أن تدخل المسواك في المركز يخرج نظيف ثم برديها ، قطعيها لمربعات وقدميها.

براونيز الشوكولاتة بالبندق

المقادير

2/3 كؤوس سكر

3/4 كأس زبدة ذائبة

ملعقتا طعام ماء

بيضتان كبيرتان

ملعقتي شاي فانيلا

1 1/3 كؤوس طحين متعدد الأغراض

3/4 كأس شوكولاته الخاصه بالطبخ

1/2 ملعقة شاي بكنج بودر

1/4 ملعقة شاي ملح

3/4 كأس قطع بندق

سكر مطحون

الطريقة

سخني الفرن. ادھني الصينيہ جيدا . اخفقي السكر والزبدة والماء في طاسة كبيرة . اخفقي الفانيلا والبيض وحدهما ثم اضيفيهم لخليط الزبدة . اخلطي الطحين والكاكاو والبكنج بودر والملح في طاسة ثم اضيفيهم لخليط السكر واخيرا اضيفي البندق مع التقليب الجيد لتمتزج المكونات معا . صبيها في الصينيہ المعده . اخبريها لـ 18 إلى 25 دقيقة أو إلى أن تدخل العود الخشبي في المركز يخرج دبق قليلا . برديها بالكامل على رف سلك . رشها بالسكر المطحون وقطعيها لمربعات وتقدم.



عالم البسكويت

بسكويت الغيوم

المقادير

- 3 بياضات بيض
- 1/8 ملعقة شاي عصير ليمون
- 3/4 كأس سكر
- ملعقة شاي فانيليا
- 2 ملاعق طعام كاكو
- 2 كؤوس شوكولاتة مقطعة لقطع صغيرة

الطريقة

سخني الفرن . بطني صينييه بورق القصدير وادهنيه.
اخفقي بياضات البيض في طاسة إلى أن تتشكل القمم . اضيفي السكر بشكل تدريجي والفانيليا ويضرب جيد بعد كل إضافة حتى تتكون القمم الصلبة . اضيفي الكاكو على خليط بياض البيض ؛ وقلبي بلطف . اضيفي قطع الشوكولاتة . ضعيه في كيس الحلواني وشكلي البسكويت الواحده تبعد عن الأخرى على صينييه مدهونه.
إخبزيها من 35 إلى 45 دقيقة اوحىي تصبح جافة . برديها بالكامل على رف سلك وقدميها .

بسكويت جوز الهند بالشوكولاتة

المقادير

- 2 كأس شوكولاته الخاصه بالطبخ
- 1 حليب مكثف ومحلى
- 3 كؤوس جوز الهند
- ملعقة شاي فانيليا
- حبات كرز منصفه للزينه

الطريقة

سخني الفرن . ادھني صينييه بالزيت . ذوبي الشوكولاته في حمام مائي . في طاسة حرّكي الشوكولاته والحليب المكثف . اضيفي جوز الهند والفانيليا ؛ وحركي حتى يمتزجو جيدا . ضعي مقدار ملعقه من الخليط في صوره متباعده على الصينيه المدهونه . إخبزيها لـ 15 دقيقة ، وبرديها بالكامل وقدميها.

بسكويت اصابع الشوكولاتة

المقادير

- 2/3 كأس زبد
- كأس سكر
- 2 بيض
- 2 ملاعق شاي فانيليا
- 1/2-2 كؤوس طحين متعدّد الأغراض
- 1/2 كأس كاكو
- 1/2 ملعقة شاي بيكربونات الصوديوم
- 1/4 ملعقة شاي ملح
- قطع بندق (إختياري)
- أنصاف كرز (إختياري)

الطريقة

سخني الفرن ، اخفقي الزبد والسكر في طاسة كبيرة حتى يمتزجو بشكل جيد . أخفقي البيض والفانيليا حتى يصبح الخليط منفوش واضيفيه لخليط الزبد . اخلطي الطحين ، الكاكو، وبيكربونات الصوديوم والملح واضيفيهم بشكل تدريجي لخليط الزبد و اخفقيهم جيدا . بواسطة الملعقه خذي من الخليط وضعيه على الصينيه المدهونه بشكل اصابع . إخبزيها من 7 إلى 9 دقائق و برديها بالكامل . غطيها بكريمة الشوكولاته ؛ ورشيها بالبندق وانصاف الكرز وقدميها .

عالم البسكويت

كريمة الشوكولاته :

ملعقتي طعام زبد

ملعقتا طعام من الماء

3ملاعق طعام كاكاو بودره

كأس سكر مطحون

1/2ملعقة شاي فانيليا

ضعي الزبد والماء في قدر صغير على النار مع التحريك بشكل ثابت إلى أن يغلي الخليط . فورا اضيفي الكاكاو وقلبي حتى يمتزجو تماما . اضيفي السكر المطحون بشكل تدريجي والفانيليا واخفقيهم جيدا . إذا دعت الضرورة اضيفي 2/1 ملعقة شاي من الماء الإضافي حتى يصل للسمك المطلوب .

