

# حلويات جافة

## Gâteaux SECS



نظوة بخطوة

Etape par Etape  
100%

مدونة كتب الطبخ



كيفية أصلية  
ناجحة و مضمونة  
Recettes originales  
réussies & garanties

<http://benghidaexclusive.blogspot.com/>

19 صورة لكل كيفية  
19 photos par recette



# Les sablés au chocolat

## رمليات الشكلاطة

### Ingrédients

- 150 g de margarine
- 125 g de sucre glace
- 1 c à s de cacao
- 300 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 2 jaunes d'œufs
- 1 tablette de chocolat noir
- 5 c à s de crème fraîche liquide
- 1 pot de pâte à tartiner
- Chocolat blanc

10' 180°

### المكونات

- 150 غ مرغرين
- 125 غ سكر ناعم
- ملعقة كبيرة كاكاو
- 300 غ فرينة
- كيس خميرة كيميائية
- صفار بيضتين
- صفيفحة شكلاطة سوداء
- 5 ملاعق أكل قشدة سائلة
- علبة شكلاطة للطلاي
- شكلاطة بيضاء



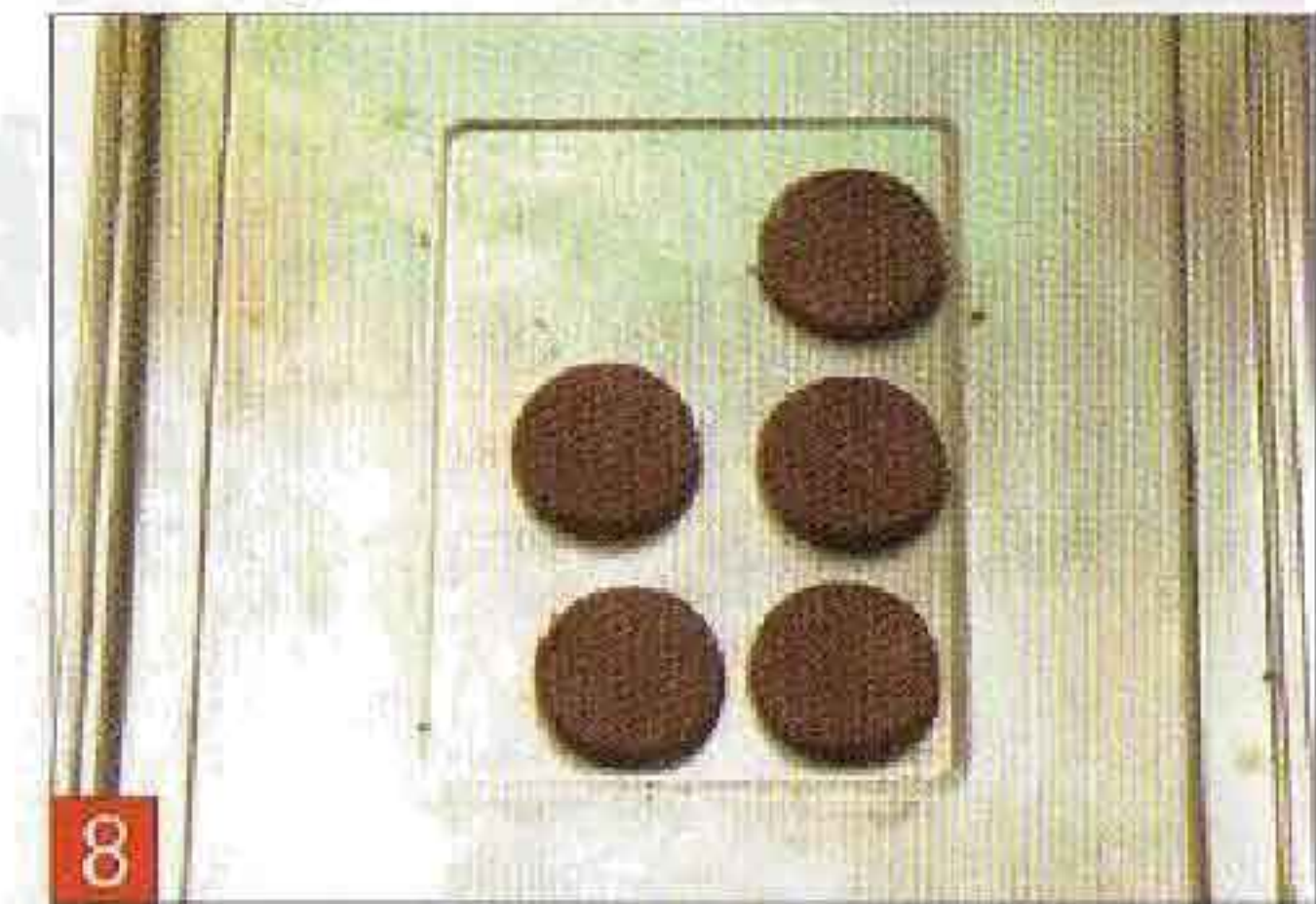
1 Préparez les ingrédients  
حضري المكونات



2 Mettez la margarine et le sucre glace dans une terrine  
ضعي المرغرين و السكر الناعم في إناء



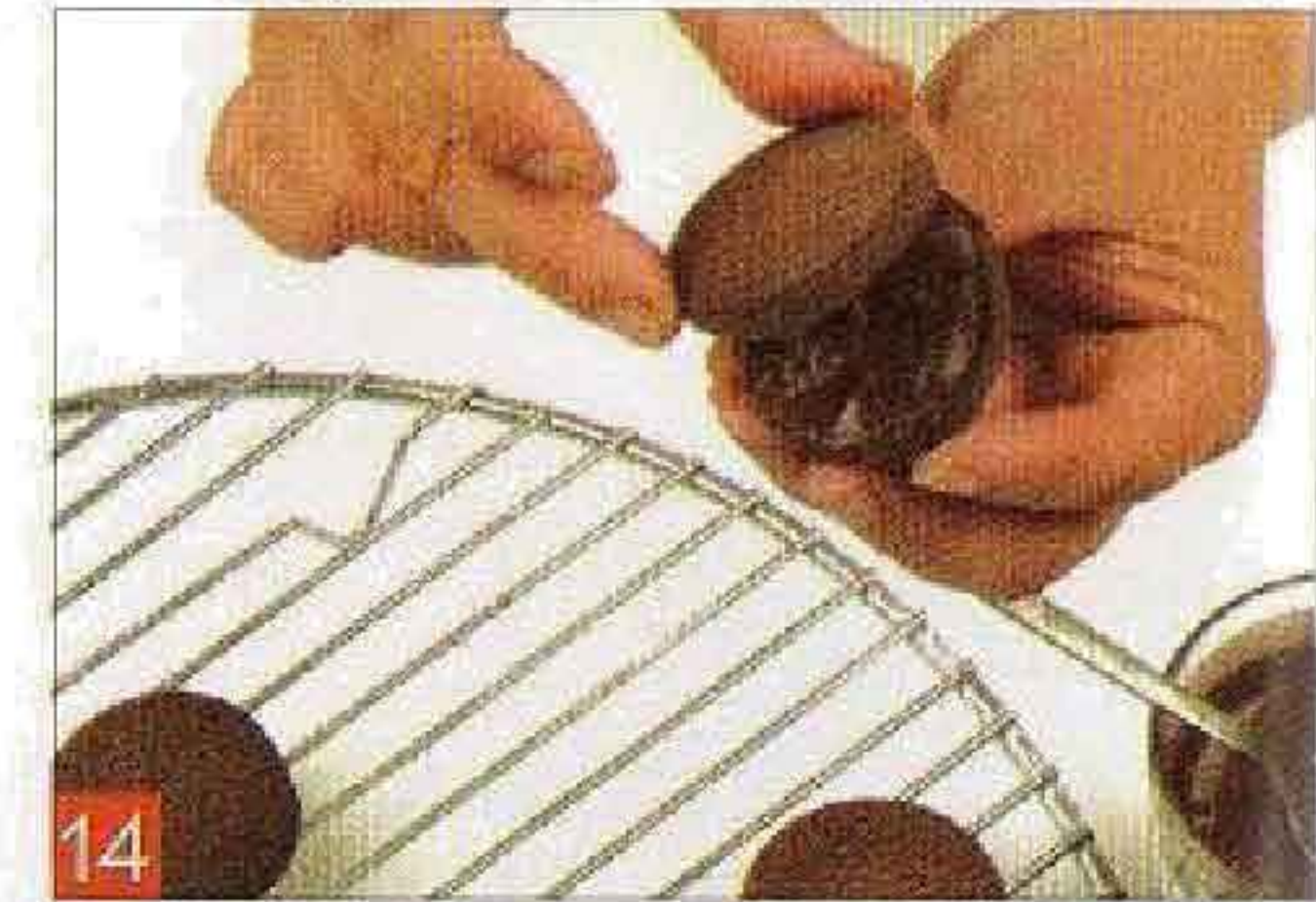
7 Étalez la pâte puis coupez des ronds  
ابسطي العجينة واقطعي دوائر



