

حلويات العيد





بعض ذكريات العيد المفضلة لدي هي الاستيقاظ مبكرًا في الصباح متحمسة لتذوّق حلوى العيد التي كانت جدتي تعدّها بعناية في الأسبوع الذي قبل!

والآن، رغم إمكاني تناول الحلوى في أي وقت أريده ، لكنني ما زلت أحب حلوى العيد خاصة في ذلك اليوم. وأمرّ بنفس التجربة مع ابنتي مايا. أحب أن أشاركها فرحة تحضير الحلوى معًا، وآمل أن تتذكر يومًا ما باعتزاز هذه اللحظات الجميلة.

هذا الكتاب عبارة عن مجموعة من بعض الوصفات المفضلة لدي. آمل أن تحضّروها لأحبّائكم خلال هذا الموسم. أتمنى لكم عيدًا مباركًا !

علياء القاسمي

سابليه دايموند باليمون



سابليه دايموند بالليمون

المكونات

- 160 غرام طحين
- 100 غرام زبدة في درجة حرارة الغرفة
- 50 غرام سكر بني فاتح
- 1 صفار بيضة
- قشر الليمون
- قبسة ملح
- 50 غرام سكر بني فاتح



الصعوبة
سهل



مدة التحضير
40 دقيقة



مدة الطهي
20 دقيقة



الكمية
25 سابليه



خطوة بخطوة



1. ضعوا الزبدة في وعاء واخلطوا بمعلقة مسطحة حتى تصبح الزبدة ناعمة.



2. أضيفوا السكر البني والملح ، ثم اخلطوهم حتى يتشكل خليط ناعم وخفيف.

3. أضيفوا صفار البيض وقشرة الليمون ثم اخلطوا.



4. أضيفوا نصف كمية الطحين ثم اخلطوا. أضيفوا النصف المتبقي من الدقيق واخلطوا حتى يمتزجوا جيداً.

5. شكلوا العجينة على شكل عود بقطر 5 سم.

6. رشوا السكر البني على سطح عملكم ، ثم دحرجوا العود في السكر حتى يتم تغطيته كاملاً. غلفوا العود بإحكام في غلاف بلاستيكي ثم ضعوه في الثلاجة لمدة 30 دقيقة.





7. عندما يبرد العجين، قوموا بإزالة الغلاف البلاستيكي واطركوا العود في درجة حرارة الغرفة لمدة 5 دقائق.

8. قوموا بتقطيع العود إلى دوائر بسماك 5 مم وضعوها على صينية خبز مبطنة بورق الزبدة. إخبزوا في فرن مُسخن مسبقًا على حرارة 180 درجة مئوية لمدة 20 دقيقة. اتركوا السابليه ليبرد ثم قدموه.



سابليه بالشوكولاتة



سابلية بالشكولاتة

المكونات

- 160 غرام طحين
- 100 غرام زبدة في درجة حرارة الغرفة
- 50 غرام سكر بني فاتح
- 1 صفار بيضة
- قشر الليمون
- قبسة ملح
- 50 غرام سكر بني فاتح



الصعوبة
سهل



مدة التحضير
40 دقيقة



مدة الطهي
10 دقائق



الكمية
25 سابلية



خطوة بخطوة

1. ضعوا الزبدة في وعاء وأضيفوا السكر البني والملح ثم اخلطوا حتى تتكون عجينة.

2. أضيفوا الفانيليا والبيض والزيت ثم اخلطوا.

3. انخلوا الطحين ببطء مع الخلط حتى يتجانس جيداً ، غطوا بغلاف بلاستيكي وضعوا في الثلاجة لمدة 30 دقيقة.

4. افردوا العجينة على سمك 3 مم وقطعوها على شكل مستطيلات بمقياس 3 سم. ضعوا السابليه على ورقة خبز مبطنة بورق الزبدة واخبزو في فرن محمى على حرارة 180 درجة مئوية لمدة 10 دقائق. ضعوا جانبا ليبرد.





5. اغمسوا السابليه المبرد في الشوكولاتة المذابة وضعوه جانباً في صينية مبطنة بورق الزبدة. رشوا بلّالي السكر الصالحة للأكل ثم اتركوها جانباً لمدة 5 دقائق حتى تتصلب الشوكولاتة ثم قدموها.