بسكويت الشوكولاته بالبرتقال

المقادير

1/4كأس كانديد قشرة البرتقال (وصفة تتلي)

1/2كأس زبد

2/3كأس سكر

2ملاعق طعام حليب

2ملاعق طعام عصير برتقال

1/3كأس طحين متعدد الأغراض

كأس قطع لوز

ملعقة شاي فانيليا

الطريقة

أعدي كانديد قشرة البرتقال وسخني الفرن . غطي الصينيه بورق القصدير وادهنيه . اخفقي الزبد والسكر وعصير الليمون والحليب في قدر مع التحريك بشكل ثابت إلى أن يغلي الخليط . اضيفي لهم الطحين وقشرة برتقال الكانديد والوز والفانيليا . (لمنع الخليط من التصلب ضع المقلاة فورا على حمام ماء حار) . بملعقه خذي من الخليط وضعي في الصينيه المعده . إخبزيها من 8 إلى 11 دقيقة ويبرد بالكامل . ويقشّر ورق القصدير بلطف . أعدي حشوة الشوكولاتة ولقي البسكويت بشكل منفرد فيه وقدميها . قشرة برتقال كانديد: قطعي القشرة الخارجية (ليس الغشاء الأبيض) من 2 برتقال صغير إلى أسطر عريضة . ضع القشرة مع 4/1 كأس سكر و 2/1 كأس ماء في قدر صغير . واطبخيها على الحرارة المنخفضة جدا واتركيها حتى تنسبك . حشوة الشوكولاتة : ضع كأس شوكولاتة الخاصه بالطبخ في طاسة المايكرويف او في حمام مائي حتى تنوب

البسكويت الحلزوني

المقادير

1/2كأس زبد + 3/4كأس سكر

1بييض + ملعقة شاي فانيليا

1-3/4كؤوس طحين متعدد الأغراض

1/2ملعقة شاي بكنج بودر + 1/4ملعقة شاي ملح

1/3كأس لوز مطحون ناعم

1/8ملعقة شاي روح اللوز (إختياري)

1/4كأس كاكاو + 1/2-4ملاعق شاي زبد ذائبه

الطريقة

اخفقي 2/1 كأس زبد والسكر في طاسة ، واخفقي البيض والفانيليا حتى تصبح منفوشة ثم اضيفيها لخليط الزبد . اخطي الطحين والبكنج بودر والملح واضيفيها لخليط الزبد واخفقيهم جيدا . ضع نصف العجينة إلى طاسة وضعي عليها اللوز وروح اللوز . اضيفي الكاكاو و الزبد الذائب للنصف الاخر واعجنهم جيدا . قسم كلّ عجينة مناصفة وبرديهم . افرد عجينة اللوز إلى مربع وكذلك بالنسبة لعجينة الشوكولاتة . ضع عجينة اللوز على عجينة الشوكولاتة . وتلفّ معا وكذلك بالنسبة لباقى العجائن . وتبرّد من 4 إلى 5 ساعات . سخني الفرن ، قطعيها إلى شرائح وتصف في صينيّه مدهونه . إخبزيها من 9 إلى 12 دقيقة ثم برديها بالكامل وقدميها .

عالم البسكويت

بسكويت الشوكولاته بالجوز والكرز

المقادير

1/2 كأس زبدة + ملعقتي طعام زبدة

كأس سكر

1 بيض

ملعقة شاي فانيليا

1-1/4 كأس طحين متعدد الأغراض

6 ملاعق طعام كاكوبودره

1/2 ملعقة شاي كربونات الصوديوم

1/2 ملعقة شاي ملح

1 كأس قطع كرز جاف

1/2 كأس قطع جوز

قطع جوز (إختياري)

الطريقة

سخني الفرن . في طاسة كبيرة اخفقي الزبدة والسكر حتى تصبح منفوشة ؛ اخفقي البيض والفانيليا مع جيدا ثم اضيفيهما على خليط الزبدة وقلبيهم جيدا . ادمجي الطحين، والكاكاو، والكربونات والملح ثم اضيفيه إلى خليط الزبدة . اضيفي الكرز وقطع الجوز وقلبيهم جيدا . ضعي مقدار ملعقة طعام من الخليط على الصينيه المدهونة . ضعي قطع من الجوز على كل بسكويته . إخبزيها من 10 إلى 12 دقيقة ثم برّديها بالكامل وقدميها.

كرات اللوز المحمصه

المقادير

1/2 كأس حليب مبخر (كارنيش)

1/4 كأس سكر

قطع شكلاتة بالحليب

1/2 ملعقة شاي روح اللوز

كأس قطع لوز مجروش

كأس بندق مشروش للتغليف

الطريقة

اخلطي الحليب والسكر في قدر واتركيها حتى الغليان مع التحريك بشكل ثابت . اضيفي له اللوز والشوكولاته وحركي بشدة حتى يصبح الخليط ناعما ثم اضيفي له روح اللوز . برّديه لـ 1 2/1 إلى ساعتين . شكله إلى كرات ولفية في البندق . غطيه حتى وقت التقديم



عالم البسكويت



قطع الشوكولاته بالفستق

المقادير

- 1 1/2 كؤوس سكر
- 2/3 كأس حليب مبخر (كارنيش)
- ملعقتي طعام زبدة
- 1/4 ملعقة شاي ملح
- كأسان مارشميلو صغير
- شكلاتة بالحليب
- 1/2 كأس قطع فستق
- ملعقة شاي فانيليا

الطريقة

بطني صينييه بورق القصدير وادهنيها جيدا . اخلطي السكر والحليب والزبدة والملح في قدر واتركيه حتى الغليان مع التحريك بشكل ثابت . يضاف له المارشيميلو والشوكولاته و الفانيليا والفستق وحركي بشدة حتى يذوب كلهم . صبيه في الصينيه المعده وتبرد لساعتين . ازيل ي ورق القصدير منها وقطعها إلى مربعات وقدميها.