8 Placez-les dans un plateau puis enfournez  
ضعيهم في صينية واطهيهم في الفرن



13 Étalez le chocolat à tartiner sur le dos d'un gâteau  
ضعي طبقة من شكلاطة الطلي على ظهر الخلوي



14 Assemblez-le avec un autre gâteau  
ألصقي معها قطعة ثانية



3

Ajoutez les jaunes d'œufs  
اضيفي صفار البيض واخاطي



4

Puis le cacao et mélangez encore  
اضيفي الكاكاو واخاطي مجددا



5

Versez la levure chimique  
اضيفي الخميرة الكيمائية



6

Ramassez la pâte avec de la farine  
لمي العجينة بالفرينة



9

Faites fondre le chocolat noir au bain-marie  
أذبي الشكلاطة السوداء في حمام مائي



10

Puis la crème fraîche  
أذبي القشدة



11

Versez la crème fraîche sur le chocolat noir fondu  
اسكبي القشدة على الشكلاطة السوداء الذائبة



12

Mélangez  
اخاطي



15

Glacez avec le chocolat fondu  
اطلبها بالشكلاطة الذائبة



16

Décorez vos gâteaux  
زيني الرمليات



17

Remplissez une poche de chocolat blanc fondu  
املئي جيب الحلواني بالشكلاطة البيضاء الذائبة



18

Décorez vos gâteaux avec des stries  
زيني الحلوى بخطوط الشكلاطة

## Doigts de fée أصابع العفريتة

### Ingrédients

- 125 g de margarine
- 1/2 verre de sucre glace
- 1 jaune d'œuf et demi
- 1 verre d'amandes grillées et moulues
- 1/2 verre de maïzena
- 1 sachet de levure chimique
- Farine
- Blanc d'œufs
- Cerises confites - amandes concassées - Chocolat noir et blanc

10'

180°

### المكونات

- 125 غ مرغرين ذائبة
- 1/2 كأس سكر ناعم
- صفار بيضة و نصف
- كأس لوز محققص و مطحون
- 1/2 كأس مايزينة
- كيس خميرة كيميائية
- فرينة
- بياض البيض
- كرز مجفف - لوز مطحون
- شكلاطة ببيضاء و سوداء



1 Préparez les ingrédients  
حضري المكونات



2 Mettez la margarine dans une terrine  
ضعي المرغرين في إناء



7 Les jaunes d'œufs  
اضيفي صفار البيض



8 Les amandes  
اللوز



13 Passez au blanc d'œufs  
مرّره في بياض البيض



14 Puis aux amandes concassées  
ثم في اللوز المطحون



3

Ajoutez le sucre glace  
اضيفي السكر الناعم



4

La levure chimique  
الخميرة الكيمائية



5

Mélangez  
اخلطي



6

Ajoutez la maïzena  
اضيفي المايزينة



9

Et la farine jusqu'à consistance  
و الفرينة إلى أن تلتئم العجينة



10

Pesez 25 g de pâte  
اوزني 25 غ من العجينة



11

Façonnez-la en boule  
شكلي كرية



12

Puis en boudin  
ثم خربوش



15

Trempez une demi-cerise confite dans le blanc d'œufs  
ضعي نصف حبة كرز مجفف في بياض البيض



16

Placez-la sur le boudin puis enfournez  
ضعيها فوق الخربوش واطهيها في الفرن



17

Décorez avec des stries de chocolat noir  
زينيها بخطوط من الشكلاطة السوداء



18

Et de chocolat blanc  
و الشكلاطة البيضاء

# مدونة كتب الطبخ



## Biscuit à la noix de coco بسكوييت بجوز الهند

### Ingrédients

- **Pâte**  
65 g de margarine ramollie  
- 30 g de sucre glace - 1 jaune  
d'œuf - 30 g de maïzena - 30 g  
de poudre d'amandes - Vanille -
- Farine
- **Rochers**  
Zeste d'orange - 3 verres à thé de  
noix de coco - 1 verre à thé de sucre  
glace - 1 à 2 blancs d'œufs

10'

180°

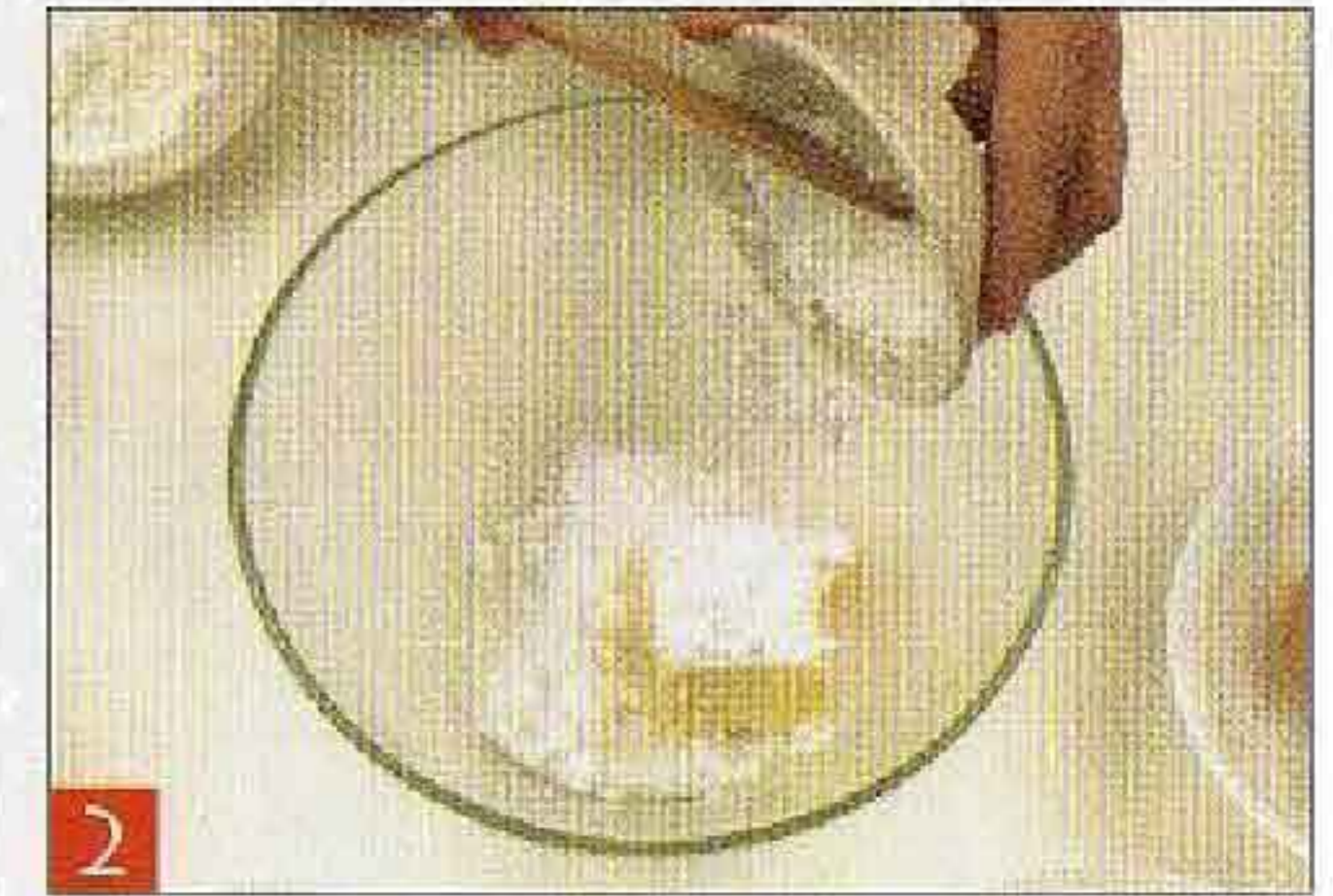
### المكونات

- العجينة  
65 غ مرغرين - 30 غ سكر ناعم -  
صفرار بيضة - 30 غ مايزينة - 30 غ  
مسحوق الّوز - فانيليا - فرينة  
الصّخور
- مېشور قشور برتقاله - مقدار 3  
فناجين الشاي من جوز الهند - مقدار  
فنجان الشاي من السكر الناعم -  
بياض بيضة أو بيضتين
- مريّي أو شكلاطة



1

Préparez les ingrédients  
حضّري المكونات



2

Mettez la margarine et le sucre glace dans une terrine  
ضعي المرغرين و السكر الناعم في إناء



