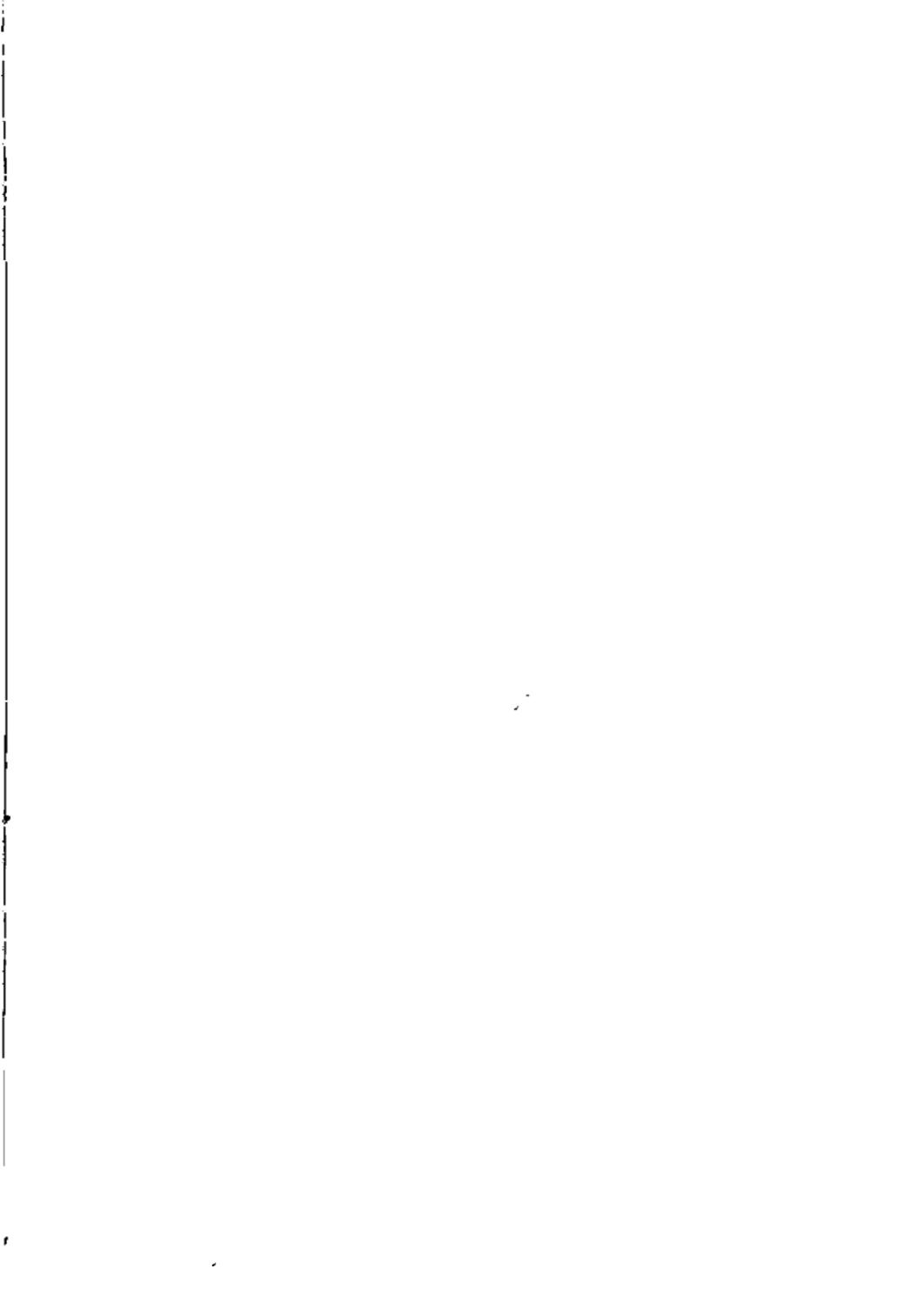


## كعك العيد

كعك بالعجمية ، كعك الفسـدق ،  
العمول بالفسـدق ، الغريبة ، البيتي فور  
النين .. و... و... وطرق عديدة.



