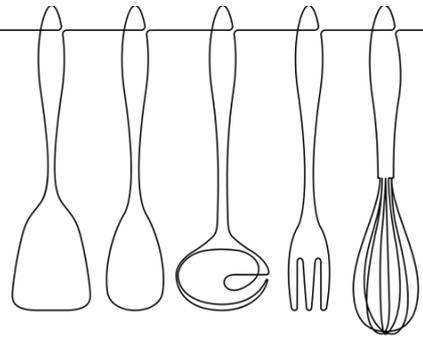


كتاب الشيف الذهبي



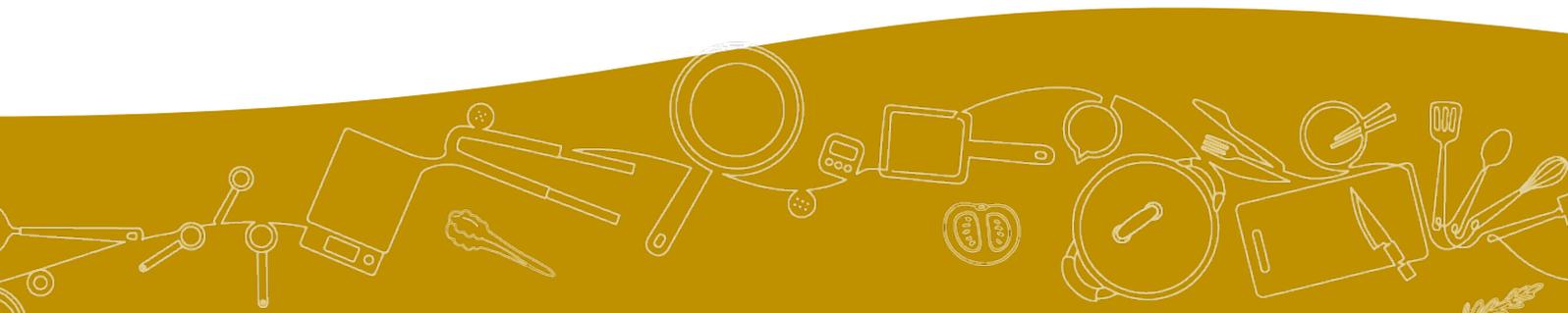
كوكباد 

مقدمة



زوروني في مطبخي الخاص عبر هذه الصفحات المعجونة باليوميات
المتعبة والمناسبات المفرحة والذكريات المضحكة.
تعرفوا في هذا الكتاب على وصفات كلها حب من قلب بيتي إلى بيوتكم
أينما كنتم.

أتمنى أن ينال إعجابكم!



♥️ Soo hassan ♥️ من

كَب كِيك بالشوكولاتة



طريقة التحضير

1. أولاً جيبى الخلاط الكهربائي وحوطي فيه الزيت والبيض والسكر والفانيليا والحليب وأخلطهم مع بعض كويس جداً 😍
2. جيبى طبق غويط وحوطي فيه الدقيق والبيكنج بودر والكاكاو وقلبيهم مع بعض كويس وياريت انخلي الدقيق عشان الكب كيك يكون هش وخفيف معاكي 😍
3. ضيفي الخليط السائل الموجود في الخلاط على الدقيق وقلبيهم مع بعض كويس جداً بمضرب سلك يدوي 😍
4. جيبى صينية الكب كيك وحوطي فيها ورق الكب كيك ووزعي خليط الكيك في كل كب وبعد كدة حوطي قطع الشوكولاتة من فوق كل كب ولو عندك شوكلت شيبس حوطي براحتك حسب ذوقك وبعد كدة دخلي الصينية الفرن على درجة حرارة 180 لمدة 30 دقيقة تقريباً ولما يستوي خرجية من الفرن وسيبية يبرد 😍
5. قدمي الكب كيك بعد كده لأطفالك هيجبوه جداً فعلاً وصفة سهلة ولذيذة 😍 جربي الكب كيك بالطريقة دي مش هتبطلي عملية بعد كدة 😍♥️😊

المقادير

- 1 ونصف كوب دقيق
- 1 كوب سكر
- 3 ملاعق كبيرة كاكاو خام
- 1/2 كوب زيت ذرة
- 3/4 كوب حليب
- 1 ملعقة كبيرة بيكنج بودر
- 2 بيضة
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا سائلة
- كمية من قطع الشوكولاتة أو شوكلت شيبس

من ♥ Soo hassan ♥

بان كيك بطريقة بسيطة وسهلة



طريقة التحضير

1. أولاً جيبى الخلاط الكهربائي وحوطي فيه الحليب والماء والبيضة والزيت والسكر والبيكنج بودر والخل والدقيق وكل المكونات الموجودة في الوصفة فوق 🙌 وأخلطهم مع بعض كويس جداً ولو حسيتي إن العجينة ثقيلة حبة زودي حبة مية صغيرين عشان نوع الدقيق بيفرق هي العجينة شبة عجينة الكيك بس خفيفة شوية 😊
2. جيبى مقلاة غير لاصقه وحوطي فيها حبة زيت وامسحي المقلاة بمناديل مطبخ وبعد كدة وزعي خليط البان كيك على قد حجم المقلاة ممكن تاخذ 2 بان كيك او ثلاثة وهدى النار ولما يتحمر من تحت إقليبه على الجنب الثاني ولما يستوي خرجية من المقلاة وخلصي كل كمية العجينة بالشكل ده 😍
3. جيبى اطباق التقديم وحوطي واحدة او 2 من البان كيك 🥞 وزينية زي ما تحبي بالعسل 🍯 او الشوكولاتة 🍫 او الكراميل وحوطي موز 🍌 وفراولة 🍓 حسب زوقك وزوق أطفالك وممكن تحوطي نبدة بجد حلو أوي 😊 جريبه أكيد هيعجبك جداً ❤️😍

المقادير

- 1 كوب دقيق
- 1/2 كوب حليب
- 1/4 كوب ماء
- 2 ملعقة كبيرة سكر
- 1 بيضة
- 1 كيس فانيلا
- 1 ملعقة صغيرة خل
- 1 ملعقة صغيرة بيكنج بودر
- 2 ملعقة كبيرة زيت