بسكويت الشوكولاتية بالحليب الحامض

المقادير

- 2/3 كأس زبدة + كأس سكر + 1 بيض
- 1-1/2 ملاعق شاي فانيليا
- 1-1/2 كؤوس طحين متعدد الأغراض
- 1/2 كأس كاكو
- 1/2 ملعقة شاي بيكر بونات الصوديوم
- 1/4 ملعقة شاي ملح
- 1/3 كأس حليب حامض
- سكر إضافي

الطريقة

سخني الفرن ، وادهني صينييه بالزيت . اخفقي الزبد والسكر في طاسة حتى تمتزج بشكل جيد . اخفقي البيض والفانيليا معا ثم اضيفيها الى خليط الزبد و اخفقيهم جيدا حتى تصبح منفوشة . اخلطي الطحين، والكاكو، و كربونات الصوديوم والملح؛ ونضيف خليط الطحين بالتناوب مع الحليب واخلطهم جيدا حتى تتشكل العجنه. بواسطة مجرفة الأيس كريم او ملعقة طعام ضعي من العجين على الصينيه المعده . اخبريها من 13 إلى 15 دقيقة ويرش قليلا بالسكر الإضافي . برديها بالكامل وقدميها * . لتحميم الحليب : يستعمل ملعقة شاي خل أبيض لـ 3/1 كأس حليب وقلبيهم جيدا.

بسكويت بنكهة الشاي

المقادير

- 1 1/4 كؤوس زبدة
- كأس سكر أسمر
- 6 ملاعق طعام شاي
- صفار بيضه
- ملعقتي شاي فانيليا
- 2 1/4 كؤوس طحين متعدد الأغراض

الطريقة

سخني الفرن . اخفقي الزبد والسكر في الخلاطة الكبيرة حتى تصبح منفوشة . اخفقي الفانيليا ومج البيض مع جيدا ثم اضيفيها الى خليط الزبد . اضيفي الطحين بشكل تدريجي وقلبيهم جيدا . ضعي مقدار ملعقة الشاي ممثلة على الصينيه المدهونة . اخبريها لـ 12 إلى 15 دقيقة وبرديها . ثم بواسطة الفرشاة ادهنيها بالصقيل وبرديها بالكامل وقدميها. للصقيل: ادمجي كأس سكر مطحون مع 5 ملاعق شاي ماء حار و 4/1 ملعقة شاي فانيليا في طاسة صغيرة وحركيه جيدا حتى يتكون الصقيل.



عالم البسكويت



مربعات كعكة الشوكولاته بالطبقة البيضاء

المقادير

- 1 خليب كعك شوكولاته
- 1 1/4 كؤوس سكر مطحون
- 1 جبن فيلاديليا
- ملعقة طعام زبد
- ملعقة شاي روح اللوز

الطريقة

اخبزي كعك الشوكولاته كما هو على العلبة . ثم برّديها بالكامل على رفّ السلك . اخفقي السكر المطحون والجبن وروح اللوز والزبد في طاسة حتى يمتزجو تماما . ضعيها على كعك الشوكولاته ؛ قطعيه إلى مربعات وبرّديه في الثلاجة لحين التقديم



مربعات الزبيب بكريمة الفراوله

المقادير

- كأسان زبيب
- 3/4 كأس طحين
- 1/4 كأس سكر بني
- 2/1 م ص قرفة
- 1/2 كأس زبد
- 1 علبة عصير حليب بالفراوله
- بيضة مضروبة قليلا
- 2 م ك طحين

الطريقة

امزجي الزبيب مع الـ 4/3 كأس طحين والسكر والقرفة في طاسة . قطعي الزبد بيدك وافركي المزيج إلى أن يشبه الخليط فتات الخبز . ضعي 2/1 من الخليط في قاع صينييه مدهون . امزجي الحليب بالفراوله مع البيض و2 م ك من الطحين واتركيها على النار حتى يمتزجو بشكل جيد ويثخنو واسكبيها على مزيج الزبيب المعد في الصينيه . ضعي باقي مزيج الزبيب فوق الحشوه السابقه واكبسي بهدوء . إخبزيها في الفرن لـ 30 دقيقة . برّديها ثم قطعيها لمربعات وقدميها



بسكويت بنكهة الزنجبيل

المقادير

- 3 كؤوس طحين متعدّد الأغراض
- ملعقتا شاي كربونات الصوديوم
- 1 1/2 ملاعق شاي قرفة مطحونه
- 1 1/2 ملاعق شاي زنجبيل مطحون
- 3/4 ملعقة شاي مستكه مطحونه
- 1/2 ملعقة شاي ملح

كأس زبد

- 1 1/2 كؤوس سكر أسمر

بيضة كبيرة

- 1/3 كأس دبس خفيف

شوكولاته ببيضاء الخاصه بالكوكيز

الطريقة

سخّني الفرن . اخلطي الطحين والكربونات والقرفة والزنجبيل والمستكه والملح في طاسة صغيرة . اخفقي الزبد والسكر والبيض والدبس في طاسة بواسطة الخلاط جيدا . اضيفي خليط الطحين بشكل تدريجي وامزجهم جيدا . اضيفي الشوكولاته وقلبيهم جيدا ثم خذي بمقدار ملعقة طعام مدوّرة وضعيها على الصواني الغير المدهونه . اخبزيها لـ 9 إلى 11 دقيقة ثم برّديها بالكامل وتقدم.