## كعك العيد بالعجمية

### ◆ المقادير:

- $\frac{1}{4}$  ك دقيق +  $\frac{1}{4}$  ك سمن .
- ملعقتان كبيرتان سمم محمص .
- بعض اللبن الدافئ أو الماء للعجن .
- ملعقة سكر سنتر فيش + ذرة ملح .
- قطعة خميرة في حجم عين الجمل .
- أو ملعقة خميرة كبيرة حبيبات .

### ◆ مقادير العجمية :

- ملعقة كبيرة دقيق +  $\frac{1}{4}$  ١ ملعقة كبيرة سمن .
- $\frac{3}{4}$  كوب عسل أبيض + فانيليا أو رائحة كعك .
- ملعقة صغيرة سمم محمص .

### ◆ طريقة عمل العجمية :

- نقدح السمن ثم نضيف إليه الدقيق ورائحة الكعك .
- نقلب الخليط حتى يصفر لون الدقيق .
- يضاف السمم ويقرب جيدا، ثم يرفع الإناء من فوق النار .
- نضيف العسل بالتدرج مع التقليب المستمر وبسرعة، ثم يعاد الإناء على النار مع التقليب المستمر حتى يغلظ قوام العجمية .

## ملحوظة:

• حتى نتأكد من نضج العجمية نبرد جزءاً منها في طبق، فإذا تكونت كرة طرية ولم تلتصق بالأصابع دل ذلك على نضجها وحينها ترفع من فوق النار وتترك حتى تبرد وتكور وتستعمل في الحشو.

• يمكن إضافة أى نوع من المكسرات لها حسب الرغبة.

## ♦ طريقة عمل الكعك:

• ينخل الدقيق وتضاف له رائحة الكعك والملح والسمسم ونعمل حفرة في المنتصف.

• نقده السمن ونصبه في الحفرة ونقلبه حتى تهدأ حرارته، ثم ييس الدقيق جيداً باليد.

• تضاف الخميرة بعد تسيلها بقليل من السكر والماء الدافئ وتخميرها.

• يعجن الخليط ويلت بإضافة الماء الدافئ حتى تكون عجينة متوسطة اللبونة.

• تغطى العجينة وتترك لتخمر.

• تقطع قطعاً حسب الطلب وتحشى بالعجمية وتبسط باليد.

• تنقش حسب الطلب ثم تترك لتخمر ثانية.

• تخبز في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج ويصفّر لونها.

• يترك الكعك حتى يبرد ويبرش بالسكر البودرة.

## كعك العيد بالبيكنج بودر

### ◆ المقادير:

- ٢ ك دقيق + ك سمن .
- كوبان لبن + ملعقتان كبيرتان سمسّم محمص .
- ملعقتان صغيرتان بيكنج بودر .
- ملعقتان كبيرتان رائحة الكعك + ذرة ملح .

### ◆ الطريقة :

- ينخل الدقيق ونضيف لجزء منه البيكنج بودر والملح ورائحة الكعك والسّمسم .
- يقدح السمن جيدا ويسكب على الدقيق .
- يفرك جيدا بطريقة "البس" السمن مع الدقيق .
- نضيف جزء الدقيق المضاف له البيكنج بودر ورائحة الكعك والسّمسم والملح .
- نضيف اللبن ونقلب الجميع ثم يعجن ويمت حتى تتكون عجينة يابسة نوعا .
- يشكل الكعك حسب الرغبة ثم يترك قليلا .
- يخبز في فرن متوسط الحرارة .
- يترك ليهدأ ثم يرش بالسكر البودرة ويجهز للتقديم .
- يمكن حشوه بالعجمية أو الملبن أو المسكرات حسب الرغبة .

## كعك بالفسدق

### ◆ المقادير:

- ك دقيق +  $\frac{1}{4}$  ك سمن.
- $\frac{1}{4}$  كوب ماء + ١٠ جرام خميرة.
- $\frac{1}{4}$  ك فسدق مفرى + ١٠ جرام سكر بودرة.
- ملعقة صغيرة رائحة كعك + ذرة ملح.