بلح الشام بالكريمة والبندق ♥



طريقة التحضير

1. أولاً جيبى حاجة مناسبة وحوطي فيها الماء والزيت والسكر والملح وحوطهم على النار ولما الماء يغلي ضيفي عليه الدقيق والنشا وقلبيهم مع بعض كويس لحد لما يتكون معاكي عجينة وبعد كدة شيليه من على النار 🤗
2. حوطي العجينة في طبق غويط وسيبها 10 دقائق لحد لما تبرد وبعد كدة ضيفي بيضة وقلبي بمضرب سلك يدوي أو مضرب كهربائي وبعد كدة ضيفي البيضة الثانية وحوطي الفانيليا والخل وبعد كدة ضيفي البيضة الثالثة وأخلطهم مع بعض لحد لما تتكون معاكي عجينة ملساء 🤗
3. جيبى كيس الحلواني وحوطي فيه القمع المخصص لبلح الشام وحوطي فيه العجينة 🤗
4. جيبى مقلاة وحوطي فيها زيت والزيت يكون بارد وبعد كدة شكلي بلح الشام بالمقاس المفضل عندك وبعد كدة حوطي المقلاة على نار هادية وحمري بلح الشام لحد لما ياخذ لون ذهبي حلو وبعد لما تخلصي كل كمية بلح الشام طلعية من المقلاة وحوطيه في الشربات البارد والشربات يكون تقيل وسيبها 15 دقيقة وبعد كدة خرجية من الشربات وحوطيه في طبق 🤗
5. افتحي بلح الشام بالسكينه واحشية بالكريمة ورشي عليه بندق وقدميه بعد كدة بجد حلو جداً جربيه أكيد هيعجبك 🤗 ♥ 🌸

المقادير

- 1 كوب دقيق
- 2 ملعقة كبيرة نشا
- 1 كوب ماء
- 1 ملعقة صغيرة سكر
- رشة صغيرة من الملح
- 1/4 كوب زيت
- 3 بيضات
- 2 كيس فانيليا
- 1 ملعقة كبيرة خل
- للحشوة نحتاج :
كمية من الكريم شانتيه
كمية من البندق المفروم
لعمل الشربات نحتاج :
1 ونصف كوب سكر
1 كوب ماء
1 كيس فانيليا
1/4 ملعقة صغيرة عصير
ليمون

أكواب المهلبية بالكنافة والمكسرات ♥😊



المقادير

لعمل الكنافة نحتاج:

1/4 كيلو كنافة مفرومة

1/2 كوب سمنة مذابة

1/2 كوب شربات حلويات

لعمل المهلبية نحتاج:

4 كوب حليب

4 ملاعق كبيرة سكر

4 ملاعق كبيرة نشا

2 ملعقة كبيرة قشطة

1 كيس فانिला

مكسرات للتزيين

طريقة التحضير

1. أولاً حضري الكنافة جيبي صينية وحوطي فيها الكنافة والسمنة المذابة وقلبيهم مع بعض كويس وبعد كدة دخلي الصينية الفرن عشان الكنافة تتحمر وكل 10 دقائق خرجيها من الفرن وقلبيها ودخليها تاني عشان كلها تتحمر وتأخذ لون ذهبي حلو وبعد كدة خرجيها من الفرن وأول ما تخرج حوطي عليها شربات الحلويات البارد وقلبيهم مع بعض 😍
2. حضري بعد كدة المهلبية جيبي حاجة مناسبة وحوطي فيها الحليب والسكر والنشا والفانिला وقلبيهم مع بعض كويس وبعد كدة حوطيهم على نار هادية واستمري في التقليب لحد لما يتقل القوام ويكون كريمي وبعد كدة ضيفي القشطة وقلبيهم مع بعض كويس وشيلي المهلبية من على النار 😍
3. جيبي أكواب التقديم ووزعي في كل كوب حبة كنافة وبعد كدة وزعي المهلبية في كل الأكواب ولما المهلبية تبرد حبة حوطي كنافة من فوق وزينيها بالمكسرات وأنا ضفت قرفة للمكسرات لو بتحبي طعم القرفة ممكن تضيفيها حسب ذوقك 😍 ودخليها الثلاجة لمدة نصف ساعة وبعد كدة طلعيها من الثلاجة وقدميها لعيلتك كنوع من أنواع التحليه في شهر رمضان المبارك 🌙 ✨ ورمضان كريم عليك حبيتي 🌸♥️🥰

كيفية الشوكولاتة بالكرامة والدانيت



طريقة التحضير

1. أولاً جيبى طبق غويط وحوطي فية الدقيق والبيكنج بودر والكاكاو وقلبيهم مع بعض كويس 🥰
2. جيبى الخلاط الكهربائي وحوطي فية الزيت والحليب والسكر والبيضة والفانيليا وملعقة النسكافية وأخلطهم مع بعض كويس جداً 🥰
3. ضيفي الخليط السائل الموجود في الخلاط على الدقيق وقلبيهم مع بعض كويس جداً بمضرب سلك يدوي 🥰
4. ضيفي بعد كدة الماء الساخن وقلبيهم مع بعض كويس مرة ثانية 🥰
5. جيبى صينية مستطيلة وادهني الصينية بالزيت وحوطي فيها خليط الكيك ودخلي الصينية الفرن على درجة حرارة 180 لمدة 30 دقيقة تقريباً ولما تستوي خرجيها من الفرن وسيبيها تبرد 🥰
6. حوطي بعد كدة الكريم شانتي على الكيكة كلها وبعد كدة حوطي الدانيت فوق الكريمة بطريقة عشوائية وبعد كدة جيبى عصاية الشيش طاووق واعلمي خطوط دائرية بحيث تدخلي الدانيت في الكريمة عشان تديكي الشكل الطلوة 🥰
7. بعد كدة دخلتي الصينية الثلاثة لمدة نصف ساعة وطلعيها وقدميها بعد كدة مع كوبايه شاي حلوة او نسكافية 🥰 بجد لذيذة جداً 😊 وهشة وطعم الدانيت مع الكريمة والكيك روعة جربها بنفسك وشوفي الجمال واللذاعة 🥰❤