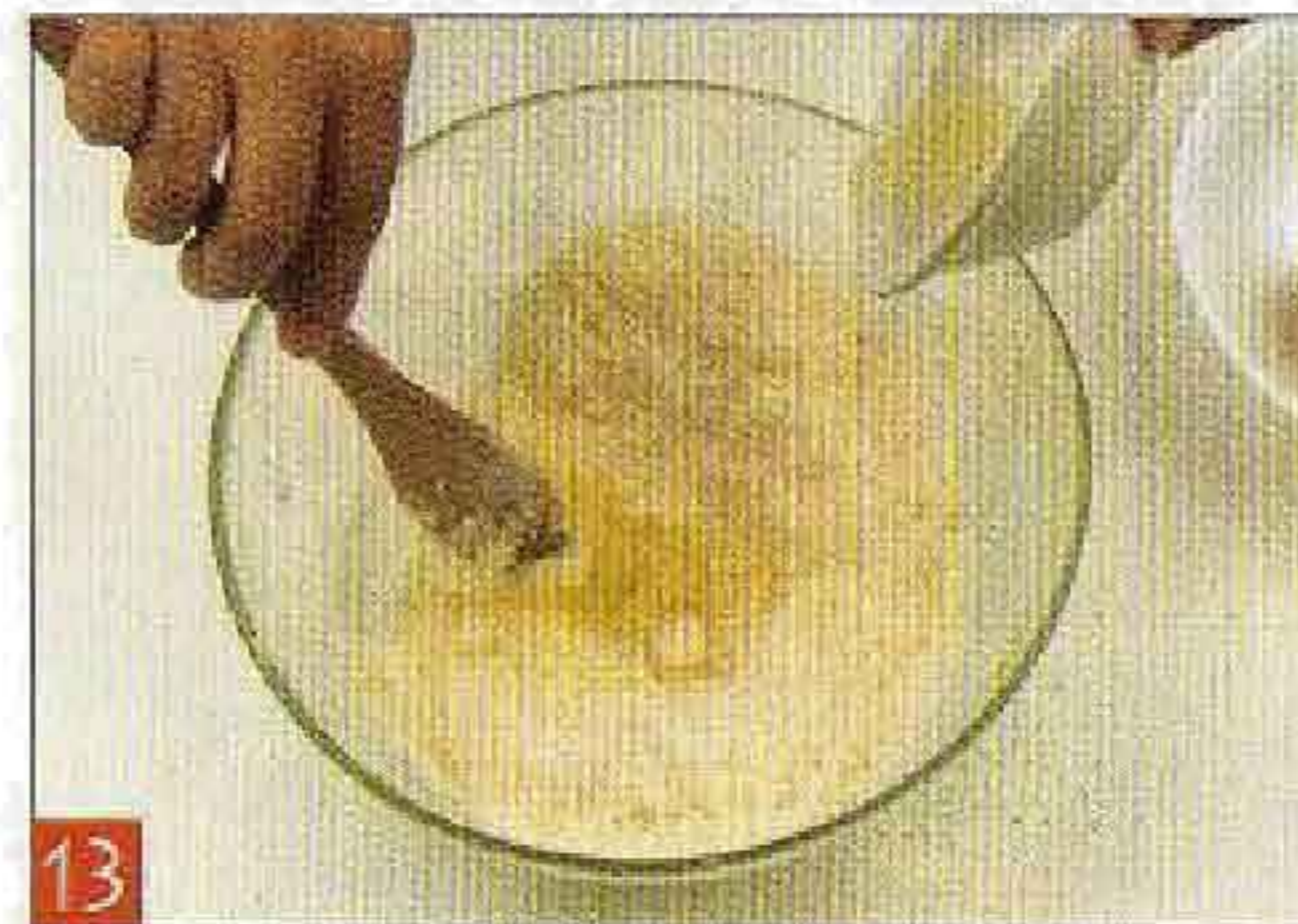
7

Ajoutez la farine jusqu'à consistance  
اضيفي الفرينة إلى أن تلتئم العجينة



8

Abaissez la pâte, coupez des ronds puis enfourmez  
ابسطي العجينة، اقطعي دوائر ثم اطهيهم في الفرن



13

Ramassez avec le blanc d'œufs  
آبي العجينة بياض البيض



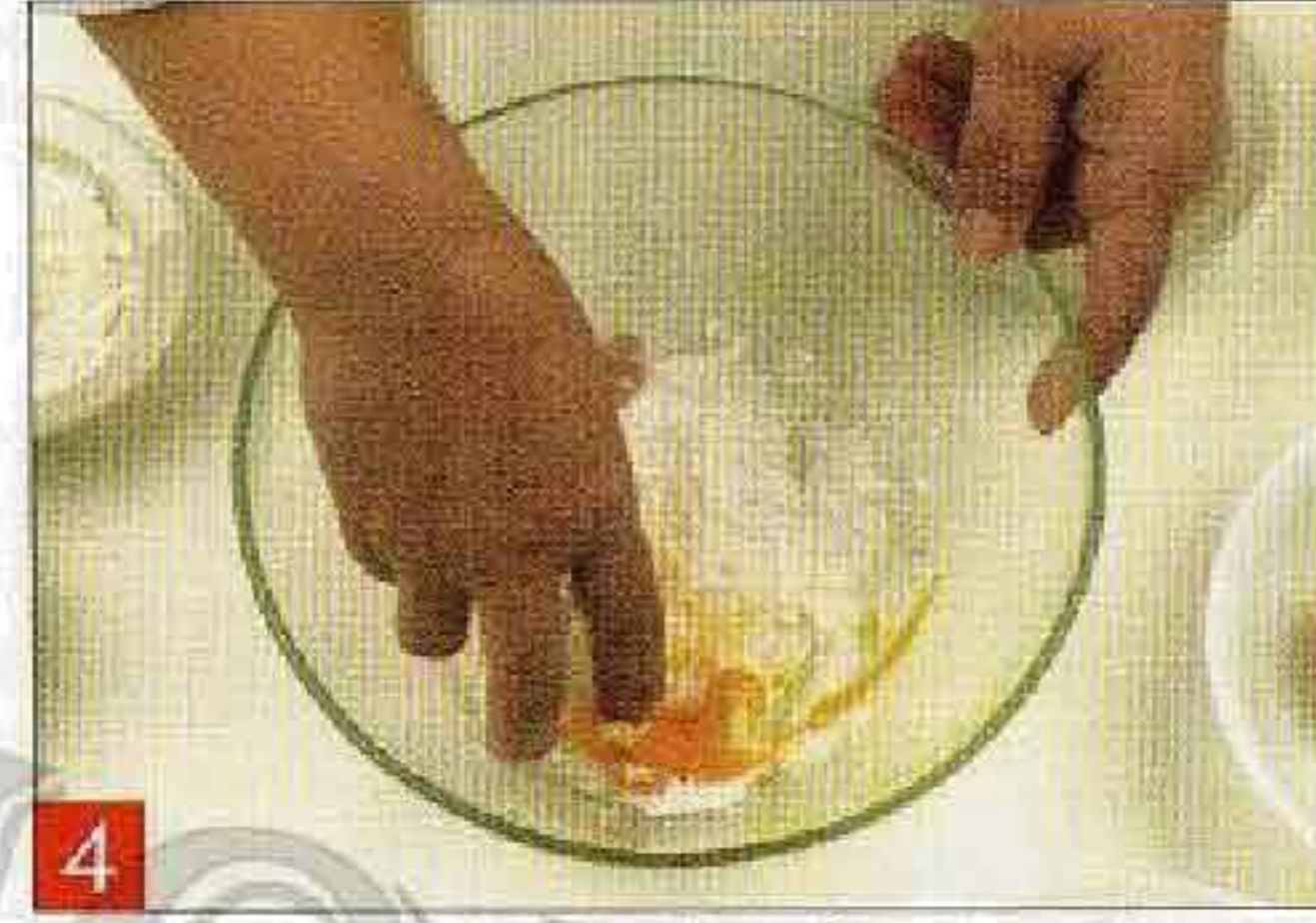
14

Faites des tas avec une poche à douille puis enfourmez  
صعي كتل بواسطة جيب الحلواني ثم اطهيها في الفرن