عالم البسكويت



بسكويت الزنجبيل بالشوكولاته

المقادير

- 1/2 كأس زبدة
- 1/2 كأس سكر
- 1/3 كأس عصير ليمون مخفف
- 1/2 ملعقة شاي قرفة
- 1/4 ملعقة شاي زنجبيل
- كأس طحين متعدّد الأغراض
- ملعقة شاي بكنج بودر
- كأس شوكولاتة الخاصه بالطبخ
- ملعقة طعام زبدة
- 1/3 كأس جوز مقطع بشكل رقيق

الطريقة

سخني الفرن . ضعي الزبدة والسكر وعصير الليمون والقرفة والزنجبيل في قدر على النار ليسخنو . اخلطي الطحين والبكنج بودر والجوز ثم ضعي عليها خليط الزبدة بعد ان يصبح دافئ وقلبيهم بشده . ضعي مقدار ملعقة طعام في الصينيه المدهونه . اخبزها لـ 10 إلى 14 دقيقة و برديها لـ 10 ثواني . تدرج على مقبض ملعقة خشب فوراً ؛ ثم تبرّد بالكامل على رفوف السلك. ذوبي الشوكولاته في المايكرويف او في حمام مائي مع الزبدة . اغمسي نصف البسكويت في الشوكولاته الذائبه ؛ ورشيها بالبندق ثم برديها لـ 10 دقائق أو حتى تتماسك الشوكولاته في الثلاجة وتقدم

بسكويت الشوفان بالشوكولاته

المقادير

- خليط كعك أصفر
- كأس شوفان
- 3/4 كأس زبدة
- 2 بيض
- كأس شوكولاتة الخاصه بالطبخ

الطريقة

سخني الفرن ، قومي بخلط خليط الكعك والشوفان والزبد والبيض في طاسة واخفقيهم حتى يمتزجو تماما . اضيفي له قطع الشوكولاتة . ضعي مقدار 3 ملاعق شاي مدوّرة على الصينيه المدهونه . اخبزها من 10 إلى 12 دقيقة برديها بالكامل وقدميها.

عالم البسكويت

بسكويت الشوفان بالشوكولاتة والبندق

المقادير

- كأس زبد
- 1-1/2 كأس سكر
- كأس سكر أسمر
- 2 بيض
- 2 ملاعق شاي فانيلا
- 1-1/2 كأس طحين متعدّد الأغراض
- 1/2 كأس كاكو بودره
- ملعقة شاي بيكربونات الصوديوم
- 1/2 ملعقة شاي ملح
- 3 كأس شوفان
- 1/2 كأس قطع بندق

الطريقة

سخني الفرن ، اخفقي الزبد والسكر والسكر الأسمر في طاسة حتى تصبح منفوشة ؛ يمزج البيض مع الفانيلا معاً ثم ضعيها على الزبد . اخلطي الطحين، والكاكو، وكربونات الصوديوم والملح واضيفيه بشكل تدريجي لخليط الزبد واخلطهم جيداً . اخيراً اضيفي الشوفان والبندق (سيكون الخليط متصلب بعض الشيء) ، ثم ضعي مقدار ملعقة كبيرة على الصينية المدهونة . إخبزيها من 11 إلى 12 دقيقة ثم برّديها بالكامل وقدميها.

التوفي Toffee

المقادير

- كأس سكر
- كأس زبد
- 1/4 كأس ماء
- 1/2 كأس رقائق نصف حلوة شوكولاتية
- 1/2 كأس جوز مقطع بشكل رقيق



الطريقة

ضعي السكر والزبد والماء في قدر مع التحريك بشكل ثابت على النار واطبخيها حوالي 13 دقيقة ، يحرّك بشكل ثابت حتى تمتزج تماماً .
يصبّ المزيج فوراً على الصينية الغير مدهونة كبيرة . ورشيها بالشوكولاتة فوراً وبعد دقيقة رشيها بالجوز .
برّديها في درجة حرارة الغرفة حوالي ساعة كسريها إلى قطع بالحجم المرغوب وقدميها.

عالم البسكويت



بسكويت العكاز الملون

المقادير

كأس سكر

كأس زبد

1/2 كأس حليب

ملعقة شاي فانيليا

ملعقة شاي روح النعناع

بيضة

3 1/2 كؤوس طحين متعدد الأغراض

ملعقة شاي بكنج بودر

1/4 ملعقة شاي ملح

1/2 ملعقة شاي لون غذاء أحمر

ملعقتا طعام حلويات نعناع مسحوقه بشكل رفيع

ملعقتا طعام من السكر

الطريقة

اخفقي كأس من السكر ، والزبد، والحليب، والفانيليا وروح النعناع والبيض في طاسة . اخلطي الطحين والبكنج بودر والملح معا ثم اضيفيه لخليط الزبد واعجنهم جيدا . قسمي العجينة مناصفة واضيفي قطرات من لون الغذاء واعجنينها جيدا . غطيها وبرديها على الأقل 4 ساعات . سخني الفرن . حرّك حلوى النعناع المكسره وملعقة طعام سكر وضعيها جانبا . لكلّ بسكويتيه يشكل ملعقة شاي من العجينة من كلّ نصف إلى شكل حبل على سطح مرشوش بالدقيق . ضع حبل أحمر وأبيض جنباً إلى جنب ؛ اضغطي عليهما سوياً ولفيهما على بعضهما البعض . صفيهما على صينيته مدهونه قليلاً بحيث تكون قمة المنحنى لأسفل لتشكيل مقبض البسكويت وتكون مشابهة للعكاز كما في الصورة . إخبزيها من 9 إلى 12 دقيقة ورشيها بخليط الحلوى فوراً . برديها بالكامل حوالي 30 دقيقة وقدميها .



بسكويت القلوب الوردية

المقادير

خليط كعك أصفر

1/3 كأس كريمه مخفوقه

1/3 كأس زبد

1/2 ملعقة شاي فانيليا

بيضة

كريمة بيتي كروكير او كريمه مخفوقه

لون غذاء احمر

الطريقة

سخني الفرن . امزجي حوالي نصف خليط الكعك (الجاف) والمكونات الباقية ماعدا الكريمه الخاصه بالتزين في طاسة واخلطيهما جيدا . اضيفي بقية خليط الكعك واخلطيهما حتى تتكون العجينة . قسمي العجينة مناصفة وافردى كلّ نصف على لوحة مرشوشه بالدقيق . قطعي العجينة بقاطع البسكويت القلب . وصفيها على الصينيه الغير مدهونه . إخبزيها من 6 إلى 8 دقائق وبرديها بالكامل حوالي 30 دقيقة . اخلطي نصف الكريمه بقليل من اللون الاحمر وغطي بها البسكويت زين اطرافها بالكريمه العاديه واكتبي عليها كما تشائين، برديها لكي تتماسك الكريمه قليلاً وقدميها .