المقادير

- لعمل كيكة الشوكولاتة نحتاج :
- 1 ونصف كوب دقيق
 - 3 ملاعق كبيرة كاكاو خام
 - 1 ملعقة كبيرة بكنج بودر
 - 1 بيضة
 - 1 كوب سكر
 - 3/4 كوب حليب
 - 1 ملعقة صغيرة فانيليا سانلة
 - 1 ملعقة صغيرة نسكافية
 - 1/2 كوب ماء ساخن
 - 1/4 كوب زيت
- للتزيين نحتاج :
- كريم شانتيه
 - 2 علبه دانيت شوكولاتة

من ♥ Soo hassan ♥

جلاش بالقشطة



طريقة التحضير

1. أولاً حضري القشطة عشان لازم تكون باردة جيبي حاجة مناسبة وحوطي فيها الحليب والسكر والنشا والفانيليا وقلبيهم مع بعض كويس وبعد كدة حوطيهم على نار هادية واستمري في التقليب لحد لما يتقل القوام ويكون كريمي وبعد كدة ضيفي القشطة وقلبيهم مع بعض وبعد كدة شيليها من على النار وحوطي عليها كيس ثلاجة عشان متعملش قشرة وسيبها تبرد خالص 😍
2. جيبي لفة الجلاش وافردوها وبعدين جيبي الصينية وحوطي الصينية فوق الجلاش وخودي بالطبظ مقاس الصينية حدي بالسكينة على قد مقاس الصينية وباقي الجلاش لفة تاني ودخلية الفريزر وممكن تستغلية في وصفات تانية 😍
3. ادھني الصينية بالسمنة وبعد كدة حوطي فيها ورقة جلاش وبعد كدة ادھني ورقة الجلاش بالسمنة وبعد كدة حوطي ورقة جلاش وادھني ورقة الجلاش بالسمنة ولما تخلصي نصف كمية الجلاش حوطي طبقة القشطة وزعيها كويس وبعد كدة حوطي ورق الجلاش الباقي بنفس الخطوات يعني ادھني بين كل ورقة جلاش سمنة ولما تخلصي كل الكمية قطعي الجلاش مثلثات او اي تقطيع بتحبية ودخلي الصينية الفرن على درجة حرارة 180 لمدة 30 دقيقة تقريباً ولما تستوي خرجيها من الفرن وحوطي عليها الشرابات يكون تقيل وبارد وغطيها لمدة 10 دقائق وبعد كدة قطعيها وقدميها 😍

المقادير

- 1 علبة من الجلاش
- 1/2 كوب سمنة مذابة لعمل القشطة نحتاج:
- 2 كوب حليب
- 3 ملاعق كبيرة نشا
- 2 ملعقة كبيرة سكر
- 2 ملعقة كبيرة قشطة
- 1 كيس فانيليا
- لعمل الشرابات نحتاج:
- 1 كوب سكر
- 1 كوب ماء
- 1 كيس فانيليا
- 1/4 ملعقة صغيرة عصير ليمون

من ♥ Soo hassan ♥

كيفية البرتقال الساخن 🍊❤️😋



طريقة التحضير

1. أولاً الكمية دي هتعمل صينية إنجلش كيك لو عايزة الكيك في صينية عادية متوسطة ضعفي المقادير 🍋
2. أولاً جيبى طبق غويط وحوطي فيه الدقيق والبيكنج بودر وقلبيهم مع بعض كويس 🍋
3. جيبى الخلاط الكهربائي وحوطي فيه الزيت والبيض والسكر والفانيلا وأخلطهم مع بعض كويس جداً 🍋
4. ضيفي الخليط السائل الموجود في الخلاط على الدقيق وقلبيهم مع بعض كويس 🍋
5. جيبى حاجة مناسبة وحوطي فيها الحليب وعصير البرتقال والزبدة وحوطهم على النار لحد لما الحليب والبرتقال يسخنوا 🍋
6. ضيفي الحليب الساخن والبرتقال على خليط عجينة الكيك وقلبيهم مع بعض كويس بمضرب سلك يدوي وبعد كدة حوطي بشر البرتقال وقلبيهم مع بعض 🍋
7. جيبى صينية الإنجلش كيك وإدهني الصينية بالزبدة وحوطي فيها خليط الكيك ودخلي الصينية الفرن على درجة حرارة 180 لمدة 30 دقيقة تقريباً ولما تستوي خرجيها من الفرن وسببها تبرد 🍋
8. قطعي الكيك بعد كدة وقدمية مع كوب شاي حلوة ☕ او نسكافيه بجد لذيذة جداً وهشة وطعم البرتقال رائع 👍 وريحة الكيك جميلة

المقادير

- 2 بيضة
- 1 كوب دقيق
- 1/4 كوب حليب
- 1/4 كوب عصير برتقال
- 1/4 كوب زيت
- 1 ملعقة كبيرة بشر برتقال
- 2 ملعقة كبيرة زبدة
- 1 ملعقة كبيرة بيكنج بودر
- 1 ملعقة صغيرة فانيلا سائلة
- 1/2 كوب سكر



كيكة المـج السريعة في 5 دقائق



طريقة التحضير

1. أولاً انتي ممكن تعملي كل الخطوات في المـج نفسة بس انا بحب اعمله في طبق صغير غويط وبعد كدة اضيف المكونات في المـج براحتك شوفي عايزة تعملي إزاي 😍
2. أولاً جيبني طبق غويط وحوطي فيه الدقيق والبيكنج بودر والكاكاو وقلبيهم مع بعض كويس وبعد كدة ضيفي الزيت والحليب وقلبي كل المكونات لحد لما تتكون معاكي عجينة بقوام عجينة الكيك العادية ولو حسيتي إن الخليط محتاج حليب زودي لحد لما تحسي إن القوام اتظبط وممكن تزودي في السكر حسب رغبتك 😍
3. جيبني قطعة من الكوكيز كسريها وضيفيها على الخليط وقلبي كل المكونات مع بعض جيبني المـج وحوطي فيه خليط الكيك وبعد كدة كسري قطعة كوكيز وحوطيها على خليط الكيك من فوق وبعد كدة حوطي المـج في صينية ودخلي الصينية الفرن على درجة حرارة 180 لمدة 20 دقيقة تقريباً ولما تستوي خرجيها من الفرن وسيببها تبرد وبعد كدة ممكن تاكليها بالملعقة بجد حلوة أوي ولذيذة جداً جربها أكيد هتعجبك 😍
4. لو عايزة تعملي 2 مـج ضعفي المقادير بجد من أسهل وصفات الكيك إللي ممكن تعملها 🍪 😍 وممكن تدخلي المـج الميكرويف هيكون اسرع في التحضير ولو مش متوفر كوكيز ممكن تحوطي قطعة شوكولاتة هتكون حلوة بردو 🍫 😍