سابليه بالنوكا



سابليه بالنوكا

المكونات

للسابليه

- 100 غرام طحين
- 100 غرام زبدة في درجة حرارة الغرفة
- 1 بيضة
- 100 غرام سكر بني
- 1/2 ملعقة صغيرة قرفة
- 1/2 ملعقة صغيرة ملح

لحشوة النوكا

- 50 غرام عسل
- 50 غرام سكر بني
- 50 غرام زبدة
- 50 غرام لوز ، مقشر ومسحوق خشناً

للتزيين

- 50 غرام شوكولاتة داكنة ذائبة



الصعوبة
متوسط



مدة التحضير
15 دقيقة



مدة الطهي
20 دقيقة



الكمية
25 سابليه



خطوة بخطوة

الخطوة الأولى: تحضير السابلي

1. ضعوا الزبدة والسكر البني والملح في وعاء. اخلطوا بملعقة مسطحة حتى يمتزج جيداً.

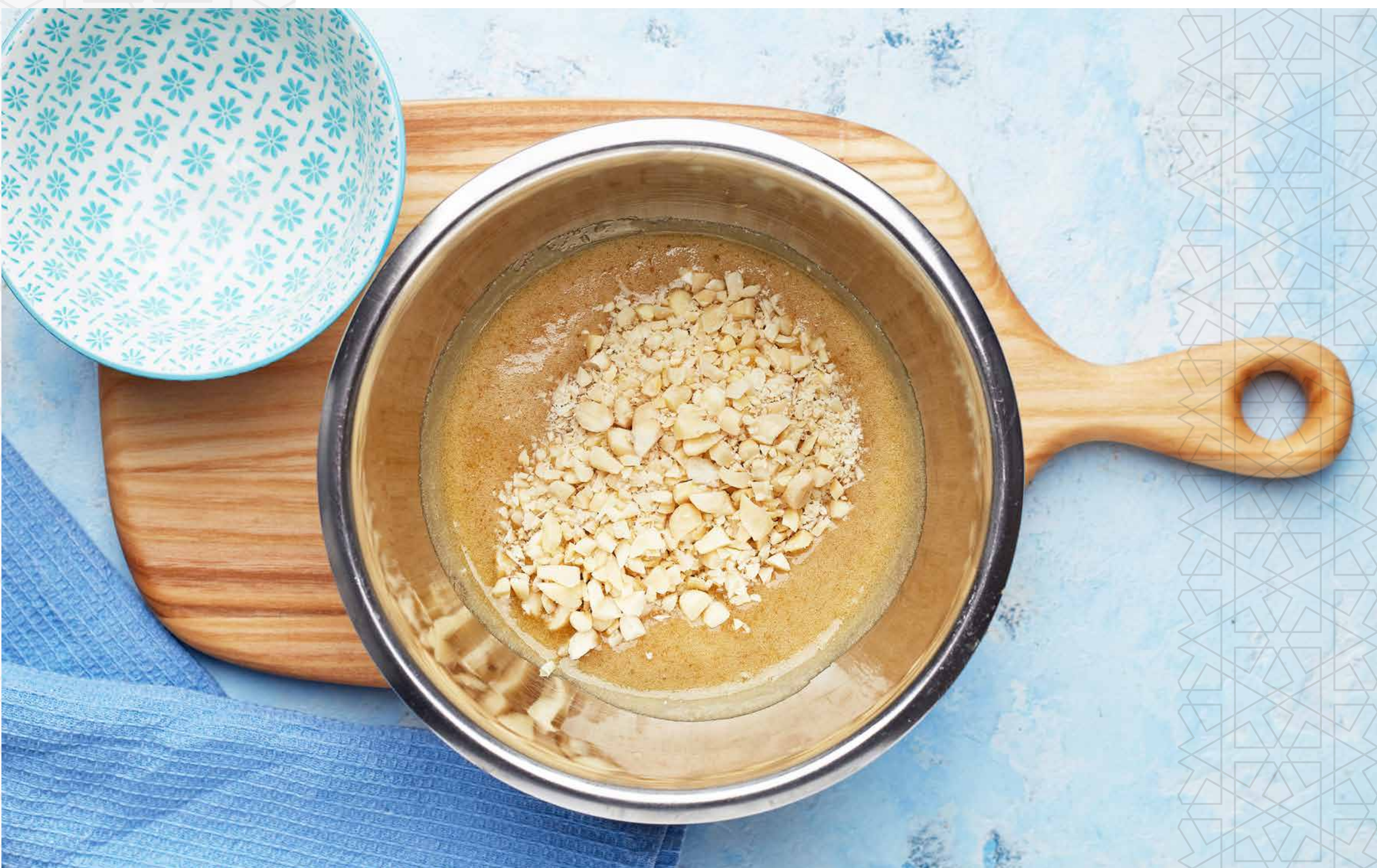
2. أضيفوا القرفة والبيض ثم اخلطوا جيداً.

