

طرق عمل البسكوتات المختلفة

بسكويت الشيكولاتة، القرفة، اليانسون
النشادر، لانكشير، بسكويت بالوز
بسكويت النجوم...و...و...وغيرها.

obeikandi.com

بسكوت الشيكولاتة

◆ المقادير:

- $\frac{1}{2}$ كوب دقيق.
- $\frac{1}{2}$ كوب سمن.
- $\frac{3}{4}$ كوب سكر بودرة.
- $\frac{1}{4}$ كوب شيكولاتة بودرة.
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة بيكنج بودر + ٢:٣ بيضات.

◆ الحشو: مربى ويمكن إضافة سودانى مجروش لها.

◆ الطريقة:

- يعمل بالطريقة الدسمة السابقة - عمل الكيك - حتى تتكون عجينة يابسة نوعا ما يمكن فردها بالنشابة.
- تفرد العجينة حتى سمك ٣ مم تقريبا.
- تقطع دوائر صغيرة أو متوسطة الحجم أو حسب الطلب.
- ترص في صاج وتخبز في فرن متوسط الحرارة.
- بعد أن تبرد نلصق كل بسكوتتين من الظهر بالمربى.
- يمكن أن يغطى الوجه بالكريمة أو الشيكولاتة الفرماسيل أو المكسرات المجروشة.

بسكوت القرفة

◆ المقادير:

- كوبان دقيق + $\frac{1}{4}$ كوب سكر بودرة.
- $\frac{1}{4}$ كوب سمن + ملعقة كبيرة قرفة ناعمة .
- ٢ : ١ بيضة + قليل من اللبن إذا احتاج الأمر .
- ملعقة صغيرة بيكنج بودر .

◆ الطريقة:

- يعمل بالطريقة البيطة - لعمل الكيك - حتى تتكون عجينة يابسة نوعا .
- تفرد العجينة بالنشابة لسماك ٣ مم تقريبا .
- تقطع دوائر متوسطة الحجم وترص في صاج مدهون بالسمن .
- تخرم بسكوتة من الوسط بقطاعة صغيرة وتترك الأخرى سليمة .
- تخبز في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج .
- يغطى ظهر البسكوتة السليمة بالمربي وتلصق بها الأخرى .
- يرش الجزء المفرغ بسكر بودرة ويمكن ترك التجويف بالمربي كما هو، أو يجمل بقطعة إنجليكا أو أى نوع من المكسرات .

بسكوت النشادر

◆ المقادير:

- ٦ أكواب دقيق.
- $\frac{1}{4}$ كوب لبن دافئ + $\frac{1}{4}$ كوب سكر.
- ٥ بيضات + كوب سمن.
- ملعقة كبيرة بيكنج بودر + ملعقة نشادر.

◆ الطريقة:

- يضرب البيض مع السكر لمدة ٥ دقائق فى الخلاط حتى نحصل على كريمة هاشة.
- يضاف اللبن الدافئ المذابة به النشادر ونستمر فى الضرب بالمضرب الكهربائى.
- يضاف السمن وتمزج كل المقادير وتقلب جيدا.
- نضع الدقيق فى إناء عميق مع البيكنج بودر ونصب عليه الخليط السابق ونستمر فى التقليب حتى يمتزج الخليط جيدا.
- نشكل العجينة حسب الرغبة سواء بياكينة البسكوت بأشكالها المختلفة أو بالقمع، ثم يزرع فى فرن متوسط الحرارة.

البسكويت الدسم

◆ المقادير:

- ٢ كوب دقيق منخول.
- $\frac{1}{4}$ كوب سمن.
- كوب سكر سنتر فيش ناعم.
- من ٢:٣ بيضات + فانيليا.
- $\frac{1}{4}$ كوب لبن + ملعقتان بيكنج بودر.