3

Ajoutez la vanille  
اضيفي الفانيلا



4

Incorporez le jaune d'œufs puis mélangez  
اضيفي صفار البيض واخبطي



5

Ajoutez la poudre d'amandes  
اضيفي مسحوق اللوز



6

Puis la maïzena et mélangez  
ثم الماييزنة واخبطي



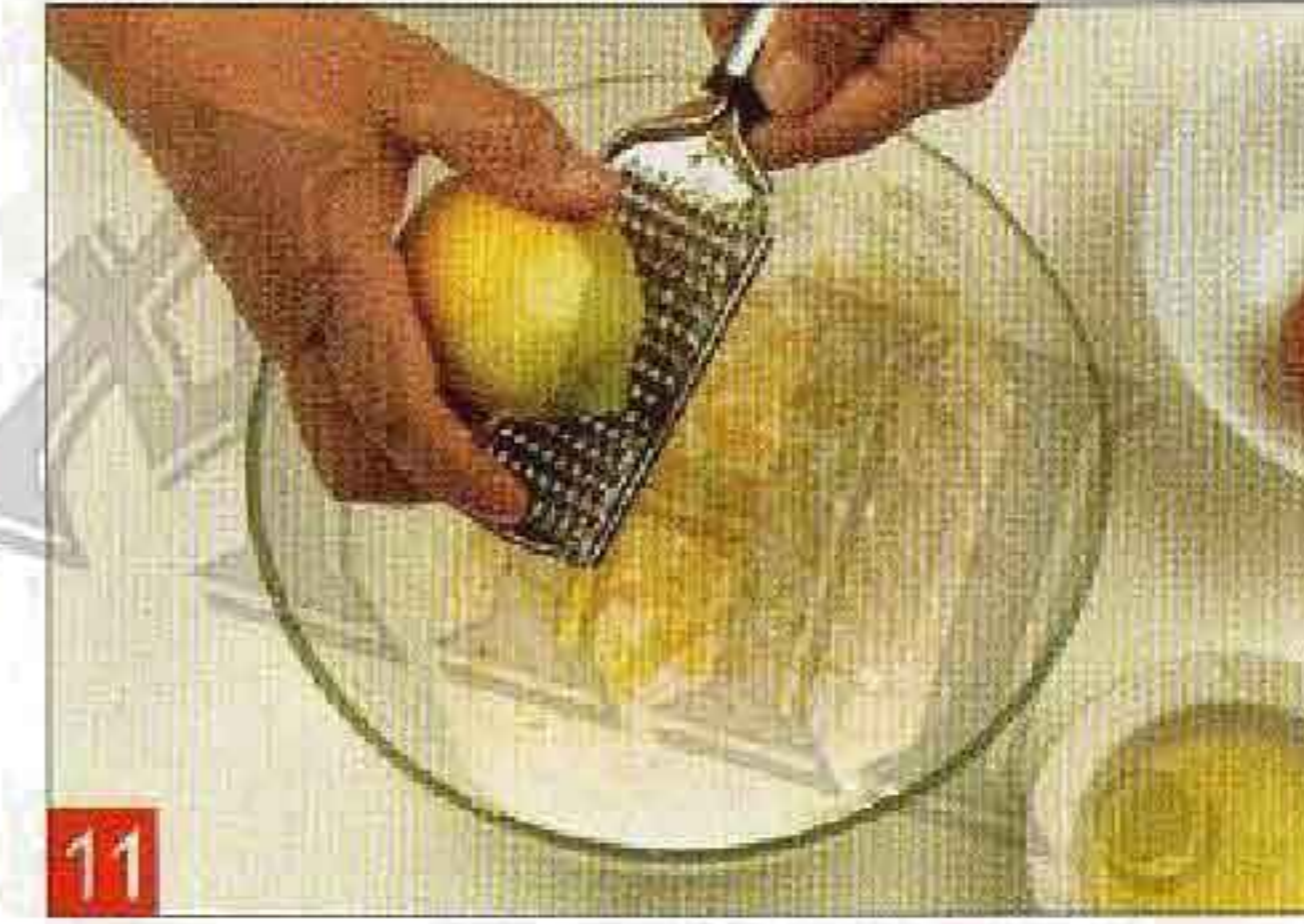
9

Mettez la noix de coco dans une terrine  
ضعي جوز الهند في إناء



10

Ajoutez le sucre glace  
اضيفي السكر الناعم



11

Le zeste de citron  
اضيفي مبشور قشور الليمون



12

Mixez le mélange  
اطحن في الطاحونة الكهربائية



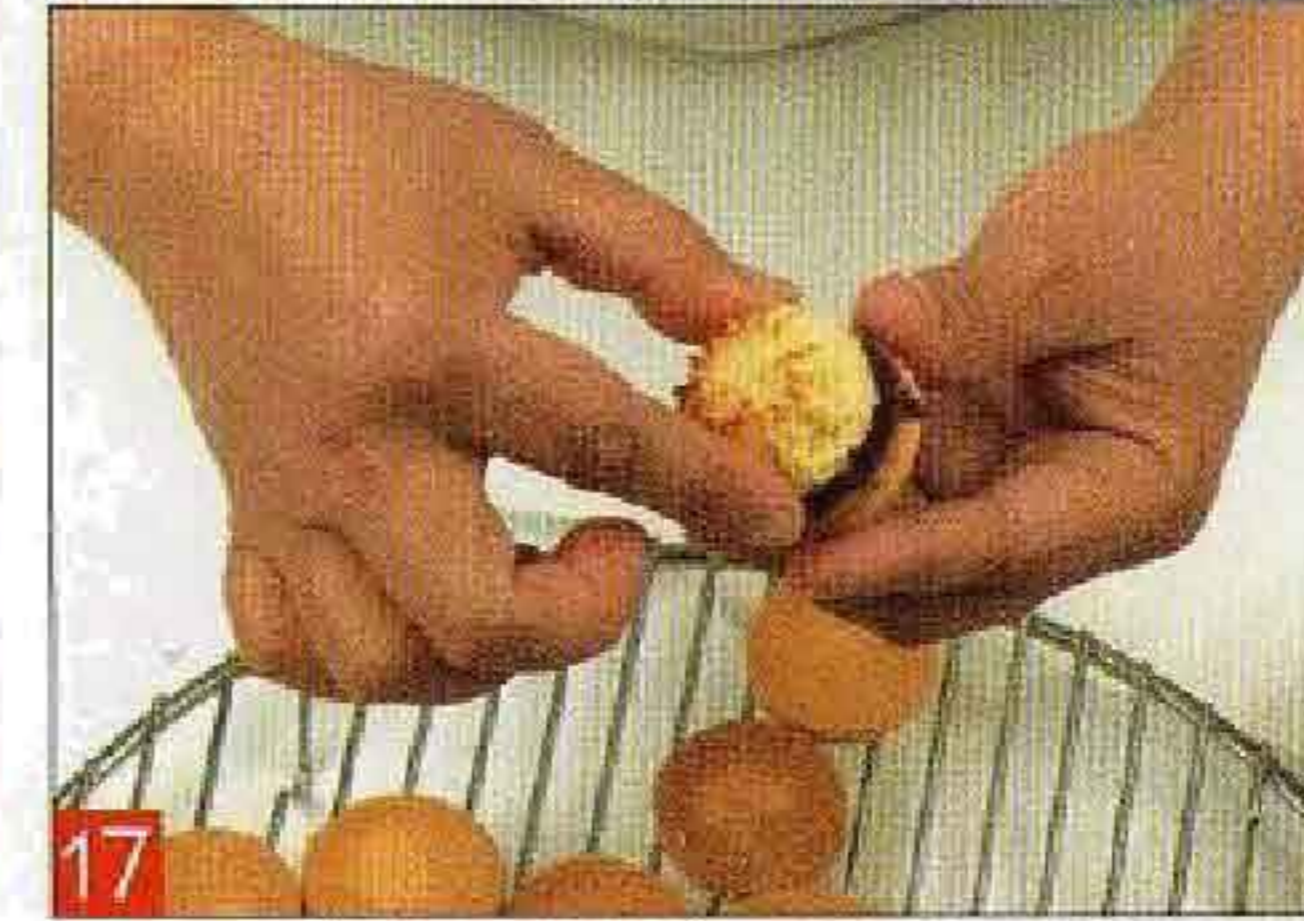
15

Mettez une couche de chocolat  
ضعي طبقة من الشكلاطة



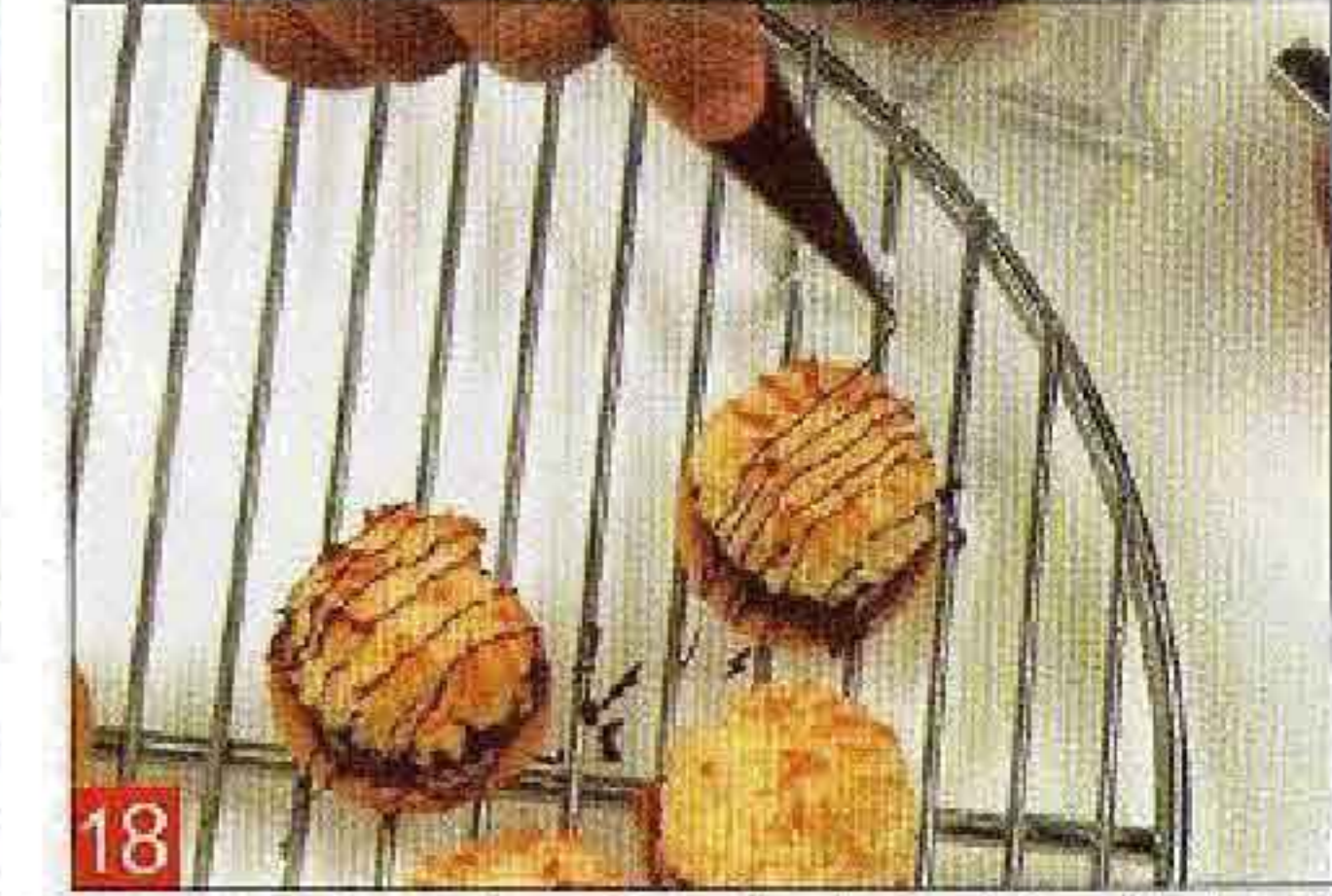
16

Ou de confiture sur le dos des ronds  
أو من المربى على ظهر الدوائر