المقادير

- 2 ملعقة كبيرة دقيق
- 2 ملعقة كبيرة سكر
- 2 ملعقة كبيرة زيت
- 1 ملعقة كبيرة كاكاو خام
- 1 ملعقة صغيرة بيكنج بودر
- 1/4 كوب حليب
- 2 قطعة كوكيز

رز بالحليب كريمي ولذيذ جداً 😊❤️



طريقة التحضير

1. أولاً اغسلي الرز كويس جداً وبعد كدة حوطي الرز في حلة وحوطي على الرز 2 كوب من الماء وحوطي الحلة على النار ولما الرز والماء يغلو هدي النار خالص وسيبي الرز يستوي على نار هادية ويتشرب كل كمية الماء 😊
2. ضيفي بعد كدة الحليب على الرز وضيفي الحليب البودرة والسكر والفانيليا وكيس الكريم شانتي وقلبيهم مع بعض كويس وسيبي الرز يغلي على نار هادية سيبي لمدة 1/2 ساعة او أكثر لحد لما يتقل حبة وبعد كدة ضيفي القشطة وقلبيهم مع بعض كويس 😊
3. جيبى 1/2 كوب ماء وحوطي فيه النشا وقلبي النشا مع الماء كويس وبعد كدة ضيفي على الرز بالحليب وقلبيهم لمدة دقيقة وبعد كدة أقلي النار على الرز 😊
4. جيبى بولات التقديم ووزعي فيها الرز بالحليب وزينيه بالمكسرات المتوفرة عندك وسيبيه يبرد خالص وبعد كدة قدميه كتحلية لذيذة 😊 بجد حلو أوي وكريمي جداً جربيه أكيد هيعجبك

المقادير

- 1/2 كوب رز مصري
- 1 لتر حليب
- 2 ملعقة كبيرة حليب بودره
- 2 ملعقة كبيرة قشطة
- 1 كيس كريم شانتي
- 2 كيس فانيليا
- 2 ملعقة كبيرة نشا
- 1/2 كوب سكر
- كمية من المكسرات حسب الرغبة

من ♥ Soo hassan ♥

بسكويت الذبدة في عشر دقائق ♥ 😊



طريقة التحضير

1. أولاً جربي طبق غويط وحوطي فية السكر البودرة والبيضة والفانيلا وأخلطهم مع بعض كويس بمضرب سلك يدوي بعد كدة ضيفي الذبدة وقلبيهم مع بعض مرة ثانية 😊
2. ضيفي بعد كدة الدقيق والبيكنج بودر وانخلي الدقيق عشان البسكويت يكون هش ومقرمش معاكي وبعد كدة قلبهم مع بعض وبعد كدة لمي العجينة بإيدك 😊
3. كوري العجينة كور صغيره بحجم الليمونه الصغيره وبعد كدة شكليها بالسكينة خطوط بالطول وبالعرض وحوطي البسكويت بعد كدة في صينية مدهونه بالزيت أو تحوطي فيها ورق ذبدة وبعد كدة دخلي الصينية الفرن على درجة 180 لمدة 20 دقيقه تقريباً ولما يستوي خرجية من الفرن وسيببة بيرد 😊
4. قدمي البسكويت بعد كدة في طبق التقديم ورشي عليه سكر بودرة وقدمية مع كوبايه شاي حلوة ☕ أو نسكافية بجد لذيذ جداً 😊 جريبه أكيد هيعجبك 😊 ♥ 😊 🌹
5. ملحوظة :
6. ممكن تستبدلي الذبدة بالزيت أو تحوطي 1/4 زيت و1/4 ذبدة براحتك بس طبعاً الذبدة بتدي طعم حلو أوي للبسكويت مقارنة بالزيت بس عادي الوصفه هتتجج معاكي في كل الأحوال 😊

المقادير

- 1 ونصف كوب دقيق
- 1/2 كوب ذبدة مذابة
- 1/4 كوب سكر بودرة
- 1 بيضة
- 1/2 ملعقة صغيرة بيكنج بودر
- 1 كيس فانيلا
- كمية من السكر البودرة للتزيين

من ♥ Soo hassan ♥

طاجن كيكه الفانيليا بالكاسترد ♥😊



طريقة التحضير

1. أولاً هنعصر الكيك جيبى الخلاط الكهربائي وحوطي فية الزيت والحليب والسكر والبيض والفانيليا والخل وإخلطهم مع بعض كويس جداً 😍
2. جيبى طبق غويط وحوطي فية الدقيق والبيكنج بودر وقلبيهم مع بعض كويس وبعد كدة حوطي الخليط السائل الموجود في الخلاط على الدقيق وقلبيهم مع بعض بمضرب سلك يدوي 😍
3. جيبى طواجن مناسبة تتحمل حرارة الفرن ووزعي خليط الكيك في كل طاجن بس أملي اقل من نصف الطاجن عشان هيرتفع في الفرن وبعد كدة هنعوط الكاسترد من فوق بعدلما يبرد الكيك 😍
4. بعد لما توزعي خليط الكيك في الطواجن دخلي الطواجن الفرن على درجة حرارة 180 لمدة 20 دقيقة تقريباً ولما الكيك يستوي خرجية من الفرن وسيبية يبرد 😍
5. حضري بعد كدة الكاسترد جيبى حاجة مناسبة وحوطي فيها الحليب والسكر والكاسترد البودرة وقلبيهم مع بعض كويس وبعد كدة حوطيهم على نار هادية واستمري في التقليب لحد لما يتقل القوام ويكون كريمي وبعد كدة شيليه من على النار ووزعية في كل الطواجن وسيبية يبرد حبة 😍
6. قدمي الطواجن بعد كدة وهي دافية وأستمعي بالطعم التحفة جربيهما أكيد هتعجبك 😍 بجد ميكس الكيك مع الكاسترد لذيذ جداً