عالم البسكويت

مربعات الشوفان بالشوكولاته والمكسرات

المقادير

3/4 كأس سكر

3/4 كأس سكر أسمر

3/4 كأس زبدة

ملعقة شاي فانيليا

بيضتان

1 1/2 كؤوس طحين متعدّد الأغراض

3/4 كأس شوفان

ملعقة شاي كربونات الصوديوم

1/2 ملعقة شاي بكنج بودر

1/2 ملعقة شاي ملح

كأس فستق

كأس شوكولاتة الخاصه بالطبخ

ملعقتا طعام شوفان

الطريقة

سخني الفرن . اخفقي السكريات والزبد والفانيليا والبيض في طاسة . اخلطي الطحين، و 4/3 كأس شوفان ، والكربونه والبكنج بودر والملح واضيفيه لخليط الزبد . اضيفي 4/3 كأس فستق و 3/2 كأس شوكولاتة وقلبيهم جيدا . صبي المزيج في صينيّه غير مدهونة مستطيلة ورشيها بباقي ال 4/1 كأس فستق و 3/1 كأس شوكولاته و ملعقتي طعام من الشوفان . إخبزيها لمدة 25 إلى 30 دقيقة و برّديها بالكامل ، حوالي ساعة قطعها إلى 6 صفوف ب 4 صفوف وقدميها.



مربعات البسكويت بحشوى الكاراميل

المقادير

1 خليط كعك بيتي كروكير الابيض

1/2 كأس زبد

بيضة

كاراميل محضر في البيت (سكر + قشطه)

الطريقة

سخني الفرن . حرّكي خليط الكعك الجاف مع الزبد والبيض في طاسة بواسطة الشوكة . ضعي نصف الخليط في صينيّه غير مدهون مستطيلة . إخبزيها لمدة 10 دقائق . صبي الكاراميل مباشرة على القشرة . ورشيها ببقية خليط الكعك . إخبزيها لمدة 20 إلى 25 تبرّد بالكامل لحوالي ساعة . تقطع إلى 6 صفوف ب 4 صفوف وتقدم.



عالم البسكويت



مربعات التفاح بالكاراميل

المقادير

- كأس سكر أسمر
- 1/2 كأس زبدة
- 1/4 كأس كريمه مخفوقه
- 3/4 1 كأس طحين متعدّد الأغراض
- 1 1/2 كأس شوفان
- ملعقة شاي ملح
- 1/2 ملعقة شاي كربونات الصوديوم
- 1 1/2 4 كأس تفاح مقشّر ومقطع بشكل خشن
- 3 ملاعق طعام طحين متعدّد الأغراض
- كاراميل محضر منزليا

الطريقة

سخني الفرن . اخفقي السكر الأسمر والزبد والكريمه المخفوقه في طاسة . اخلطي 1 4/3 كأس طحين ، والشوفان ، والملح وكربونات الصوديوم . إجزّي كأسين خليط شوفان ؛ وضعي الباقي في صينيّه غير مدهونه مستطيلة. ضعي التفاح و3 ملاعق طعام من الطحين على الخليط . صبي فوقهم الكاراميل ورشيهم بخليط الشوفان المحجوز ؛ يضغط عليه قليلا . إخبزيها لمدة 25 إلى 30 دقيقة وقطعيها إلى 6 صفوف ب6 صفوف وهي دافئة برديها وقدميها.

بسكوت النحل الطنان

المقادير

- 1/2 كأس زبدة
- 1/2 كأس كريمه مخفوقه
- 1/3 كأس سكر أسمر
- 1/3 كأس عسل
- بيضة
- 3/4 1 كأس طحين متعدّد الأغراض
- 3/4 3 ملعقة شاي كربونات الصوديوم
- 1/2 1 ملعقة شاي بكنج بودر
- 4/1 كأس كاكو بودر

زبد للصق

الطريقة

اخلطي الزبدة والكريمه المخفوقه والسكر الأسمر والعسل والبيض في طاسة بالخلاطة الكهربائية . ادمجي الطحين، والبكنج بودر والكربونه معا جيدا ثم اضيفيها الي خليط الزبد واعجنهم جيدا . غطيها وبرديها لحوالي ساعتان. سخني الفرن . قسمي العجينة الى جزئين احدهما فقط ربع العجينه واضيفي له الكاكو البودره . شكلي العجينة البيضاء إلى كرات بيضاويه قليلا (العجينة ستكون دبقه قليلا) والعجينه بالكاكو الى خطوط رفيعه جدا جدا . لكلّ دائره ضعي 2 لقات إلى كل جانب على الكره بشكل ملفوف بواسطة الزبد واضغطي عليهم جيدا لتشكيل الارجل وهكذا بالنسبه للخطوط التي على جسمها كما في الصوره . صفيهم في صينيّه مدهونه . إخبزيها لمدة 11 إلى 13 دقيقة وبرديها بالكامل وقدميها .



