

وصفة 2

كيكة شيكولاته

المقادير :-

1 كوب لبن جوز الهند (أو كريمة جوز الهند)

1 كوب سكر

1/2 كوب زيت

3 بيضات

1 ملعقة كبيرة بيكنج بودر

1 ملعقة صغيرة فانيليا

6 ملاعق كاكاو خام

1 كوب دقيق أرز

الطريقة :-

❖ يخلط اللبن + السكر + الزيت + البيض + الفانيليا فى الخلاط لمدة خمس دقائق

❖ يتم خلط باقى المقادير (دقيق الأرز + الكاكاو + البيكنج بودر)

❖ تدهن صينية بالزيت وترش بمقدار 1 ملعقة كبيرة دقيق أرز

❖ تخبز فى فرن متوسط لمدة 40 دقيقة

(فى حالة إستخدام قوالب صغيرة " كب كيك " مدة الخبز تكون 15 دقيقة)

وصفة 3

كيكة الذرة بالبرتقال

المقادير :-

2 كوب دقيق ذرة (1 كوب دقيق ذرة ابيض + 1 كوب دقيق ذرة أصفر)

1 كوب عصير برتقال + بشر برتقالة

1/4 كوب زيت

4 بيضات

1/4 كوب سكر

1 م كبيرة بيكنج بودر

الطريقة :-

- ❖ تخلط جميع السوائل لمدة خمس دقائق
- ❖ يضاف الدقيق + بيكنج بودر وتقلب بخفة
- ❖ فى صينية مقاس 24 تدهن زيت وترش بدقيق الذرة الأبيض
- ❖ فرن 180 درجة لمدة 40 دقيقة

وصفة 4

مهلبية سادة (تصلح أيضا لحشو الحلوى)

المقادير :-

1/4 كوب نشا ذرة

1/4 كوب سكر

2 صفار بيضة + فانيليا

2 1/2 كوب عصير أو حليب صويا أو جوز هند

وصفة 5

فطائر حادقة (بالفراخ أو اللحم أو السبانخ)

المقادير :-

1 كوب دقيق أرز

4 ملاعق زيت + بشر ليمونة أو قرفة

1 1/2 كوب ماء

1/2 ملعقة صغيرة ملح

الحشو :-

2 صدر دجاجة + 2 حبة بصل + 3 فص ثوم + ملح + بهارات + 3 ملاعق زيت

تقلب على النار حتى تنضج

* ممكن إستبدال الدجاج باللحم المفروم أو السبانخ

العجن :-

الماء والملح والقرفة والدقيق وتقلب على النار بإستمرار لمدة 10 دقائق إلى أن تصبح العجينة كتلة واحدة ثم تترك لتبرد قليلا .

تشكيل الفطائر :-

نأخذ قطعة عجين حجم البيضة وتفرد على شكل قرص دائرى بسمك 1/2 سم وتحشى بالدجاج وتكور ثانية وتقلى فى الزيت الى ان يصبح لونها ذهبى .