المقادير

- لعمل كيك الفانيليا نحتاج:
- 2 كوب دقيق
 - 1 كوب سكر
 - 2 بيضة
 - 1/2 كوب زيت ذرة
 - 3/4 كوب حليب
 - 1 ملعقة كبيرة بيكنج بودر
 - 1 ملعقة صغيرة فانيليا سائلة
 - 1 ملعقة كبيرة خل
 - لعمل الكاسترد نحتاج :
 - 3 كوب حليب
 - 3 ملاعق كبيرة كاسترد بودرة
 - 3 ملاعق كبيرة سكر

كعكة جاتوو شاتو بحشوة الكريمة



طريقة التحضير

1. أولاً في الخلاط حوطي الحليب والسكر والزيت والكاكاو الخام واخلطهم مع بعض كويس لحد لما تتقل المكونات مع بعض 😍
2. جيبى كوب وحوطي فيه كمية من الصوص بعد لما تقل لأن ده الصوص إللي هنعوطو على الكيك بعد كدة يعني أملي الكوب وبعد كدة دخلية الثلاجة 😍
3. باقي كمية الصوص الموجودة في الخلاط حوطي عليها البيض والفانيليا وأخلطهم مع بعض كويس جداً 😍
4. جيبى طبق غويط وحوطي فيه الدقيق والبيكنج بودر وقلبيهم مع بعض وبعد كدة حوطي الخليط السائل الموجود في الخلاط على الدقيق وقلبيهم مع بعض كويس بمضرب سلك يدوي 😍
5. جيبى صينية مستطيلة حجم وسط او مدورة المتوفر عندك وبعد كدة حوطي فيها خليط الكيك ودخلي الصينية الفرن على درجة حرارة 180 لمدة 30 دقيقة تقريباً ولما تستوي خرجيها من الفرن وسببها تبرد 😍
6. بعد لما الكعكة تبرد قسميها نصفين وبعد كدة إحشي الكيك بالكريمة وبعد كدة حوطي عليها الصوص من فوق ودخليها الثلاجة لمدة ساعة وبعد كدة قطعيها وزينيها بالفراولة أو أي تزيين تحببها أو تسيبها سادة من غير تزيين براحتك وقدميها بعد كدة مع كوبايه شاي حلوة او نسكافية ☕ بجد لذيذة وتحفة جداً 😍 جربها أكيد هتعجبك

المقادير

- 1 كوب سكر
- 1 كوب حليب
- 1 كوب زيت ذرة
- 1/2 كوب كاكاو خام
- 1 كوب دقيق
- 1 ملعقة كبيرة بيكنج بودر
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا سائلة
- 2 بيضة
- للحشوة نحتاج كمية من الكريم شانتي

من ♥ Soo hassan ♥

مشروب الشوكولاتة الإيطالي



طريقة التحضير

1. أولاً جيبي حاجة مناسبة وحوطي فيها الحليب والسكر والنشا والكاكاو والفانيليا وقلبيهم كويس جداً وبعد كدة حوطيهم على نار هادية واستمري في التقليب لحد لما يتقل القوام حبة وبعد لما يغلي إقفلي النار 😊
2. جيبي أكواب التقديم ووزعي فيها المشروب وزينية زي ما تحبي انا زينته بالبسكويت المطحون وقدمية بعد كدة وهو ساخن بجد حلو أوي جريبه أكيد هيعجبك جداً 😊😊

المقادير

- 2 كوب حليب
- 1 ملعقة كبيرة كاكاو خام
- 1 ملعقة كبيرة نشا
- 3 ملاعق كبيرة سكر
- 1 كيس فانيليا
- بسكويت للتريين

كوكباد 🍪

أصابع الجلاش المقلية بحشوة الكاسترد



طريقة التحضير

1. أولاً جيبى لفة الجلاش وأقسميها نصفين بالطول وبعد كدة حوطي كل الجلاش فوق بعض وغطية بفوطة مطبخ نظيفة عشان ما ينشفش 😍
2. حضري بنا الكاسترد جيبي حاجة مناسبة وحوطي فيها الحليب والسكر والكاسترد البودرة وقلبيهم مع بعض كويس لحد لما يتقل القوام ويكون كريمي وبعد كدة شيليه من على النار وسيبية لحد ما بيرد حبة 😍
3. حوطي بعد كدة كمية من الكاسترد بالمعلقة على ورقة واحدة من الجلاش وبعد كدة لفيها رول وقليها من الجوانب وانتي بتلفي وبعد كدة حوطيها في صينية كبيرة او طبق كبير وخودي واحدة تانية واعمل فيها نفس الخطوات لحد لما تخلصي كل كمية الجلاش ولو عايزة تعملي كمية قليلة خودي عدد قليل من الجلاش وبعد كدة عيني العجينة الباقية في الفريزر لحد لما تستخدمها مرة تانية 😍
4. جيبى مقلاية وحوطي فيها زيت وبعد كدة حوطي رولات الجلاش في الزيت وحمريهم كلهم من الجانبين لحد لما ياخذو لون ذهبي حلو وبعد كدة خرجيهم من الزيت وحوطيهم في طبق ولما تخلصي كل الكمية حوطي عليها شربات ثقيل حسب رغبتك وقدميها بعد كدة بجد لذينة وتحفة 🍷 مش هتبطلي عمليها لو دوقتيها 😍❤️

المقادير

- 1 لفة من الجلاش
- لعمل الكاسترد نحتاج:
 - 2 كوب حليب
 - 2 ملعقة كبيرة سكر
 - 3 ملاعق كبيرة كاسترد بودرة
- كمية من الشربات الثقيل
- لنسقي بية أصابع الجلاش

بريوش بالسكر (منجونة)