◆ الطريقة:

- يتم العمل بنفس طريقة الكيك الدسم تماماً مع استعمال البيض كسائل بدلاً من اللبن، أى يضاف الدقيق والبيض بالتبادل لخليط السمن والسكر حتى ينتهى المقدار.
- وفى حالة استخدام البيض واللبن يضاف البيض أولاً ثم تكمل العجينة باللبن ثم تشكل حسب الطلب.
- تجبز فى فرن متوسط الحرارة حتى يحمر الوجه.



بسكوت لاكشير

◆ المقادير:

- كوب دقيق.
- $\frac{1}{4}$ كوب سمن.
- $\frac{1}{4}$ كوب سكر بودرة.
- كوب كورن فلور أو دقيق ذرة.
- بيضتان + فانيليا.
- ملعقة صغيرة بيكنج بودر.

◆ الطريقة:

- يعمل بالطريقة الدسمة السابقة - عمل الكيك - حتى نحصل على عجينة يابسة نوعا.
- تشكل كرات بحجم البندقة أو عين الجمل.
- ترص في صاج وتخبز في فرن حار نوعا.
- نلصق كل كرتين مع بعض بالمربي.
- تدحرج بعد ذلك على شيكولاتة فرماسيل أو جوزالهند المبشور، أو أى نوع من المكسرات مبشور.



بسكوتات اليانسون

◆ المقادير:

- كوبان دقيق + $\frac{1}{4}$ كوب زيت.

- $\frac{1}{4}$ كوب سكر + ٢:٣ بيض.

- ملعقة صغيرة بيكنج بودر.

- ملعقتان كبيرتان يانسون.

◆ الطريقة:

- يعمل بالطريقة السريعة لعمل الكيك - السابقة -.
- تشكل في صاج مدهون بالزيت على هيئة أسطوانة.
- تخبز في فرن متوسط الحرارة حتى تحمر قليلا.
- تقطع شرائح ثم ترص في الصاج مرة أخرى.
- توضع بفرن هادئ الحرارة حتى تتمدد.

* * *

قالب البسكوت بالشيكولاتة

◆ المقادير:

- ٥٥ قطعة بسكوت غير دسم.
- $\frac{1}{4}$ كوب شيكولاتة خام بدون سكر.
- ٤ ملاعق كبيرة ماء ساخن.
- $\frac{1}{4}$ كوب حليب مركز.
- كوب جوزهند مبشور حسب الرغبة.
- ملعقة صغيرة فانيليا.

◆ الطريقة:

- توضع الشيكولاتة في إناء، ثم توضع في إناء به ماء (حمام مائي) على نار هادئة وتحرك حتى تذوب.
- يضاف الحليب للشيكولاتة مع التقليب المستمر على نار هادئة أيضا .
- يضاف الماء الساخن والفانيليا للخليط السابق ويحرك المزيج ويترك فوق الحمام المائي حتى يتجانس.
- تغمس قطع البسكوت جيدا بمزيج الشيكولاتة الساخن وتصف كل ست قطع في صف واحد.

• يصف البسكوت حتى يشكل قالباً - حسب الطلب - ثم نصب فوقه بقية كمية الشيكولاتة.

• يرش جوز الهند على سطح وجوانب البسكوت حسب الرغبة.

• يوضع قالب البسكوت في الثلاجة حتى يجمد.

• يقطع القالب إلى شرائح ويقدم.

بسكوت باللوز

◆ المقادير:

- $\frac{1}{3}$ ك دقيق.
- كوب كبير سميد ناعم.
- كوب كبير سمن بلدى.
- ٨ ملاعق لوز مقشر مفصص.
- ١٥٠ جرام سكر بودرة.
- بيضتان + $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة ملح.