3. أضيفوا الدقيق ببطء مع الاستمرار في الخلط حتى تتكون العجينة. غلفوا العجينة في غلاف بلاستيكي وضعوها في الثلاجة لمدة 30 دقيقة.

الخطوة الثانية: تحضير حشوة النوجا

4. في قدر ، أضيفوا العسل والزبدة والسكر البني. ضعوا القدر على نار متوسطة وإطهوا حتى تذوب الزبدة.

5. ارفعوا المقلادة عن النار وأضيفوا اللوز ثم اخلطوهم حتى يمتزجوا. ضعوا جانبا لتبرد النوجا.



الخطوة 3: تجميع البسكويات

6. ضعوا العجينة المبردة بين قطعتين من ورق الزبدة وافردوها بسمك 5 مم.

7. باستخدام قطعة بسكويت على شكل زهرة ، قطعوا العجينة ، ثم ضعوا البسكويت على صينية خبز مبطنة بورق الزبدة.

8. باستخدام قطعة صغيرة ، قطعوا دوائر في وسط البسكويت. ضعوا نصف ملعقة صغيرة من حشوة النوجا في منتصف البسكويت. إخبزوا في فرن مُسخن مسبقًا إلى 160 درجة مئوية لمدة 15 دقيقة. ضعوا جانباً ليبرد تمامًا.

9. اغمسوا نصف البسكويت في الشوكولاتة المذابة. ضعوا البسكويت على صينية مبطنة بورق زبدة وضعوا في الثلاجة لمدة 5 دقائق حتى تتصلب الشوكولاتة ، ثم قدموا.



سابليه مالح



سابليه مالح

المكونات

- 250 غرام طحين
- 100 غرام زبدة. في درجة حرارة الغرفة
- 3 ملعقة كبيرة زيت زيتون
- 1 بيضة
- 50 غرام جبنة إيدام. مبشور
- 2 قطع جبنة مثلثة
- 1 ملعقة صغيرة هريسة أو صوص تاباسكو
- 2/1 ملعقة صغيرة بودرة ثوم
- ملح 2/1 ملعقة صغيرة
- 2/1 ملعقة صغيرة بابريكا
- 1 ملعقة صغيرة اوريجانو مجفف

للتزيين (اختياري)

- 20 غرام سمسم
- 20 غرام بذور اليقطين
- 20 جرام بذور الكتان
- 20 غرام بذور عباد الشمس
- 20 غرام من رقائق اللوز
- 20 غرام جبن إيدام مبشور



الصعوبة
سهل



مدة التحضير
40 دقيقة



مدة الطهي
20 دقيقة



الكمية
25 سابليه



خطوة بخطوة

1. في وعاء ، اخفقوا الزبدة ، وزيت الزيتون ، والبيض ، والجبن المثلث ، وجبن إيدام باستخدام مضرب كهربائي لمدة 5 دقائق حتى تصبح الزبدة كريمية.

2. غربلوا الطحين في الوعاء وإخلطوا باستخدام ملعقة مسطحة حتى يمتزج الخليط جيداً.

3. أضيفوا الهريسة ومسحوق الثوم والملح والفلفل الحلو والزعر المجفف وإخلطوا حتى تتكون عجينة. غطوها بغلاف بلاستيكي وضعوها في الثلاجة لمدة 30 دقيقة.

4. ضعوا العجينة المبردة بين قطعتين من ورق الزبدة وافردوها بسمك 5 مم.





5. باستخدام قطعة بسكويت بالشكل الذي تختاروه ، قطعوا العجين وضعوا البسكويت على ورقة خبز مبطنة بورق الزبدة. زينوا بإضافات من اختياركم ، ثم إخبزوا في فرن مُسخن مسبقًا على حرارة 160 درجة مئوية لمدة 15 دقيقة. ضعوا جانباً ليبرد تماماً قبل التقديم.



سابليه مالح بالزيتون



صابلي مالح بالزيتون

المكونات

- 200 غرام دقيق
- 100 غرام زبدة ، بدرجة حرارة الغرفة
- 80 غرام جبنة إيدام مبشورة
- 1 بيضة
- 50 غرام جوز محمص ومفروم ناعماً
- 50 غرام زيتون أسود مفروم ناعماً
- 8 غرام خميرة الحلوة
- 1/2 ملعقة صغيرة ملح
- 1/4 ملعقة صغيرة فلفل



الصعوبة
سهل



مدة التحضير
15 دقيقة



مدة الطهي
25 دقيقة



الكمية
25 سابليه



خطوة بخطوة

1. في وعاء كبير ، أضيفوا الزبدة والجبن والبيض والملح والفلفل ، ثم اخلطوا بملعقة مسطحة.