### ◆ الطريقة:

- تذاب الخميرة والسكر في الماء الدافئ وتترك نصف ساعة .
- يقدهح السمن ويضاف للدقيق والملح ورائحة الكعك ويقلب بملعقة خشب إلى أن يهدأ ويجس باليد حتى يتشرب الدقيق السمن.
- تضاف الخميرة للخليط السابق ونعجن حتى تصبح العجينة لينة.
- تغطى العجينة وتترك في مكان دافئ لمدة ساعة لتخمر.
- تقطع على هيئة كور صغيرة ويوضع الفسدق بداخلها وتغلق جيدا ثم تبسط باليد وتنقش، أو توضع في قوالب الكعك لتأخذ الأشكال المختلفة.
- يرص الكعك في صينية مدهونة ويزج في فرن متوسط الحرارة حتى يحمر الوجه.
- يرص في طبق التقديم ويرش عليه السكر البودرة.

## العمول بالفسدق

### ◆ المقادير:

- $\frac{1}{2}$  كوب دقيق + كوب سميد.
- $\frac{1}{2}$  كوب سمن +  $\frac{1}{4}$  كوب سكر.
- ملعقتان زبدة +  $\frac{1}{4}$  ملعقة خميرة.
- $\frac{1}{4}$  ملعقة جوز طيب +  $\frac{1}{4}$  كوب ماء.

### ◆ الحشو:

- $\frac{3}{4}$  كوب سكر سنتر فيش + كوب فسدق ناعم.
- ٣ ملاعق ماء ورد + ملعقة ماء زهر.

### ◆ لعمل الحشوة: تخلط جميع المقادير حتى تتجانس ويتم الحشو بها.

### ◆ الطريقة:

- توضع كل المقادير مع بعضها وتقلب ثم تعجن، ويضاف لها الماء أولاً حسب حاجة العجينة.
- تترك في مكان دافئ لمدة ساعة حتى تتماسك وتخمّر.
- تقطع على هيئة كور صغيرة ويوضع الحشو بداخلها وتغلق جيداً.
- تشكل بواسطة القوالب وترص في صينية مدهونة وتزج بالفرن في درجة حرارة متوسطة حتى يحمر وجهها.
- ترص في طبق التقديم ويمكن رشها بسكر بودرة ( حسب الرغبة).

## الخبز

### ◆ المقادير:

- $\frac{1}{4}$  ك دقيق + من  $\frac{1}{3}$  :  $\frac{1}{4}$  ك سمن .
- ملعقة كبيرة سمسم + ملعقة شمر ويانسون صغيرة.
- قطعة خميرة بيرة أو ملعقة كبيرة خميرة حبيبات.
- ماء دافئ للعجن + ذرة ملح .

### ◆ الطريقة:

- ينخل الدقيق والملح ويضاف لهما الشمر واليانسون .
- نعمل حفرة في وسط الدقيق ويوضع بها السمسم .
- نقدح السمن جيدا ونصبه في الحفرة ثم يقلب الدقيق بملعقة خشب حتى تهدأ حرارته ثم يفرك باليد أى (بيس) .
- تميل الخميرة بدعكها بملعقة من السكر السنترفيش، ثم إضافة مقدار من الماء الدافئ وتترك قليلا حتى تخمر .
- تضاف الخميرة للدقيق ويبدأ العجن بإضافة الماء الدافئ تدريجيا حتى تصير العجينة يابسة نوعا .
- يغطى العجين ويترك في مكان دافئ حتى يختمر .

- يقطع العجين ويبرم ثم ييط باليد، ويقطع قطعاً متساوية حسب الرغبة .

- يرص في صاج ويترك ليخمر .

- ويخبز في فرن متوسط الحرارة .

\*\*\*

## الغريبة

### ◆ المقادير:

- ٣ أكواب دقيق + كوبان سمن .
- كوب سكر ناعم + فانيليا .
- لوز مقشر للوجه أو حسب الرغبة .

### ◆ الطريقة:

- يدعك السمن جيداً حتى يبيض لونه، ثم يضاف السكر ونستمر في الدعك حتى يصير كالعشدة الهشة .
- يضاف الدقيق تدريجياً مع الاستمرار في الدعك حتى تتكون عجينة يابسة .
- تشكل حسب الرغبة مستديرات أو معينات وتجمل باللوز أو الفستق وتخبز في فرن هادئ .