عالم البسكويت



بسكويت الكره

المقادير

1/2 كأس سكر أسمر

1/2 كأس زبد

ملعقة شاي فانيليا

1 1/2 كؤوس طحين متعدد الأغراض

1/2 ملعقة شاي قرفة

1/8 ملعقة شاي ملح

24 حبة لوز مجروش

كريمة التزيين السهلة : 2/1 كأس سكر مطحون

1 1/2 إلى 3 ملاعق شاي من الماء

الطريقة

سخني الفرن . امزجي السكر الأسمر والزبد والفانيليا في طاسة . ادمجي الطحين والقرفة والملح واللوز ثم اخفقيها مع مزيج الزبد وقلبي جيدا . شكلي العجينة على شكل كرة القدم او كرة المضرب او كما في الصورة . صفيها في صينييه مدهونه قليلا . إخبزيها لمدة 12 إلى 14 دقيقة ثم برديها بالكامل . ضعي كريمة التزيين السهلة في كيس الحلواني وزيني الكرات كما في الصورة . كريمة التزيين السهلة : امزجي السكر المطحون والماء بكميه قليله بحيث يتكون معجون وتستخدم للتزيين.



بسكويت البييتزا بالكريمه

المقادير

1/2 كأس سكر أسمر

1/4 كأس سكر

1/2 كأس زبد

ملعقة شاي فانيليا

بيضة

1 1/4 كؤوس طحين متعدد الأغراض

1/2 ملعقة شاي كربونات الصوديوم

كأس شوكولاتة صغيرة

كأس قشطة مخفوقة

1/4 كأس قطع جوز

1/4 كأس جوز الهند

1/2 كأس حلويات المكسوة بالشوكولاتة (ام & امز)

الطريقة

سخني الفرن . اخفقي السكريات والزبد والفانيليا والبيض في طاسة . اخلطي الطحين وكربونات الصوديوم (ستكون العجينة متصلبة) . اضيفي الشوكولاتة لهم واعجنهم جيدا . افرد العجينة في صينييه دائريه مدهونه ، إخبزيها لحوالي 15 دقيقة وبرديها . قبل التقديم مباشرة ضعي القشطة المخفوقة على البسكويت . رشيها بالجوز وجوز الهند والحلويات . قطعيها إلى مثلثات . برديها قليلا وتقدم.

عالم البسكويت



بسكويت البيتزا بالمارشميلو

المقادير

- 3كأسات بسكوت مطحون ناعم
- 1/3كأس زيت + بيضة
- حلويات شوكولاتية (ام & امز) ، شوكولاتية بيضاء صغار ، فسنتق
- 1/2كأس جوز الهند
- لون برتقالي حسب الرغبة
- كأس مارشميلو صغار ومقطع
- 1/3كأس شوكولاتة ذائبة

الطريقة

سخني الفرن ، امزجي البسكويت والزيت والبيض في طاسة إلى أن تتشكل العجينة . افرديها في صينية غير مدهونة، مع رفع الحافة حول الصينية . رشي عليها طبقة من جوز الهند. إخبزيها لـ 10 دقائق . رشّ على القمة المارشميلو والشوكولاته القطه والحلويات والفسنتق . إخبزيها من 10 إلى 15 دقيقة حتى يذوب المارشميلو . برديها بالكامل حوالي ساعة. خططيها بالشوكولاته الذائبة وقطعيها إلى 12 مثلث وقدميها.



بسكويت شجر الصنوبر

المقادير

- كأس بسكويت مطحون
- 1/2كأس زبد ذائبة
- 1/4كأس طحين متعدد الأغراض
- بيضة + صبغه بللون الأخضر
- 12عود خشبي
- كريمة مخفوقة
- زينة متنوعة كما هو مطلوب

الطريقة

سخني الفرن . امزجي البسكويت والزبد والطحين والبيض في طاسة إلى أن تتشكل العجينة . قسمي العجينة مناصفة . ضعي على نصف العجينة قطرات من لون الغذاء الأخضر . افرد العجينة على سطح مرشوش بالدقيق وقطعيها بقطاعة على شكل شجرة الصنوبر قطع البيضاء وفوقها قطعه خضراء وادخلي بينهما العود الخشبي واضغطي بقوة حتى يلتصقو تماما وزينيها . رصيها على صينية مدهونة قليلا . إخبزيها من 10 إلى 13 وبرديها بالكامل حوالي 30 دقيقة. للزينة : خذي كمية من الكريمة وضعي عليها قطرات من اللون الاخضر واتركي الباقي كما هو وانشريها على البسكويت . رشيها بالسكر الملون و الحلويات الصغيرة.



بسكويت الوجوه المضحكة

المقادير

- 1كأس بسكويت مطحون
- 1/4كأس طحين متعدد الأغراض
- 1/2كأس زبد ذائبة + بيضة
- عصير باي نكهة مرغوبة لديك
- هلام بيتي كروكير للزينة
- ديكورات متنوعة مثل (حلويات اشكال الفواكهه ، جوز الهند رقائق شوكولاتة وهكذا)

الطريقة

سخني الفرن ، امزجي البسكوت مع الطحين، والزبد والبيض وبالتدريج اضيفي العصير مع العجن حتى تتكون العجينة . افرد العجينة على سطح مرشوش بالدقيق. لعمل الوجوه: قطعي العجينة بقاطع بسكويت مستدير . ضعيه على الصينية الغير مدهونة . لعمل الشعر والعيون قومي بتلوين بواقي العجين بقطر من الوان الغذاء وشكليها كما في الصورة ، إخبزيها من 7 إلى 9 دقائق وبرديها بالكامل حوالي 30 دقيقة . زينيها بعد الخبز الفم والأذان بالحلويات والهلام والشوكولاتية وهكذا على حسب الرغبة وتقدم.

A bucket of smiley face lollipops. The bucket is light blue with yellow splatters. It contains several yellow lollipops with different smiley face expressions: some with simple dots for eyes, some with closed eyes, and one with glasses.

