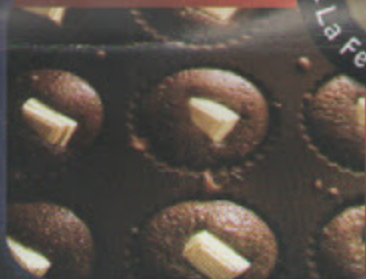


www.cuisine4arabe.com

حلويات قهوة دوزيا

Café DOZIA





المقادير

- 300 غ من الفرينة
- 180 غ من رقائق الشكولاتة السوداء
- 1/2 ملعقة صغيرة من الخميرة
- 60 غ من الزبيب
- 2 ملاعق من قهوة دوزيا
- 250 غ من الشكولاتة السوداء
- 3 ملاعقات من الزبدة
- 2 بيضة
- 150 غ من السكر الناعم
- 2 ملاعقتان من الفانيليا

طريقة التحضير

سخن الفرن الى 180 درجة مئوية، ضعي ورق فوق الوعاء.

نخلط الفرينة و الخميرة و القليل من الملح في الوعاء. في مقلاة سخني الزبيب و قهوة دوزيا على نار هادئة. نضيف الشكولاتة و الزبدة الدائبة و البيض و السكر و الفانيليا. اخلطي الكل و ضعيه في الفرن. عندما تخرجه من الفرن زينه بالشكولاتة البيضاء. قدميه عندما يبرد مع قهوة دوزيا.

ساولين

المقادير

كل المقادير توضع في نفس مقاييس (علبة الياغورت)

- 2 بيض
- 1 علبة ياغورت (نكهة فراولة)
- 1 زيت
- 1 سكر
- 2 فرينة
- 2 ملاعق كبيرة كاكاو.
- 1 ملعقة صغيرة قهوة دوزيا
- 1 كيس خميرة.

للتزيين

50 غ شكولاتة بيضاء.

طريقة التحضير

اخففي البيض مع السكر بمقشة اليد (fouet à main) حتى ذوبان السكر. اضيفي الزيت و الياغورت و اخلطي جيدا. ثم اضيفي تدريجيا الفرينة و الخميرة و الكاكاو و قهوة دوزيا.

سخني الفرن في درجة 150 درجة. ضعي الخلطة في الوعاء (les moules en silicone) و اتركه في الفرن لمدة 10 دقائق.

خذي قطع الشكولاتة البيضاء و ضعي كل قطعة شكولاتة في كعكة و ضعيه مجدد في الفرن لمدة 5 دقائق. قدميه بارد مع قهوة دوزيا.

كرات الثلج

المقادير :

- 600 غ من الفرينة.
- 200 غ السكر
- 3 بيض
- 1 كيس من الخميرة
- 1 كيس من سكر الفانيليا
- 1/2 كوب زيت

للتزيين:

- 250 غ مربى المشمش
- 3 ملعقة كبيرة من ماء زهر جوز الهند مرحي.

طريقة التحضير

اخلطي البيض و اضيفي السكر تدريجيا و سكر الفانيليا اضيفي الزيت و اخلطي و اضيفي تدريجيا الفرينة و الخميرة . اخلطي جيدا حتى تتحصلي على عجينة ناعمة شكلي كرات صغيرة و ضعها في طبق مرشي بالفرينة. ضعها بالفرن تحت درجة حرارة 180° عندما تخرجين الطبق من الفرن ضعي 3 او 4 ملاعق من ماء زهر في مربى المشمش اغطسي الكريات فيه ثم في جوز الهند للتزين. وقدميها مع قهوة دوزيا.

غريبة بالوز

المقادير

- 500 غ لوز
- 200 غ سكر مسحوق
- 1/2 ملعقة صغيرة ملح
- 100 غ سكر مسحوق
- ملعقة صغيرة عصير ليمون
- 2 صفار البيض
- 1 بيضة كاملة
- 1 كيس من الخميرة
- 3 ملاعق كبيرة من الزبدة الدائبة

للتزيين

سكر مسحوق

طريقة التحضير

ارحي اللوز و اضفي السكر المسحوق و الملح حتى تتحصلي على عجينة ناعمة. اخفي البيض مع السكر المسحوق حتى يتضاعف حجمه و اضيفي عصير الليمون و الخميرة و الزبدة. اضيفي خليط البيض لعجينة اللوز و اخلطي جيدا حتى تتحصلي على عجينة ناعمة. شكلي كريات في وعاء مفروش بالفرينة. ثم ضعيه في الفرن بدرجة 160 درجة لمدة 25 حتى 30 دقيقة. عندما تخرجيها من الفرن زيئها بالسكر المسحوق و قدميها مع قهوة دوزيا.

رمضان كريم
و
عيد سعيد



دوزيا جودة و اقتصاد