طريقة التحضير

1. أولاً جيبى طبق غويط وحوطي فية الدقيق والخميرة والسكر والحليب البودرة ورشة الملح والبيكنج بودر وقلبيهم مع بعض كويس 😍
2. ضيفي بعد كدة البيضة والخل والفانيليا والزيت وضيفي الماء بالتدريج وأعجني العجينة حبة وبعد كدة ضيفي ملعقة الذبدة وأعجني العجينة ثاني لمدة 7 دقائق متبخلش على العجينة في العجن عشان تكون حلوة معاكي 😍
3. غطي العجينة بعد كدة بغطاة مطبخ نظيفة وسيبيها تختمر لمدة ساعة أو ساعة ونصف عشان الجو برد ممكن تاخذ ساعة ونصف في التخمر 😍
4. بعد لما تختمر العجينة قسمي العجينة الى كرات صغيرة بحجم البيضة وبعد كدة خودي كرة من العجين واعملها شكل اسطوانة رفيعة وبعد كدة لفيها بحيث يكون شكلها شكل الحلزون دا الشكل المشهور للبريوش بس لو عايزة تشكلي اشكال تانية براحتك شكلي زي ما انتي عاوزة وبعد لما تشكلي كل الكمية حوطي البريوش في صينية مدهونة بالزيت وسيبية يختمر ثاني لمدة 15 دقيقة 😍
5. ادھني وجة البريوش بخليط الدهن وبعد كدة رشى عليه سكر من فوق ودخلي الصينية الفرن على درجة حرارة 200 لمدة 15 دقيقة ولما يستوي ووجهة يتحمر خرجية من الفرن وغطية وسيبية 10 دقائق عشان يكون طري وهش معاكي 😍

المقادير

- 3 كوب دقيق
- 3 ملاعق كبيرة سكر
- 3 ملاعق كبيرة حليب بودره
- رشة صغيرة من الملح
- 1 ملعقة كبيرة خميرة
- 1 ملعقة صغيرة بيكنج بودر
- 1/4 كوب زيت
- 1 ملعقة كبيرة ذبدة طرية
- 1 ملعقة كبيرة خل
- 1 كوب ماء دافئ
- 1 كيس فانيليا
- 1 بيضة
- لدهان الوجه نحتاج:
- 1 صفار بيضة
- 1 كيس فانيليا
- 3 ملاعق كبيرة حليب
- 1 ملعقة صغيرة خل
- كمية من السكر للتزيين

من ♥ Soo hassan ♥

مشروب الكاسترد الساخن بالمكسرات



طريقة التحضير

1. أولاً جربي حاجة مناسبة وحوطي فيها الحليب والسكر والكاسترد البودرة وقلبيهم مع بعض كويس 🥰
2. حوطيهم بعد كدة على نار هادية واستمري في التقليب لحد لما يتقل الكاسترد حبة ويكون كريمي وأول ما يتقل شيليه من على النار 🥰
3. وزعي الكاسترد بعد كدة في أكواب التقديم وزينيها بالمكسرات واشربيه وهو ساخن واستخدمي الملعقة عشان تاكلي المكسرات بجد حلو أوي جربيه أكيد هيعجبك 🥰❤️

المقادير

- 3 ملاعق كبيرة كاسترد بودرة
- 3 ملاعق كبيرة سكر
- 3 كوب حليب
- كمية من المكسرات

كيك طبقات بالكريمة وبسكويت الأوريو



طريقة التحضير

1. أولاً لتحضير الكيك جيبى طبق غويط وحوطي فية الدقيق والبيكنج بودر والكاكاو الخام وقلبيهم مع بعض كويس جداً 😍
2. جيبى الخلاط الكهربائي وحوطي فية الحليب والبيضة والسكر والفانيليا السائلة والزيت وملعقة النسكافيه وأخلطهم مع بعض كويس جداً 😍
3. ضيفي الخليط السائل الموجود في الخلاط على الدقيق وقلبيهم مع بعض وبعد كدة ضيفي الماء الساخن على الخليط وقلبيهم مع بعض كويس بمضرب سلك يدوي 😍
4. جيبى صينية مستطيلة أو بايركس وإدهني الصينية بالزيت وحوطي فيها خليط الكيك ودخلي الصينية الفرن بعد كدة على درجة حرارة 180 لمدة 30 دقيقة تقريباً ولما تستوي خرجيها من الفرن وسيبيها تبرد 😍
5. حضري بنا الكريمة جيبى طبق غويط وحوطي فية الكريم شانتيه وكوب حليب مثلج وأخلطهم مع بعض كويس جداً بمضرب كهربائي وبعد كدة ضيفي الكريمة على كيك الشوكولاتة وزعيها كويس فوق الكيك 😍
6. جيبى بسكويت الأوريو وكسري البسكويت بأي حاجة مناسبة وكسري البسكويت وهو جوه الكيس عشان يسهل عليكى إنك توزعيه من الكيس على طول وبعد كدة وزعي بسكويت الأوريو فوق الكيك ودخلي الصينية الثلاجة لمدة نصف ساعة 😍

المقادير

- 1 كوب كريم شانتيه
- 3 باكيت بسكويت أوريو
- لعمل كيك الشوكولاتة نحتاج :
- 1 ونصف كوب دقيق
- 3 ملاعق كبيرة كاكاو خام
- 1 ملعقة كبيرة بيكنج بودر
- 1 بيضة
- 1/4 كوب زيت
- 3/4 كوب حليب
- 1 كوب سكر
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا سائلة
- 1 ملعقة صغيرة نسكافيه
- 1/2 كوب ماء ساخن

بسكويت ال10 دقائق بالمربي وجوز الهند



المقادير

- 1 بيضة
- 1/2 كوب سكر بودرة
- 1/2 كوب زيت ذرة
- 1 ونصف كوب دقيق
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا سائلة
- 1 ملعقة صغيرة بيكنج بودر
- كمية من جوز الهند
- كمية من مربى الفراولة