[illegible]

عالم البسكويت



بسكويت البييتزا بالشوكولاتة

المقادير

- 1/2 كأس زبدة
- 1/2 كأس سكر أسمر
- 1/4 كأس سكر خشن
- ملعقة شاي فانيليا
- بيضة

- 1 1/4 كؤوس طحين متعدد الأغراض
- 1/2 ملعقة شاي كربونات الصوديوم
- صلصة البييتزا الشوكولاتية (اسفل)
- 1/2 كأس أنصاف جوز
- 1/2 كأس حلويات المكسوة شوكولاتية (ام & امز)
- 1/4 كأس جوز الهند مبشور
- شوكولاته بيضاء ذائبة

الطريقة

سخني الفرن . امزجي الزبد والسكرات والفانيليا والبيض في طاسة حتى يمتزجو تماما . اخلطي الطحين وكربونات الصوديوم ثم اضيفيها لخليط الزبد وقلبيهم جيدا (ستكون العجينة متصلبة) . افرد العجينة في صينية دائرية غير مدهونة . إخبزيها لحوالي 15 دقيقة ثم برديها لحوالي 30 دقيقة . قومي بإعداد صلصة البييتزا الشوكولاتية ؛ وضعيها فوق البسكويت . رشها بالجوز والحلويات وجوز الهند؛ وبضغط عليه قليلا . رشها بخطوط من الشوكولاته البيضاء ثم قطعيها إلى أوتاد وقدميها

صلصة البييتزا الشوكولاتية :
كأس شوكولاتية الخاصة بالطبخ مقطعه
ملعقتي طعام زبد
3 ملاعق طعام حليب
كأس سكر مطحون

ضعي الشوكولاتية والزبد والحليب على النار مع التحريك من حين لآخر ، حتى تذوب الشوكولاته ؛ اضيفي لهم السكر المطحون . اخفقيهم بالمخفقة السلك وإذا دعت الضرورة اضيفي له بضعة قطرات ماء حار ثم اتركيه ليهدأ قليلا واستخدميه.



مصاصات الدبodob

المقادير

- 3 كأسات بسكوت مطحون
- 1/3 كأس زيت
- بيضة

12 عود خشبي

- 24 حلوى مستديرة مستوية ممكن استخدام (ام & امز او سكيترولز)
- 12 حبه شكلاتة بالحليب الخاصة بالكوكيز
- إنبوب هلام التزيين بيتي كروكير الأحمر

الطريقة

سخني الفرن . امزجي البسكوت والزيت والبيض في طاسة إلى أن تتشكل العجينة. شكلي العجينة إلى 12 كرة ، استعملي 1 2/1 ملاعق طعام لكل كرة . صفي الكرات على سطح صينيه غير مدهونه ومبطنه بورق الزبد . شكلي ما تبقى من العجينة إلى 24 كرة صغيره ، استعملي عجينة ملعقة شاي لكل كرة.

ادخلي العصا في جانب كل كرة كبيرة ؛ والصفي كرتان صغيرتان بجانب كل كرة كبيرة للأذان . إخبزيها لمدة 11 إلى 13 دقيقة وبرديها بالكامل ، حوالي 30 دقيقة. اضيفي حلوتين صغيرتين على كل بسكويت للعيون و الشوكولاتة للأنف، واستعملي الهلام للفق وقدميها لأطفالك.

عالم البسكويت

بسكويتات رجل الثلج المرحلة المقادير

بسكويت شاهی مطحون ناعم
1/2 كاس زبدة ذائب
بيضة

كريمة بيتي كروكير بالفانيليا الخاصة بالكيك
شوكلاته مبشوره ناعم او بودرة كاكو للزينة

1/3 كاس زبيب

1/4 كاس حلويات (ام & امز)

الطريقة

سخني الفرن . امزجي البسكويت مع الزبدة والبيض في طاسة متوسطة إلى أن تتشكل العجينة . ضعي بمقدار ملعقة طعام من الخليط في الصينيه المدهونة . إخبزيها من 7 إلى 9 دقائق ، برّديها بالكامل حوالي 30 دقيقة.

إنثري الكريمة المخفوقة على البسكويت عبر الثلث الأعلى منه وانثري عليه الشوكولاته او الكاكو للقبعة ، ثم ضعي 3 حبات من الزبيب للعيون والأنف و5 حلويات للقدم . كرري العملية بالنسبة لبقية البسكويتات وقدميها.

ملاحظه : ممكن عمل مثل القبعات التي في الصورة بتدوير الشوكولاته العاديه على النار ثم وضعها في كيس الحلواني ورسمها على كيس نايلون وتركها لتبرد وعند التقديم ازيل الشكل عن الكيس النايلون وضعيه ككعبه



طرق تقديم البسكويت بصورة هدية

الفكره الاولى

نحتاج هنا الى :

كاس زجاجي انيق

عدد من بسكويت الكوكيز او اي بسكويت تقومين بصنعه بشرط تواجد الاعواد الخشبيه في نهايتها

ورق اخضر زينه او حقيقي (حسب المتوفر لديك) ووردات بيضاء صغيره شريط ستان من اللون الاحمر

ورق سولفان لتغليف الهدايا ساده وشفاف من اللون الاحمر

قومي بلف كل بسكويت بالسلوفان الاحمر كما في الصورة ، ثم رتبها بشكل انيق في الكاس الكرستال ووزعي بينها الاوراق الخضراء والورود البيضاء الصغيره اربطي مقدمة الكاس بالشريط الستان وبذلك تكوني قد انتهيت من هديتك الجميله بهذا الشكل



الفكره الثانيه

نحتاج الى :

علبه من الكرتون مستطيلة الشكل مع غطائها

حبات من البسكويت او الكوكيز المصنوع يدويا

ورق سولفان احمر شفاف

شريط ستان احمر

ورق اخضر ووردات بيضاء

قومي بلف البسكويت بالورق السولفان ، رصي كميه من الورق

الاخضر في العلبة الكرتونيه ورصي عليها حبات البسكويت ، زيني

الغطاء الخاص بالعلبه بالشريط الستان وضعي فوق البسكويت من

المنتصف كميه من الورق الاخضر والورد الابيض الصغير وهذه هي

النتيجه



عالم البسكويات



الفكره الثالثه

نحتاج الى :