\*\*\*

## برواينز الشيكولاتة

## غريبة (٢)

## ◆ المقادير:

- $\frac{1}{4}$  كوب دقيق.
- $\frac{1}{4}$  كوب سكر حبيبات ناعم.
- $\frac{2}{3}$  كوب كاكاو بودرة سادة.
- $\frac{1}{2}$  كوب جوز مجروش.
- $\frac{1}{4}$  ملعقة صغيرة بيكربونات صودا.
- $\frac{1}{4}$  ملعقة صغيرة فانيليا سائلة.
- $\frac{3}{4}$  كوب زبدة لينة + ٤ بيضات كبيرة.
- ملعقة صغيرة بيكنج بودر + ملعقة صغيرة ملح.

## ◆ الطريقة:

- نضع السكر في وعاء مع الكاكاو والبيكنج بودر وبيكربونات الصودا والملح والفانيليا والبيض.
- نثبي مضرب التقلب وشغلي الخلاط بسرعة متوسطة حتى يتجانس الجميع.
- نقفل المضرب ونضيف الجوز باستعمال ملعقة بلاستيكية عريضة ويقلب ليختلط بالجوز تماما.
- اسكبي خليط البراوينز في القالب وساوي السطح.

- يسخن الفرن ١٨٠° والقالب بمقاس ٩×١٣ ويطن بورق الزبدة.
- ضعى القالب فى الفرن لمدة ٢٥ دقيقة ويخرج من الفرن ويوضع على شبك معدنى ليبرد.
- لإخراج البراوينز من القالب نمسك بطرفى قطعة ورق الزبد ونخرجها من القالب.
- باستعمال سكين منشارية يقطع حسب الرغبة ويقدم.



## البيتي فور

### ◆ المقادير:

- ٦ أكواب دقيق +  $\frac{1}{4}$  كوب سمن.
- $\frac{1}{4}$  كوب سكر بودرة +  $\frac{1}{4}$  كوب مكسرات.
- ٣ بيضات + ملعقتان كاكاو +  $\frac{1}{4}$  كوب شيكولاتة مبشورة
- بيكنج بودر + فانيليا + مربى.

### ◆ الطريقة:

- يضرب المكر مع السمن بالمضرب الكهربائي حتى نحصل على خليط هش مثل الكريمة.
- يضاف البيض والفانيليا ويستمر الضرب.
- نضع الدقيق والبيكنج بودر في إناء عميق ثم نضيف إليه الخليط السابق ويقرب حتى يمتزج الخليط ويعجن جيدا.
- تقسم العجينة إلى نصفين يخلط جزء منها بالكاكاو ويشكل حسب الطلب بالقمع الخاص بالبيتي فور.
- يشكل الجزء الآخر أيضا ونضعه في صاج الفرن.
- يخبز النصفان في فرن متوسط الحرارة حتى النضج.
- يمكن أن نلصق البيتي فور بالشيكولاتة مع البيتي فور العادي بالمربى، ونضع على الطرف مكسرات أو شيكولاتة مبشورة أو جوزهند.

## براويز شوكولا

### ◆ المقادير:

- كوب دقيق + كوبان سكر.
- ٣ ملاعق كاكاو بودرة + ٤ بيضات.
- $\frac{٢}{٤}$  كوب شوكولا مبشورة + كوب زبدة.
- $\frac{١}{٤}$  كوب عين جمل مطحون ( حسب الرغبة).
- ملعقة صغيرة بيكنج بودر + ملعقة صغيرة فانيليا.

### ◆ الطريقة:

- يخفق السكر والزبدة في الخلاط جيداً.
- يضاف لهما البيض بالتدرج واحدة تلو الأخرى.
- نضيف الفانيليا والجوز، ثم الدقيق والكاكاو والبيكنج بودر والشوكولا ويخفق الجميع جيداً.
- يوضع الخليط في صينية معدة لذلك وتزج بالفرن على درجة حرارة ٢٠٠ لمدة نصف ساعة حتى تنضج وتترك لتبرد وتقدم.