◆ الطريقة:

- ينخل الدقيق والسميد مع بعضهما ثم نقوم بوضعهما فى إناء ونضيف إليهما الملح والسمن والسكر ونخلط الجميع باليد.
- نضيف البيض ويعجن الجميع جيدا.
- بعد ذلك نقطع العجينة لدوائر صغيرة ونصف دوائر .
- ندهن الصينية بالزبدة وترص فيها دوائر العجينة، ونقوم بوضع اللوز المقشر فى وسط الدائرة.
- ندخله الفرن فى درجة حرارة ٢٥٠ لمدة ٢٠:٢٥ دقيقة.
- نخرج البسكوت من الفرن بعد النضج ويقدم حين يبرد .

بسكوت النجوم

◆ المقادير:

- كوبان دقيق.
- $\frac{3}{4}$ كوب زبدة لينة.
- $\frac{1}{4}$ كوب سكر بودرة.
- $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة ملح.
- ملعقة صغيرة فانيليا.
- ٢ صفار بيض + كوب مربى.

◆ الطريقة:

- ينخل الدقيق ويضاف له الملح ويقلبان .
- نضع الزبد في العجان مع السكر ويعجن جيداً.
- نضيف الصفار والفانيليا ونضرب حتى يختفى الصفار تماماً.
- نضيف الدقيق دفعة واحدة ونضرب حتى تتجمع العجينة وتصير ناعمة.
- نضع العجينة في كيس نايلون ونتركها في الثلاجة حوالي ساعة أو أكثر.
- تقسم العجينة جزئين، ونأخذ جزء منها ونفرده بوضعه فوق ورق الزبدة وتوضع ورقة أخرى فوقه ونفرد بالنشابة.

• نحضر قطاعة مدورة وواحدة أصغر على شكل نجمة وتقطع العجينة دوائر ثم نخرم بعضها بشكل النجمة ونترك البعض الآخر سليماً.

• ترص بحرص في صينية الخبز، وتدخل الفرن على درجة ١٨٠ من ٨ : ١٠ دقائق.

• بعدما يبرد البسكوت، نأخذ السادة ونقلبه ونضع عليه المربى ثم نلزق فوقه البسكوت المخروم.. ويمكن نرش السكر البودرة عليه.

• ونتركه لمدة ساعة قبل التقديم.

📌 ملحوظة:

هذه العجينة "السابلية" تجمع ولا تعجن باليد حتى تعطينا نتيجة جيدة.

بسكويت بدون بيض (مفيد في حالة الحساسية)

◆ المقادير:

- ك دقيق .
- $\frac{1}{3}$ ك سكر (سنتر فيش).
- $\frac{1}{4}$ ك عصير برتقال .
- بشر برتقال .
- ملعقة كبيرة مسحوق نشادر .
- كوب سمن .
- كوبان لبن .

◆ الطريقة:

- يدعك السمن ثم يذاب السكر مع الحليب .
- يضاف الدقيق مع مسحوق النشادر ويضاف الجميع معا مع بشر البرتقال ويعجن .
- تشكل العجينة على هيئة أصابع وتوضع في صينية مدهونة بالزيت .
- تدخل فرن متوسط الحرارة حتى تنضج .



بسكوت ماري

◆ المقادير:

- كوبان دقيق.
- $\frac{3}{4}$ كوب سكر بودرة + صفار بيضة.
- ٣ ملاعق كبيرة لبن + جرام بيكربونات النشادر.
- جرام بيكربونات الصوديوم + ملعقتان كبيرتان زبدة.
- ملعقة متوسطة نشا + ذرة ملح.

◆ الطريقة:

- يخفق السكر مع الزبد حتى يصبح هشاً كالقشدة، ثم يضاف اللبن بارداً ثم صفار البيضة، ويقرب الجميع جيداً.
- تخلط بيكربونات النشادر الناعمة بالدقيق والنشا وبيكربونات الصوديوم وذرة ملح.
- يضاف الدقيق المنخول للزبد والسكر مع التقليب باستمرار، وتترك العجينة في الثلاجة لمدة من ٣ إلى ٤ ساعات.
- تفرد العجينة على شكل مطيل سمكه ٢ مم وتقطع دوائر أو مطيلات حسب الرغبة بقطاعة البسكوت.