2. أضيفوا نصف الدقيق وخميرة الخبز والجوز والزيتون ثم اخلطوا جيدا. أضيفوا النصف المتبقي من الدقيق وإخلطوا حتى تتشكل عجينة.

3. قسّموا العجينة إلى كرات صغيرة بمقياس 60 غرام ثم شكلوا كل كرة على شكل عيدان طولها 3 سم.

4. ضعوا العيدان على صينية خبز مبطنة بورق الزبدة ، وسجلوا كل عود باستخدام شوكة. إخبزوا في فرن مُسخّن مسبقًا إلى 180 درجة مئوية لمدة 25 دقيقة. اتركوه ليبرد ثم قدموا.



كرات الشوكولاتة والعكسرات بدون فرن



كرات الشوكولاتة والمكسرات بدون فرن

المكونات

- 200 غرام شوكولاتة داكنة
- 60 غرام شوفان محمص
- 60 غرام تمر مفروم ناعماً
- 60 غرام جوز مفروم ناعماً
- 60 غرام لوز محمص ومقطع ناعماً
- 60 غرام زبيب مفروم ناعماً
- 60 غرام تين مجفف ومفروم ناعماً



الصعوبة
سهل



مدة التحضير
10 دقائق



مدة الطهي



الكمية
30 كرة



خطوة بخطوة

1. ضعوا الشوكولاتة في وعاء مقاوم للحرارة وضعوا في الميكروويف لمدة 30 ثانية. اخلطوا المزيج ثم ضعوا في الميكروويف لمدة 30 ثانية إضافية.

2. أضيفوا الشوفان والتمر والجوز واللوز والزبيب والتين المجفف ثم اخلطوا حتى تبرد الشوكولاتة.

3. قسموا الخليط إلى قطع صغيرة الحجم ولفوها لتشكيل كرات ، ضعوا الكرات في بطانات ورقية ثم قدموا.



کو کینر براونی



كوكيز براوني

المكونات

- 40 غرام دقيق
- 40 غرام زبدة
- 80 غرام سكر بني
- 2 بيض
- 200 غرام شوكولاتة داكنة مفرومة
- 100 غرام رقائق شوكولاتة
- 1 ملعقة صغيرة قهوة سريعة الذوبان (اختياري)
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- قليل من الملح



الصعوبة
سهل



مدة التحضير
10 دقائق



مدة الطهي
10 دقائق



الكمية
14 كوكيز



خطوة بخطوة



1. ضعوا الشوكولاتة الداكنة والزبدة في وعاء مقاوم للحرارة. ضعوا في الميكروويف لمدة 30 ثانية. إخلطوا المزيج ، ثم ضعوا في الميكروويف لمدة 30 ثانية إضافية. ضعوا الوعاء جانبا ليبرد قليلا.



2. في وعاء ثاني، إخفقوا البيض والسكر البني والقهوة سريعة الذوبان وخلاصة الفانيليا.

3. صبوا خليط الشوكولاتة ببطء في خليط البيض مع الاستمرار في الخفق.

4. أضيفوا الدقيق والملح واخلطوا جيدا. أضيفوا رقائق الشوكولاتة وإخلطوا.



5. قسموا العجينة إلى حصص بمقياس ملعقة كبيرة وضعوها على ورقة خبز مبطنة بورق الزبدة مع التأكد من ترك 2.5 سم بين الكوكيز. إخبزوا في فرن مُسخن مسبقًا على حرارة 180 درجة مئوية لمدة 10 دقائق. قدموا الكوكيز دافئا.



بسکوی بیدذور السمسم



بسكوي ببذور السمسم

المكونات

- 130 غرام زبدة، على درجة حرارة الغرفة
- 80 غرام سكر
- 1 قبصة ملح
- 1 ملعقة كبيرة سكر الفانيليا
- 60 غرام بذور سمسم مطحونة
- 200 غرام دقيق
- 100 غرام بذور السمسم
- 60 غرام مربى المشمش



الصعوبة
سهل



مدة التحضير
30 دقيقة



مدة الطهي
15 دقيقة



الكمية
20 بسكوي



خطوة بخطوة



1. في وعاء كبير، أضيفوا الزبدة، والسكر، وسكر الفانيليا، والملح، واخفقوا الكل باستعمال خلاط كهربائي حتى يصبح قوام الخليط كريمي.



2. أضيفوا بذور السمسم المطحونة إلى خليط الزبدة، واستمروا في الخلط لمدة دقيقة واحدة حتى تحصلوا على خليط متجانس.