17

Collez un rocher par-dessus  
ضعي فوقهم الصخور



18

Découvrez avec des stries de chocolat noir fondu  
رتبهم بخطوط الشكلاطة السوداء الدائبة

مليان دكتور جوزاهي

# Biscuits au cappuccino

## بسكويت بالكابتشينو

### Ingrédients

- 100 g de beurre
- 100 g de sucre glace
- 2 œufs
- 200 g de farine
- 20 g de capuccino
- Vanille
- Chocolat à tartiner
- Chocolat noir fondu

### المكونات

- 100 غ زبدة
- 100 غ سكر ناعم
- حبتي بيض
- 200 غ فرينة
- 20 غ كابتوتشينو
- فانيليا
- شكلاطة للطّي
- شكلاطة سوداء ذائبة

10'

170°



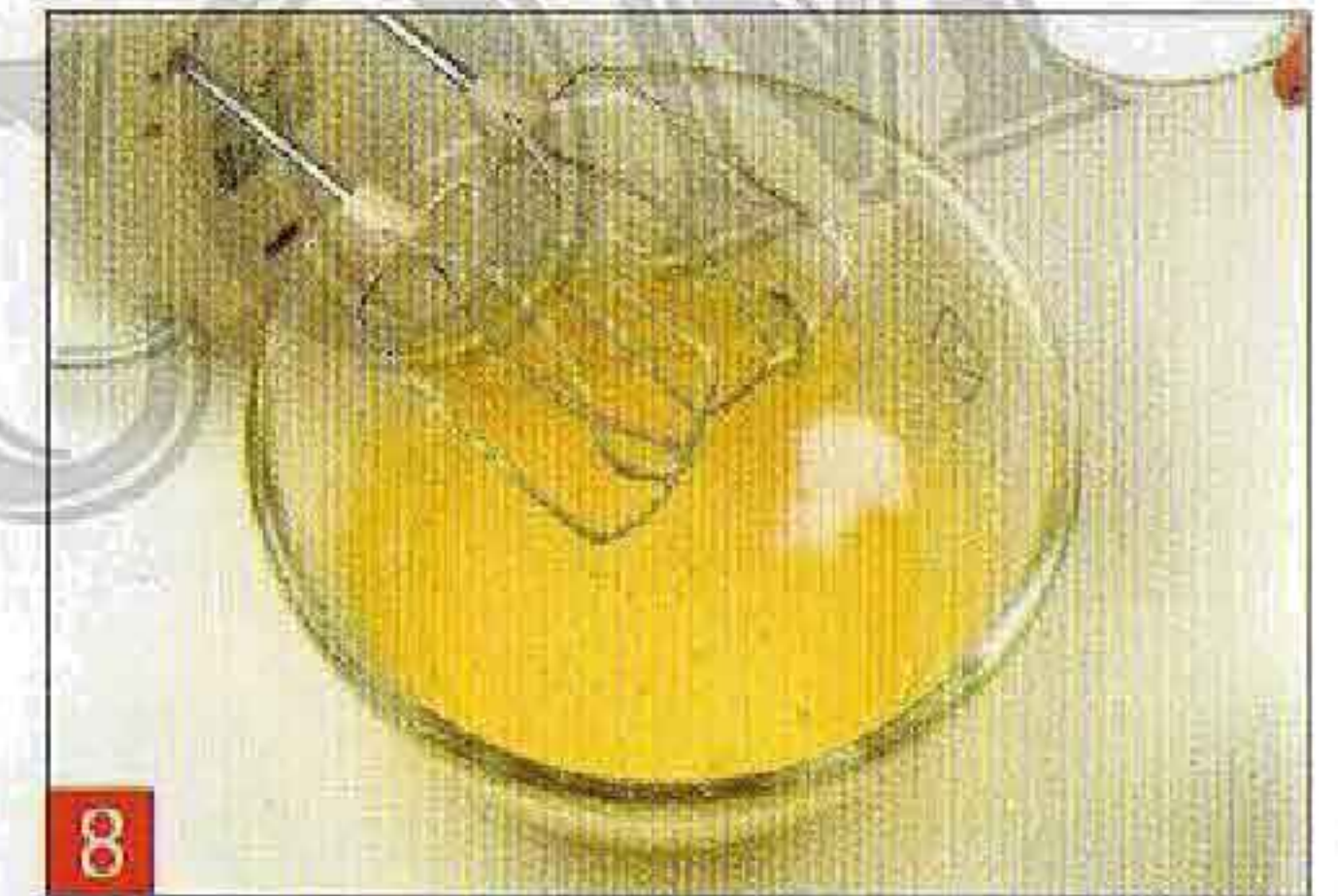
1 Préparez les ingrédients  
حضري المكونات



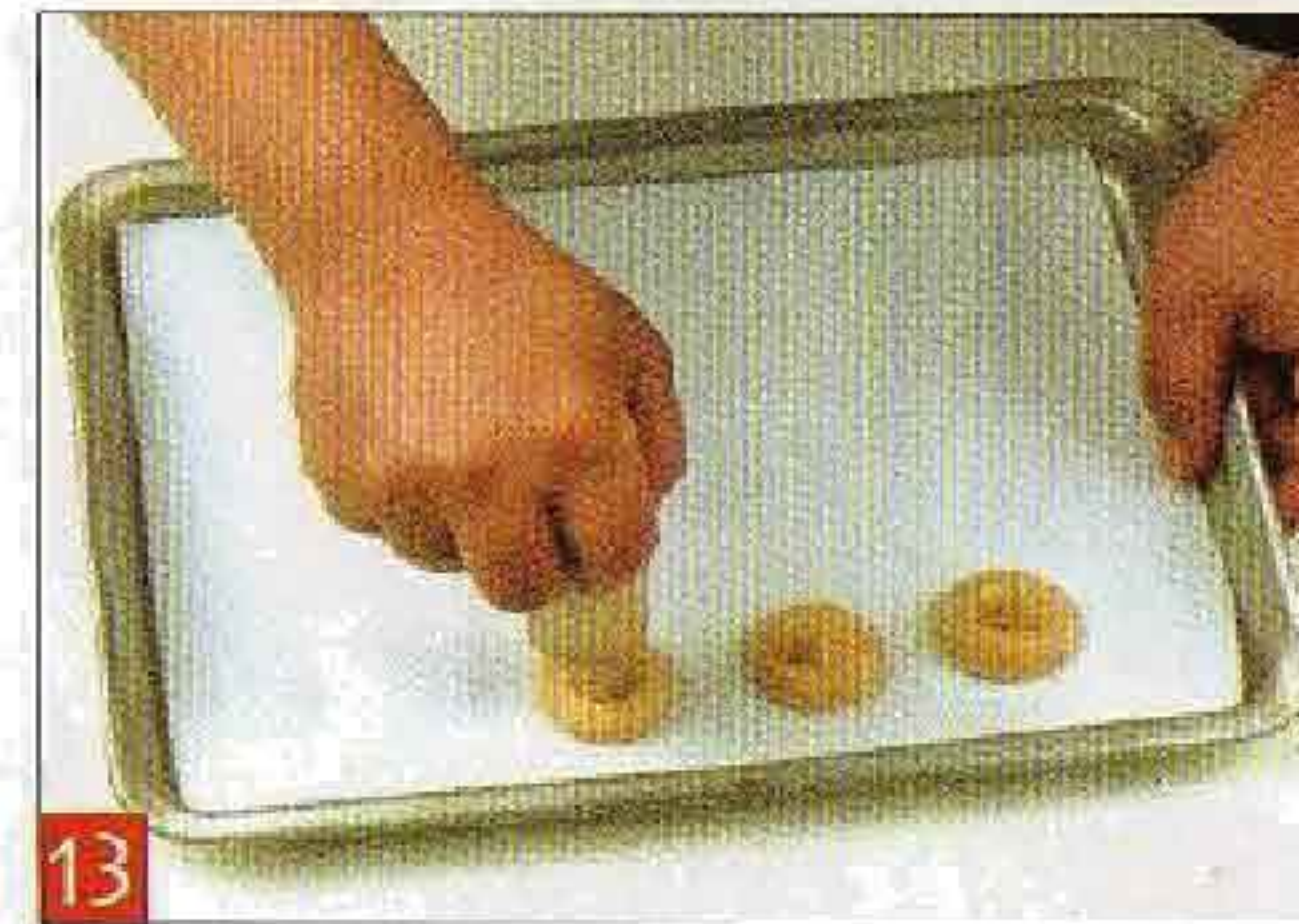
2 Mettez le beurre dans une terrine  
ضعي الزبدة في إناء