طريقة التحضير

1. أولاً جيبى طبق غويط وحوطي فية البيضة والسكر البودرة والفانيليا وقلبيهم مع بعض كويس بمضرب سلك يدوي 🥰
2. ضيفي بعد كدة الزيت وقلبيهم مع بعض مرة ثانية ضيفي بعد كدة الدقيق والبيكنج بودر وقلبيهم مع بعض وبعد كدة لمي العجينة بإيدك لحد لما تتكون معاكي عجينة ملساء ممكن تشكيها بإيدك وياريت أنخلي الدقيق عشان البسكويت يكون هش وخفيف معاكي 🥰
3. كوري العجينة كور صغيرة بحجم الليمونة وحوطيها بعد كدة في صينية مدهونة بالزيت وكلمي كل كمية العجين بالشكل ده وبعد كدة شكلي العجين بأي شكل ممكن بالشوكة او بالسكينة تعلمي خطوط او تسيبها من غير تشكيل انا شكلتها بقطاع البطاطس شوفي إنتي هتشكليه إزاي 🥰
4. دخلي الصينية الفرن بعد كدة على درجة حرارة 180 لمدة 20 دقيقة تقريباً ولما يستوي خرجيه من الفرن وسيبيه يبرد 🥰
5. زيني البسكويت بعد كدة بالمربي وجوز الهند وقدميه بعد كدة بجد حلو جداً وسهل أوي في التحضير جربيه أكيد هيعجبك وبالعافية عليك حبيبي 🥰♥

كـب كـيك بعصير البرتقال الجاهز



طريقة التحضير

1. أولاً جيبى طبق غويط وحوطي فية الدقيق والبيكنج بودر وقلبيهم مع بعض كويس وياريت أنخلي الدقيق عشان الكب كيك يكون هش وخفيف معاكي 😍
2. جيبى الخلاط الكهربائي وحوطي فية البيض والسكر والفانيليا والزيت وعصير البرتقال الجاهز أنا استخدمت عصير جهينه ممكن تستخدمى النوع إللي بتحبية وأخلطيهـم مع بعض كويس جداً 😍
3. ضيفي الخليط السائل الموجود في الخلاط على الدقيق وقلبيهم مع بعض كويس بمضرب سلك يدوي 😍
4. جيبى صينية الكب كيك وحوطي فيها ورق الكب كيك وبعد كدة وزعي فيها خليط الكيك بس املية نصفة فقط عشان هيرتفع معاكي في الفرن وبعد كدة دخلي الصينية الفرن على درجة حرارة 180 لمدة 20 دقيقة تقريباً ولما يستوي خرجيه من الفرن وسيبيه يبرد 😍
5. قدمي الكب كيك بعد كدة لأطفالك وإنتي كمان متنسيش نفسك بواحدة مع فنجان شاي ☕ واستمتعي بالطعم التحفه بجد حلو أوي جريبه وشوفي الجمال وبالعافية عليكى حبيبتى 🌹❤️🥰
6. ملحوظة: لو مش عايزة تعملي كب كيك ممكن تعملي خليط الكيك فى صينية عادية وهتكون كيكة بالبرتقال حلوه جداً

المقادير

- 2 كوب دقيق
- 1 كوب سكر
- 1 كوب عصير برتقال جاهز
- 2 بيضة
- 2 كيس فانيليا دريم بنكهة البرتقال
- 1/2 كوب زيت ذرة
- 1 ملعقة كبيرة بكنج بودر

كعكة الشوكولاتة بيضاء واحدة فقط



طريقة التحضير

1. أولاً جيبى طبق غويط وحوطي فية الدقيق والبيكنج بودر والكاكاو الخام وقلبيهم مع بعض كويس جداً وياريت أنخلي الدقيق عشان الكيك يكون هش وخفيف معاكي 😍
2. جيبى الخلاط الكهربائي وحوطي فية الحليب والبيضة والسكر والفانيليا السائلة والزيت وملعقة النسكافيه وأخطيهم مع بعض كويس جداً في الخلاط 😍
3. ضيفي الخليط السائل الموجود في الخلاط على الدقيق وقلبيهم مع بعض كويس بمضرب سلك يدوي وبعد كدة ضيفي الماء الساخن لخليط الكيك وقلبيهم مع بعض مرة ثانية 😍
4. جيبى صينية مناسبة وإدهني الصينية بالزيت وحوطي فيها خليط الكيك ودخلي الصينية الفرن بعد كدة على درجة حرارة 180 لمدة 30 دقيقة تقريباً ولما تستوي خرجيها من الفرن وسيبيها تبرد 😍
5. حوطي عليها من فوق صوص الشوكولاتة المتوفر عندك وممكن تحوطي نوتيلاً وتزينيها بالشوكولاتة المبشورة أو أي نوع مكسرات أو أي تزيين بتحبيه وقطعيها وقدميها بعد كدة بجد حلوة أوي وهشة وخفيفه جربها أكيد هتعجبك وبالعافية عليك حبيتي 🍕❤️

المقادير

- 1 ونصف كوب دقيق
- 1 ملعقة كبيرة بكنج بودر
- 3 ملاعق كبيرة كاكاو خام
- 1 بيضة
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا سائلة
- 1 كوب سكر
- 1/4 كوب زيت
- 3/4 كوب حليب
- 1 ملعقة صغيرة نسكافيه
- 1/2 كوب ماء ساخن

من ♥ Soo hassan ♥

كرات البسبوسة المقلية



طريقة التحضير

1. أولاً في طبق غويط حوطي فيه الدقيق والبيكنج بودر ودقيق السميد والفانيليا وقلبيهم مع بعض ضيفي بعد كدة الزيت الماء وقلبيهم مع بعض لحد لما تتكون معاكي عجينة ملساء ممكن تشكيها بإيدك 😍
2. كوري العجينة كور صغيرة وبعد لما تكوري كل الكمية جيبي مقلاية وحوطي فيها زيت وبعد كدة حمري كرات البسبوسة في الزيت 😍
3. بعد لما تحمري الكرات كلها طلعيها من المقلاية وحوطيها في طبق كبير وبعد كدة حوطي عليها الشرابات حسب رغبتك بتحبيها حلوة زيادة زودي الشرابات ولما تبرد حوطيها في أطباق التقديم وزينيها بجوز الهند فعلاً وصفة تستحق التجربة 🍷 لذيذة جداً جربيها أكيد هتعجبك وبالعافية عليكي حبيبي 🌹❤️🥰
4. مش هتكلم عن الطعم 🤤 لازم تجربيها بنفسك وتدوقها 😊😊😊

المقادير

- 1 كوب دقيق
- 1 كوب سميد
- 1/2 كوب ماء
- 1/4 كوب زيت
- 1 كيس فانيليا
- 1 ملعقة صغيرة بيكنج بودر
- كمية من جوز الهند للتزيين
- كمية من الشرابات الثقيل
- لنسقي بية كرات البسبوسة