3. أضيفوا الدقيق واستمروا في الخلط باستعمال اليدين حتى تحصلون على عجينة متجانسة ولينة.

4. ابدأوا في تشكيل عجينة البسكويت إلى كرات صغيرة بحجم الجوز.

5. دحرجوا كرات البسكويت في بذور السمسم واحدة تلو الأخرى حتى يتم تغطيتها بالكامل. ضعوا البسكويت في صينية فرن مغطاة بورق الزبدة.





6. إضغطوا على البسكويت في الوسط باستعمال أصابعكم لتشكيل ثقب صغير. اطحوا البسكويت في فرن مسخن على حرارة 180 درجة مئوية لمدة 15 دقيقة، أو حتى يصبح ذهبي اللون.

7. أخرجوا البسكويت ببذور السمسم من الفرن واتركوه يبرد تماما. باستعمال ملعقة صغيرة، املأوا وسط كل قطعة بسكويت بمربي المشمش ثم قدموها.



كعب الغزال



كعب الغزال

المكونات

لتحضير كعب الغزال

- 125 غرام لوز مقشر
- 40 غرام سكر بني
- 1- ملعقة صغيرة زبدة في درجة حرارة الغرفة
- 1- ملعقة كبيرة ماء زهر
- رشّة قرفة

للتجميع

- 50 غرام رقائق لوز
- 1- بياض بيضة مخفوقة



الصعوبة

سهل



مدة التحضير

10 دقائق



مدة الطهي

10 دقائق



الكمية

12 كعب الغزال



خطوة بخطوة

1. ضعوا اللوز المقشر في خلاط كهربائي واخلطوه لتكوين معجون .

2. اسكبوا معجون اللوز في وعاء. أضيفوا السكر البني والزبدة وماء الزهر والقرفة ثم إمزجوا.

3. شكلوا العجينة على شكل عيدان صغيرة بطول 5 سم. اغمسوا العيدان في بياض البيض ثم دحرجوها في رقائق اللوز.

4. شكلوا العيدان برفق على شكل نصف هلال. ضعوا كعب الغزال على صينية خبز مبطنة بورق الزبدة واخبزوها في فرن محمى على حرارة 180 درجة مئوية لمدة 10 دقائق. ضعوها جانبا لتبرد ثم قدموا.



غريبة جوز الهند



غريبة جوز الهند

المكونات

للعجينة

- 150 غرام جوز هند مجفف غير محلى، مبشور جيداً
- 50 غرام دقيق سميد (سيمولينا)
- 50 غرام سكر ناعم
- 5 غرام (1 ملعقة صغيرة) خميرة الحلوى
- رشّة ملح
- 2 بيضة كبيرة
- 2 ملعقة كبيرة زيت نباتي
- 1 ملعقة كبيرة ماء زهر البرتقال
- 1 ملعقة صغيرة مستخلص الفانيليا (أو سكر فانيليا)
- 2 ملعقة كبيرة مربى مشمش

لتشكيل الغريبة

- ماء زهر البرتقال إضافية لتشكيل الحلوة
- سكر ناعم للرش



الصعوبة
سهل



مدة التحضير
20 دقيقة



مدة الطهي
15 دقيقة



الكمية
20 كعكة



خطوة بخطوة

1. في وعاء كبير، قوموا بخلط البيض و الزيت النباتي و ماء زهر البرتقال و مستخلص الفانيлия و مربى المشمش بيدكم حتى تمتزج جميع المكونات جيدا.

2. أضيفوا جوز الهند المجفف ودقيق السميد و السكر البودرة و خميرة الحلوى و رشة ملح. أخلطوهم جيدا حتى تحصلوا على عجينة ناعمة. غطوا العجين بغلاف بلاستيكي و اتركوه يستريح لمدة 10 دقائق.

3. لتشكيل الغريبة، بللوا أيديكم بقليل من ماء زهر البرتقال، خذوا قطعة من عجينة جوز الهند و لفوها إلى كرات صغيرة في حجم حبة الجوز.

4. اضغطوا قليلا على الكرات لجعلها ملساء و اغمسوا جانبا واحدا من الكرة في السكر الناعم ، ثم ضعوها في صينية الخبز. تأكدوا من ترك مساحة بين الكعكات لأنها تتمدد عند خبزها.





5. اخبزوا الغريبة لمدة 15 دقيق حتى
تحصل على لون ذهبي خفيف. اتركوا
الغريبة تبرد تماما قبل تقديمها.



حلويات العید



/CookingWithAlia

هذه الوصفات والصور خاصة بـ CookingWithAlia
جميع الحقوق محفوظة © 2021

تصميم وتوضيب OhDelices
CREATIVE