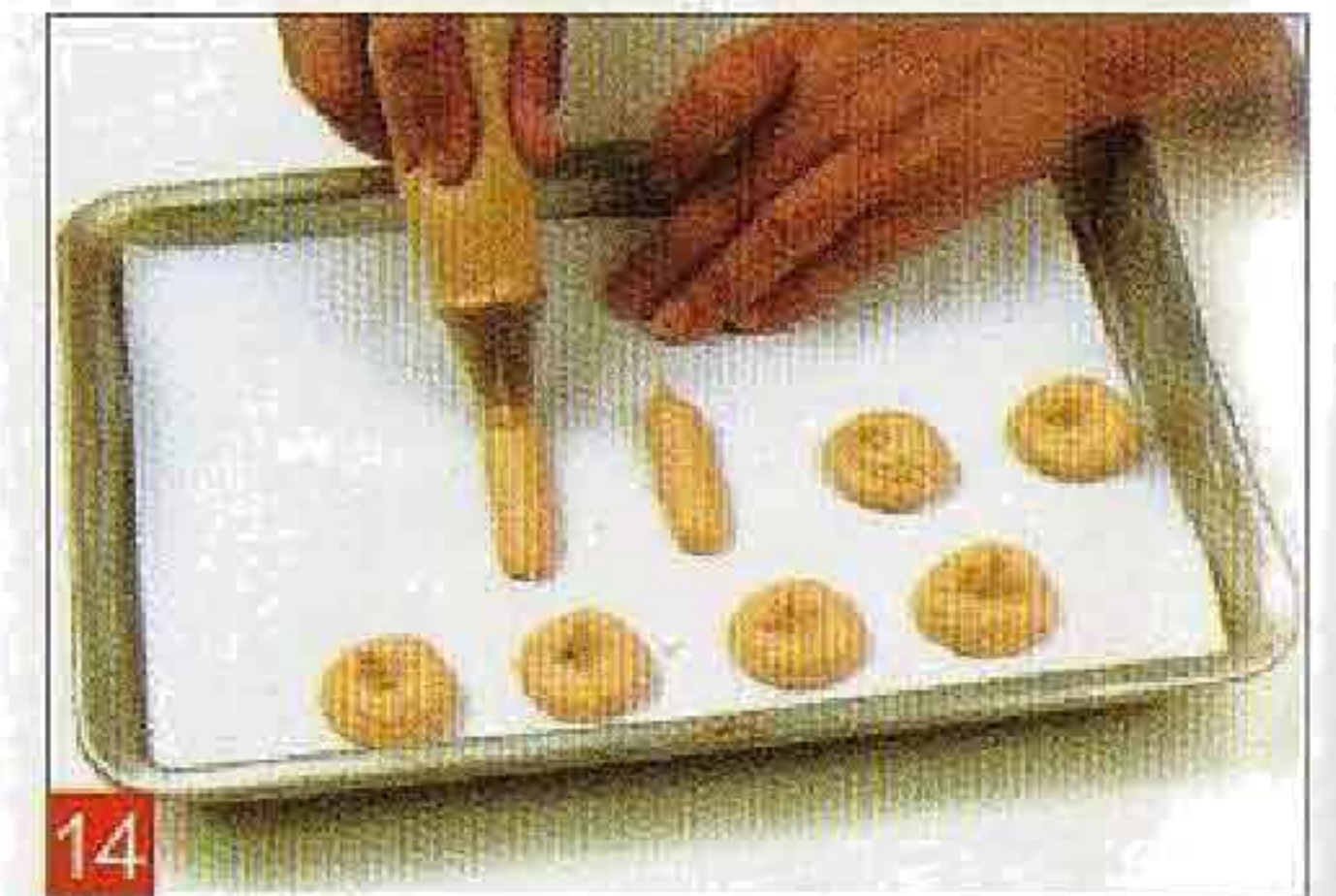
7 Battez encore  
واصلّي الخلط



8 Ajoutez la vanille  
أضيفي الفانيليا



13 Déposez la pâte sur le plateau en forme de ronds  
ضعي كتل العجينة في صينية على شكل دوائر



14 Ou de boudins, puis enfournez  
أو على شكل حرايبش ثم اطهيها في الفرن





## مدونة كتب الطبخ

# Bracelets aux graines de sésame سوار بحبوب السمسم

### Ingrédients

- 250 g de farine
- 120 g de sucre glace
- 65 g de margarine
- ½ pot de yaourt nature
- 1 œuf entier + 1 blanc d'œuf
- 1 pincée de levure chimique
- 1 paquet de sucre vanillé
- 25 g d'amandes moulues
- 25 g de graines de sésame

10'

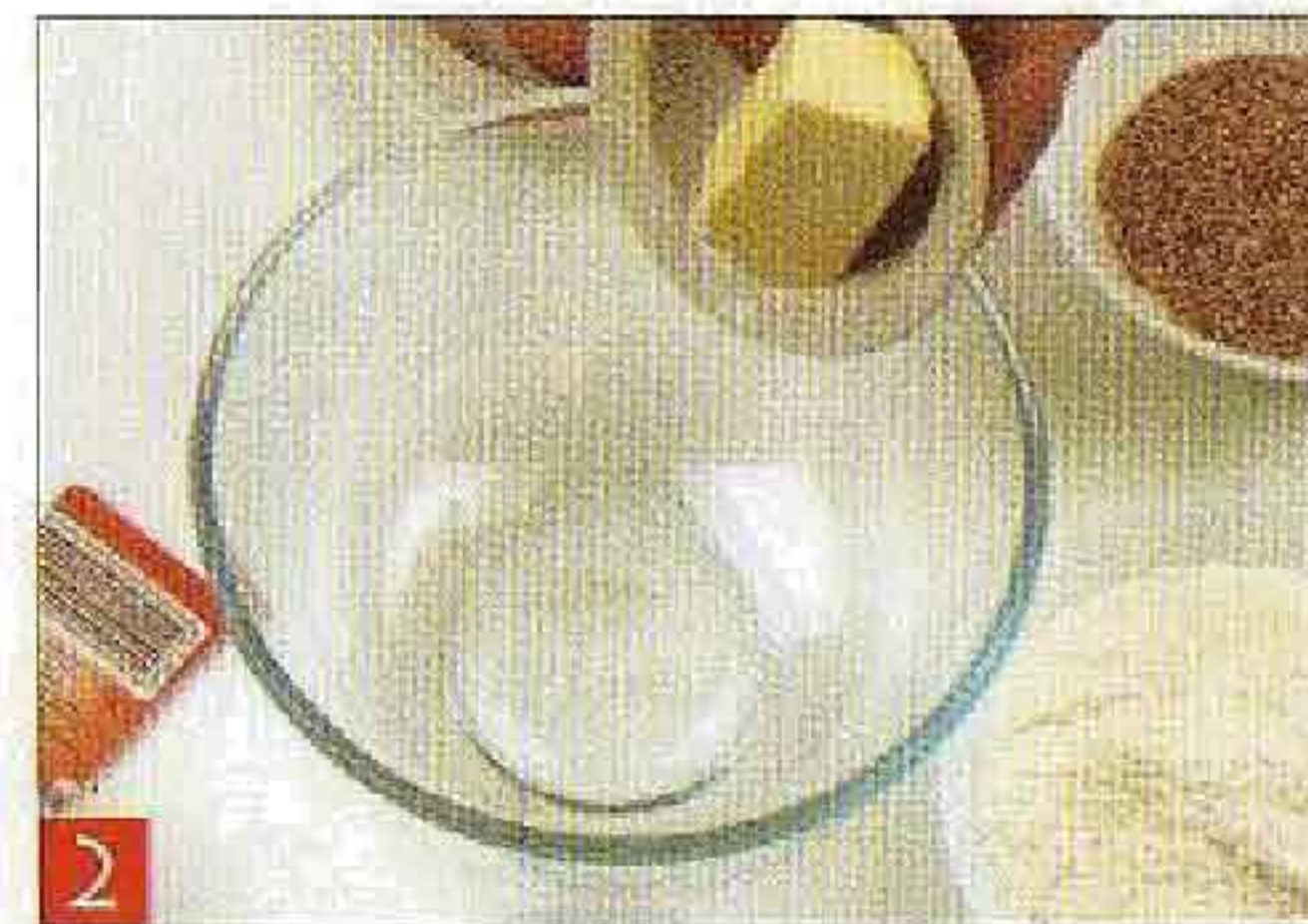
180°

### المكونات

- 250 غ فرينة
- 120 غ سكر ناعم
- 65 غ مرغرين
- ½ علبة ياغورت طبيعي
- حبة بيض كاملة + بياض بيضة
- قرصة خميرة كيميائية
- كيس سكر فانيليا
- 25 غ لوز مطحون
- 25 غ حبوب السمسم