ورده حمراء كاملة الاوراق طبيعيه او زينه

كأس من الكريستال

حبات بسكويته او كوكيز بنهايات من الاعواد الخشبيه

ورق اخضر وورود بيضاء اللون

ورق سولفان ابيض اللون شفاف

شريط ستان احمر رفيع

قومي بتغليف كل بسكويته بورق السولفان الشفاف ورصيها بشكل مرتب في الكاس الكريستالي ،

ضعي الورده في احدى الزوايا ومن الجبهه المقابله كميه من الورق الاخضر والورود البيضاء ،

ثم اربطي بدايات الكاس بطريقه جميله بالشريط الستان الاحمر الرفيع ، انظرو كم هي جميله

بسكويته الشوكولاتية بقطع اللوز

المقادير

كأس زبد

1كأس سكر

1بيض

1/2م ملعقة شاي روح اللوز

1/2م ملعقة شاي فانيليا

2كؤوس طحين متعدّد الأغراض

1/2كأس كاكو بودره

1/4م ملعقة شاي بكنج بودر

1/4م ملعقة شاي كربونات الصوديوم

1/8م ملعقة شاي ملح

كأس شوكولاته الخاصه بالطبخ

سكر إضافي

لوز منصف

الطريقه

اخفقي الزبد و كأس من السكر في طاسة حتى تصبح منفوشة . أضيفي البيض وروح اللوز والفانيليا واخفقيهم جيدا . اخلطي الطحين والكاكاو، والبكنج بودر، والكربونه والملح ؛ واضيفيهم بشكل تدريجي لخليط الزبد ، يعجن جيدا ثم يضاف لقطع الشوكولاتية الصغيرة ويخلط جيدا . يبرّد لحوالي ساعة. سخني الفرن . شكلي العجينة الى شكل الكورّ وفيها في السكر . صفيها في الصينيه المدهونه واكبسيها بالأصابع قليلا . ضعي ثلاثة شرائح من اللوز على قمّة كلّ كرة ويضغط بعض الشّيء. إخبزيها من 9 إلى 10 دقائق برّديها بالكامل وقدميها .

عالم البسكويت



بسكويت الورقة

المقادير

كأس سكر

1/2 كأس زبدة

1/2 كأس كريمه مخفوقه

1 1/2 ملاعق شاي فانिला

بيضتان

3كؤوس طحين متعدّد الأغراض

1/2ملعقة شاي كربونات الصوديوم

1/2ملعقة شاي ملح

لون غذاء أصفر

لون غذاء أحمر

لون غذاء أخضر

الطريقة

سخني الفرن . اخلطي السكر والزبدة والكريمه المخفوقه في طاسة كبيرة . اخلطي الفانिला والبيض معا ثم اضيفيها لخليط الزبدة . اخلطي الطحين وكربونات الصوديوم والملح ثم اضيفيهم تدريجيا لخليط الزبدة وقلبيهم جيدا حتى تتكون العجينة. قسّمي العجينة إلى 3 أجزاء متساوية . ضعي 8 قطرات من لون الغذاء الأصفر إلى القسم الاول من العجينة لجعل العجينة صفراء . واضيفي 8 قطرات من اللون الاصفر و3 قطرات من اللون الأحمر إلى الجزء الثاني من العجينة لجعل العجينة برتقالية . في اخر قسم ضعي 10 قطرات حمراء و 8 قطرات خضراء و3 قطرات صفراء. لقي العجائن مع بعض لتحصلي على النمط الرخامي. افردي كل نوع من العجائن على سطح مرشوش بالدقيق . قطعها بقواطع البسكويت على هيئة ورقة . رصيها على صينييه غير مدهونة . إخبزيها من 6 إلى 7 دقائق ثم برّديها بالكامل حوالي 30 دقيقة وقدميها.



بسكويت الكرومكاك

المقادير

كأس سكر

3/4 كأس طحين متعدّد الأغراض

1/2 كأس زبدة

1/3 كأس كريمه مخفوقه

ملعقتا شاي عصير ليمون

ملعقة طعام فانिला

4بيضات

الطريقة

سخني طاوه تيفال غير مدهونه على حرارة وسط . اخفقي كلّ المكونات جيدا حتى تتشكل عجينه . إختبري الصينيه ببضعة قطرات من الماء إذا انزلق حول الصينيه تكونين قد وصلت لدرجة الحرارة الصحيحة. بواسطة فرشاة ادھني الصينيه بالزيت وضعي عليها ملعقة طعام من الخليط ودوريها بهدوء . إخبزيها حوالي 15 ثانية على كلّ جانب . وفورا لفي البسكويت حول مقبض ملعقة خشبية . برّديها جيدا واستمري بالنسبه للباقي وقدميها.

عالم البسكويت

يا عيني على الفراشات الحلوة وألوانها الهادئة ، ولاحظوا أنها قد تم تثبيتها بالأسياخ الخشبية الخاصة بالشوي شوفوا البسكويتات الحلوة هذه المصنوعة بصورة السمايلات (الوجه الباسم) جدا اااااااااااااااا



وهذه الاخيره بشكل الشمس وألوانها الدافئة المميزة
وعلى فكره كلها بسكويات عاديه لكن مزينه بكريمة الكعك
بإضافة قطرات من الألوان المختلفه مع الشوكولاته للكتابة ،
وتصلح لكتابة أسماء أطفالك الحلوين كلا على بسكويته ،
فاجنيهم بها وستلاحظين سعادتهم الغامرة بما تقدمين