بسكويت الشوكولاتة بحشوة النوتيل



طريقة التحضير

1. أولاً جربي طبق غويط وحوطي فية البيضة والسكر والفانيليا وأخلطهم مع بعض كويس بمضرب سلك يدوي 🥰
2. ضيفي بعد كدة الزيت وقلبيهم مع بعض مرة ثانية وضيفي بعد كدة الدقيق والبيكنج بودر والكاكاو الخام وقلبيهم مع بعض كويس بس أنخلي الدقيق والبيكنج بودر والكاكاو عشان البسكويت يكون هش وخفيف معاكي وبعد كدة لمي العجينة بإيدك لحد لما تتكون معاكي عجينة متماسكة وملساء ممكن تشكيلها بإيدك 🥰
3. كوري العجينة كور صغيرة بحجم الليمونة وحوطيها بعد كدة في السكر غلفيها كلها بالسكر وبعد كدة حوطيها في صينية مدهونه بالزيت وكمللي كل كمية العجين بالشكل ده 🥰
4. إعملي فتحة في كل قطعة بسكويت في المنتصف بأي أداة مناسبة عندك وبعد كدة دخلي الصينية الفرن على درجة حرارة 180 لمدة 20 دقيقة تقريباً ولما يستوي خرجه من الفرن وسيبيه يبرد 🥰
5. حوطي بئاً شوكولاتة نوتيل في كل فتحة وقدمية بعد كدة مع فنجان قهوة أو شاي ☕ أو نسكافية بجد حلو جداً 🍯 جريبة أكيد هيعجبك وبالعافية عليكي حبيبتني 🌸❤️🥰

المقادير

- 1 ونصف كوب دقيق
- 1 بيضة
- 1/2 كوب سكر بودرة
- 1/2 كوب زيت ذرة
- 2 ملعقة كبيرة كاكاو خام
- 1 ملعقة صغيرة بيكنج بودر
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا سائلة
- كمية من شوكولاتة نوتيل
- لحشوة البسكويت
- 1/2 كوب سكر لتغطية البسكويت

من ♥ Soo hassan ♥

كيسة الرواني (كيسة البسبوسة)



طريقة التحضير

1. أولاً جيبى طبق غويط وحوطي فية الدقيق والبيكنج بودر ودقيق السميد وقلبيهم مع بعض وياريت أنخلي الدقيق عشان الكيك يكون هش وخفيف معاكي 😍
2. جيبى الخلاط الكهربائي وحوطي فية الحليب والبيض والسكر والزيت والفانيليا السائلة والزبادي والخل وأخلطهم مع بعض كويس جداً 😍
3. ضيفي الخليط السائل الموجود في الخلاط على الدقيق والبيكنج بودر ودقيق السميد وقلبيهم مع بعض كويس جداً 😍
4. جيبى صينية مناسبة وإدهني الصينية بالزيت وحوطي فيها خليط الكيك ودخلي الصينية الفرن بعد كدة على درجة حرارة 180 لمدة 30 دقيقة تقريباً ولما تستوي خرجيها من الفرن وحوطي عليها الشرابات ويكون الشرابات بارد وسيببها لمدة ساعة لحد لما تنتشرب كل كمية الشرابات وتبرد 😍
5. ولعمل الشرابات جيبى حاجة مناسبة وحوطي فيها السكر والماء وقطرات الليمون والفانيليا وحوطيهم على النار لمدة 7 دقائق وبعد كدة إقفلني النار عليه وسيببها يبرد وبعد كدة حوطية على الكيك أول ما تطلع من الفرن ولازم الشرابات يكون خفيف مش ثقيل 😍

المقادير

- 2 بيضة
- 3 ملاعق كبيرة سكر
- 1/2 كوب حليب
- 1/2 كوب زيت
- 2 ملعقة كبيرة زبادي
- 1 كوب دقيق
- 1/2 كوب سميد
- 1 ملعقة كبيرة بكنج بودر
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا سائلة
- 1 ملعقة كبيرة خل
- لعمل الشرابات نحتاج:
 - 1 ونصف كوب سكر
 - 1 ونصف كوب ماء
 - قطرات صغيرة من عصير الليمون
 - 1 كيس فانيليا
- للتزيين :
 - كمية من جوز الهند

من ♥ Soo hassan ♥

بليلة بالقرفة والمكسرات ♥😊



طريقة التحضير

1. أولاً جربي حلة مناسبة وحوطي فيها الحليب والبليلة المسلوقة والسكر والفانيليا والكريم شانتيه وحوطي الحلة على نار هادية وقلبيهم مع بعض وسيبي البليلة تغلي حبة مع الحليب 😍
2. لما الحليب يغلي جربي 1/2 كوب ماء وحوطي فيه النشا وقلبيهم مع بعض وبعد كدة حوطي النشا على الحليب وقلبيهم مع بعض لحد لما الحليب يتقل حبة 😍
3. اقلبي النار على البليلة وبعد كدة وزعي البليلة في بولات التقديم ورشي عليها قرفة ووزعي عليها المكسرات بجد حلوة أوي وكريمي لذيذة فعلاً جربيها أكيد هتعجبك وبالعافية عليك حبيبتي

المقادير

- 2 كوب بليلة (قمح) مسلوقة
- 1 لتر حليب
- 1 كيس كريم شانتيه
- 4 ملاعق كبيرة سكر حسب الرغبة
- 1 كيس فانيليا
- 2 ملعقة كبيرة نشا
- كمية من القرفة
- كمية من المكسرات حسب ذوقك

أتمنى أن ترسم وصفاتي ابتهامة على وجوه أفراد عائلتكم وتجدوا في كتابي الخاص من كوكباد سنًا لكم لإجابة السؤال اليومي الذي لا ينتهي عن طبخة اليوم ليبقى شعار كوكباد "إجعل طبخ كل يوم متعة"

تابعونا على مواقع التواصل الاجتماعي
فايسبوك: facebook.com/CookpadAr
انستغرام: [/instagram.com/cookpad_arabic](https://instagram.com/cookpad_arabic)

حمل تطبيق :

كوكباد 