1 Préparez les ingrédients  
حضري المكونات



2 Mettez la margarine dans une terrine  
ضعي المرغرين في إناء



7 Et le pot de yaourt nature  
وعلبة الياغورت الطبيعي



8 Mélangez  
اخلطي



13 Façonnez des boules d'environ 25 g  
شكلي كرات من العجينة وزن حوالي 25 غ



14 Façonnez un boudin  
شكلي حريوش



Ajoutez le sucre glace  
أضيفي السكر الناعم



Le mélange amandes-graines de sésame  
أضيفي مزيج اللوز و حبوب السمسم



Le sucre vanillé  
سكر الفانيليا



La levure chimique  
الخميرة الكيميائية



Incorporez l'œuf  
اضيفي البيضة



Ajoutez la farine  
اضيفي الفرينة



Ramassez la pâte  
لمي العجينة



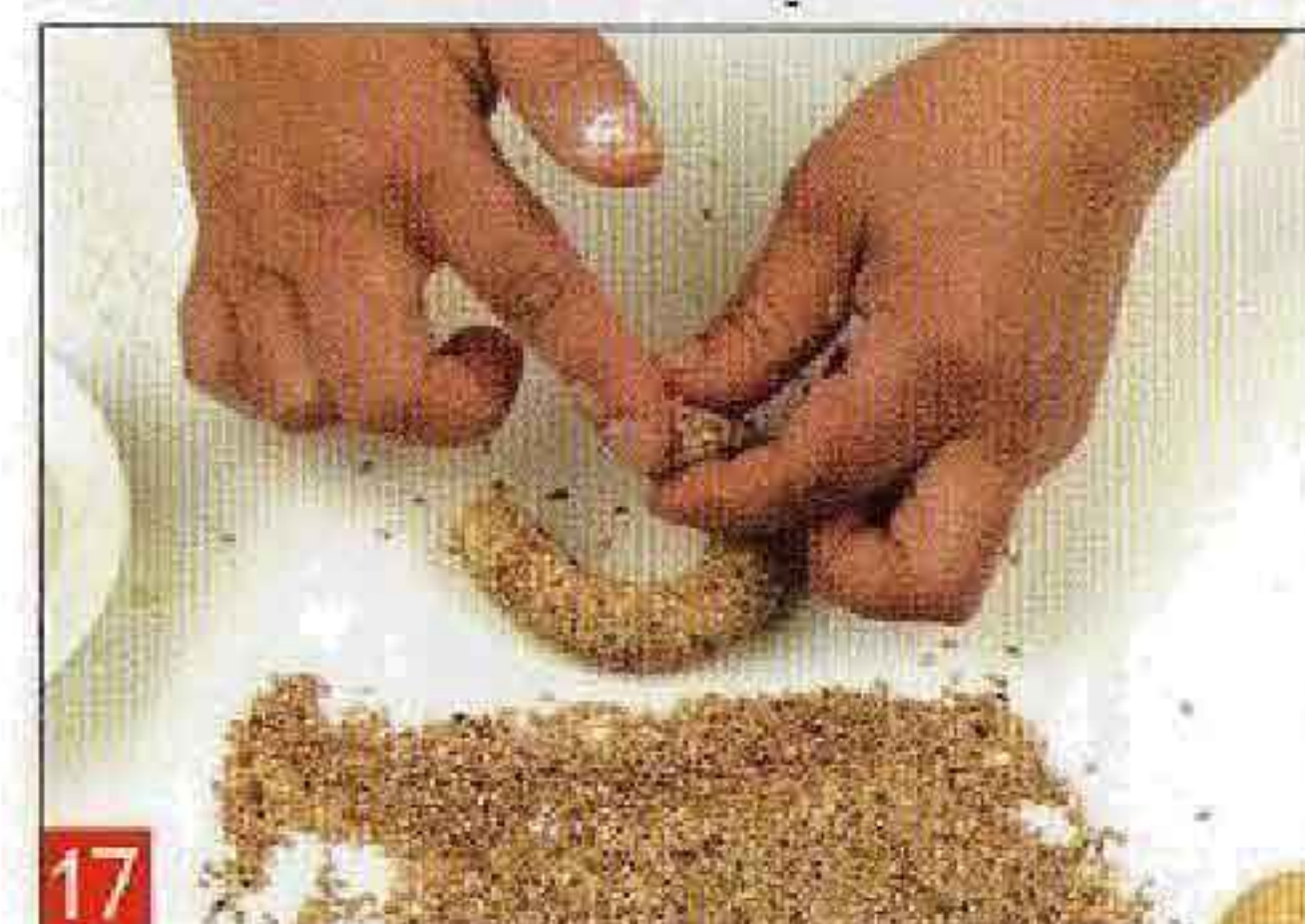
Clarifiez un œuf  
افصلي بين بياض و صفار البيض



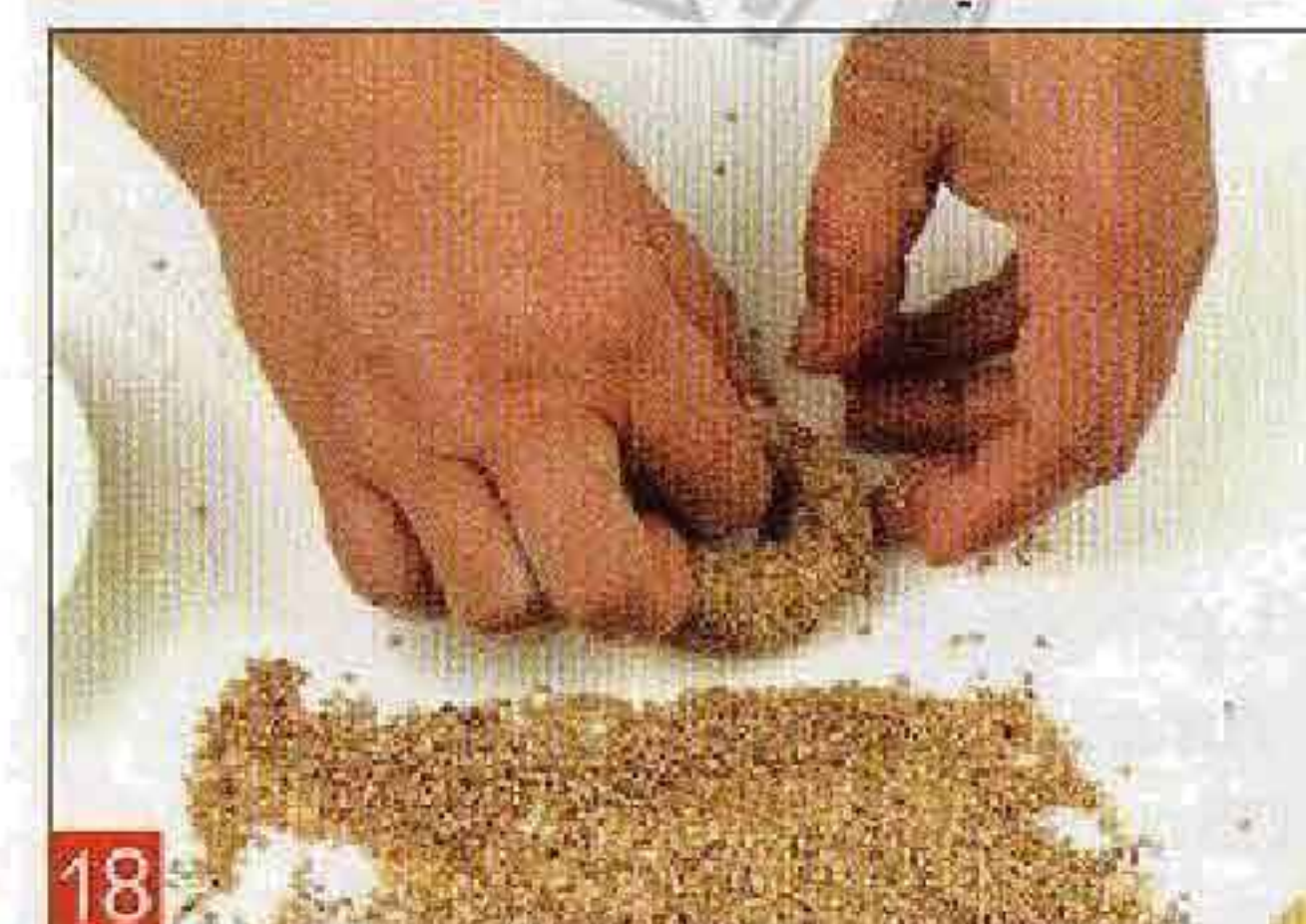
Passez le boudin au blanc d'œuf  
مترّي الحريوش في بياض البيض



Enrobez de graines de sésame  
ثم في حبوب السمسم



Mettez du blanc d'œuf sur une extrémité  
ضعي بياض البيض على نهاية الحريوش



Collez-le à l'autre extrémité puis enfourez  
ألصقها مع النهاية الأخرى ثم اطهيها في الفرن

## Étoiles fourrées نجمة محشية

### Ingrédients

- 300 g de farine
- 1 œuf
- 200 g de beurre
- 175 g de sucre glace
- Vanille
- 1 pincée de cannelle
- Amandes grillées et concassées
- Chocolat
- Cerises confites et pistaches moulues

10'

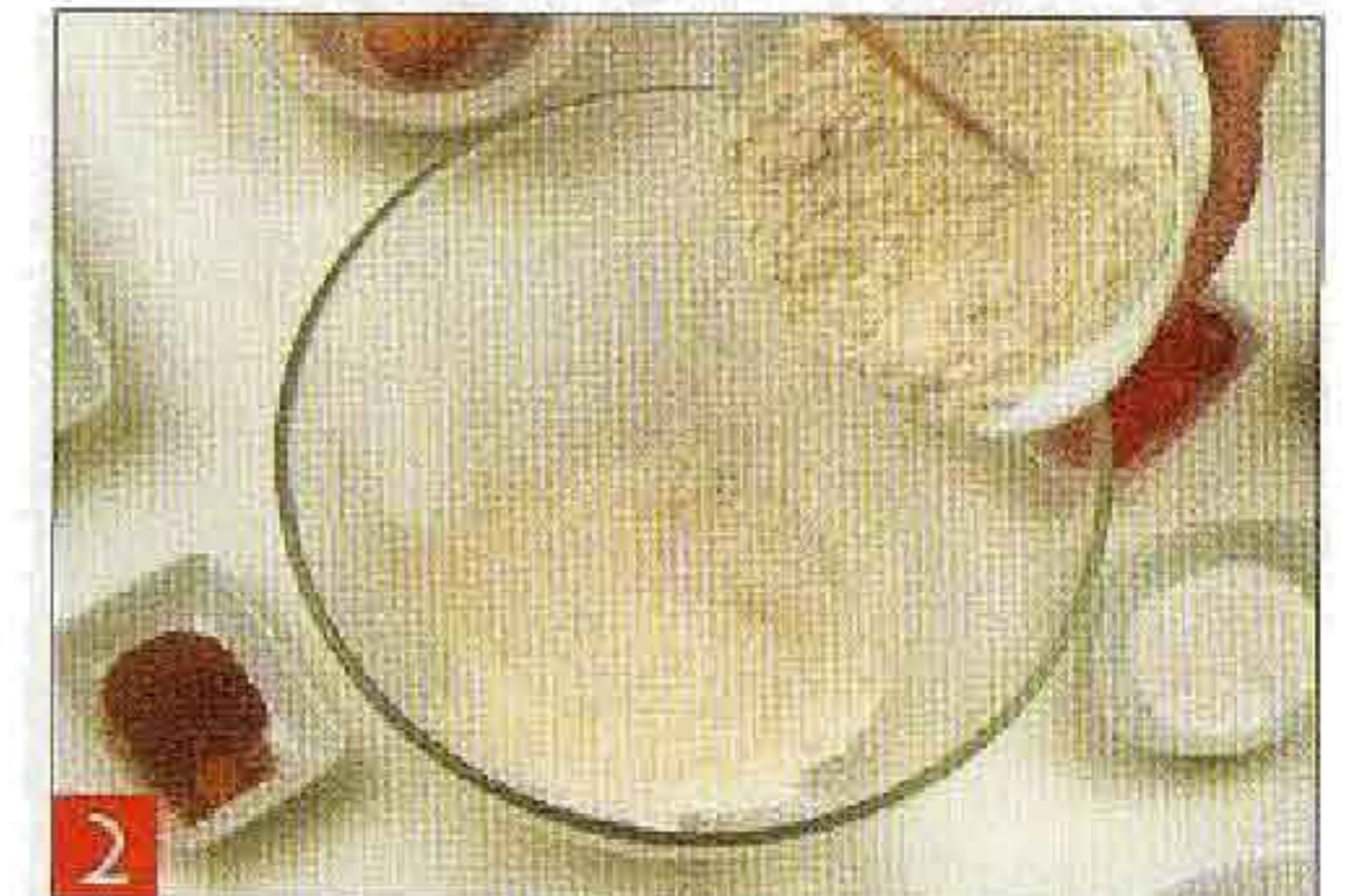
180°

### المكونات

- 300 غ فريينة
- حبة بيض
- 200 غ زبدة
- 175 غ سكر ناعم
- فانيليا
- قرصة قرفة
- لوز محمص و مطحون
- شكلاطة
- كرز مجفف و فستق مطحون



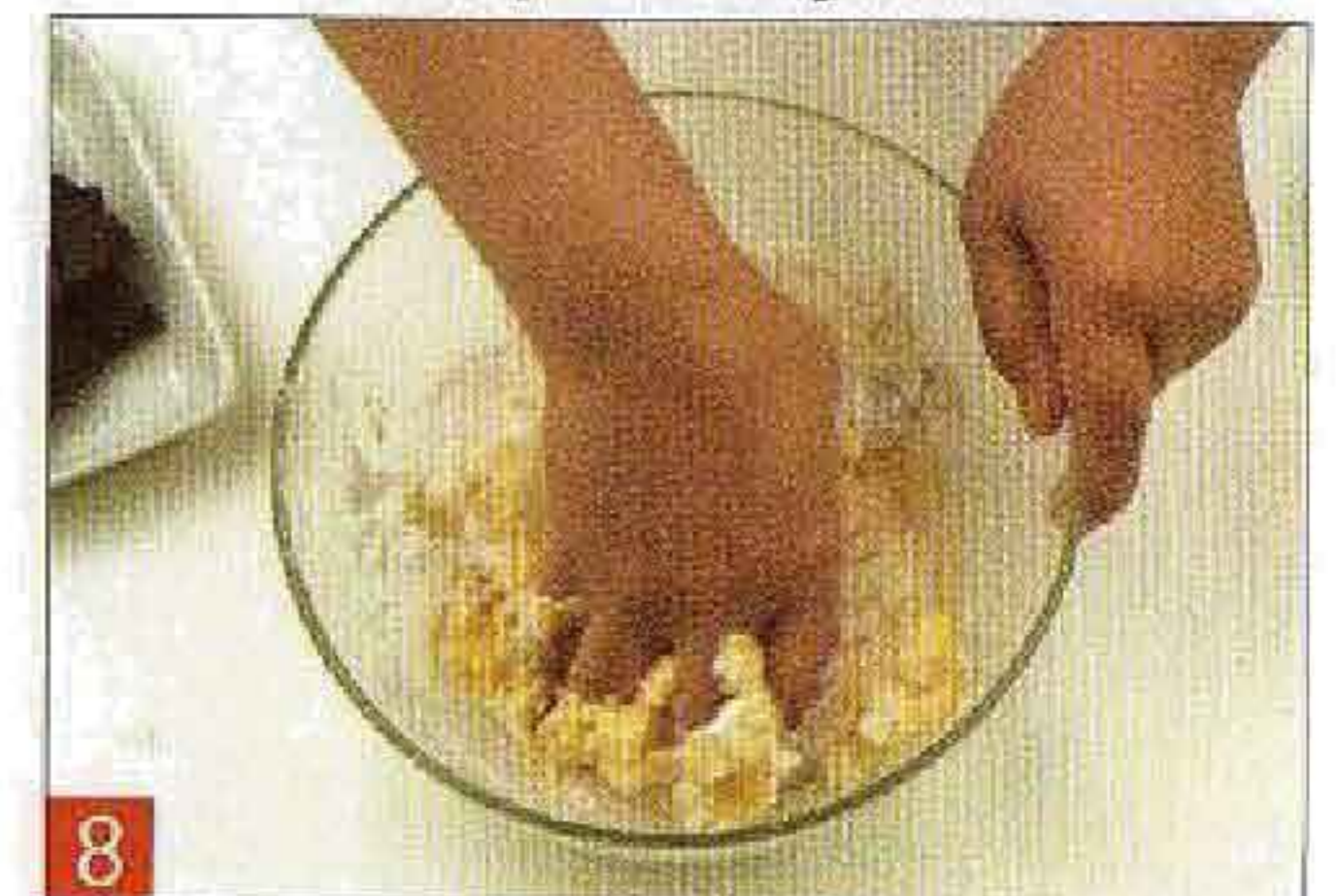
1 Préparez les ingrédients  
حضري المكونات



2 Mettez la farine dans une terrine  
ضعي الفريينة في إناء



7 Et la cannelle  
و القرفة



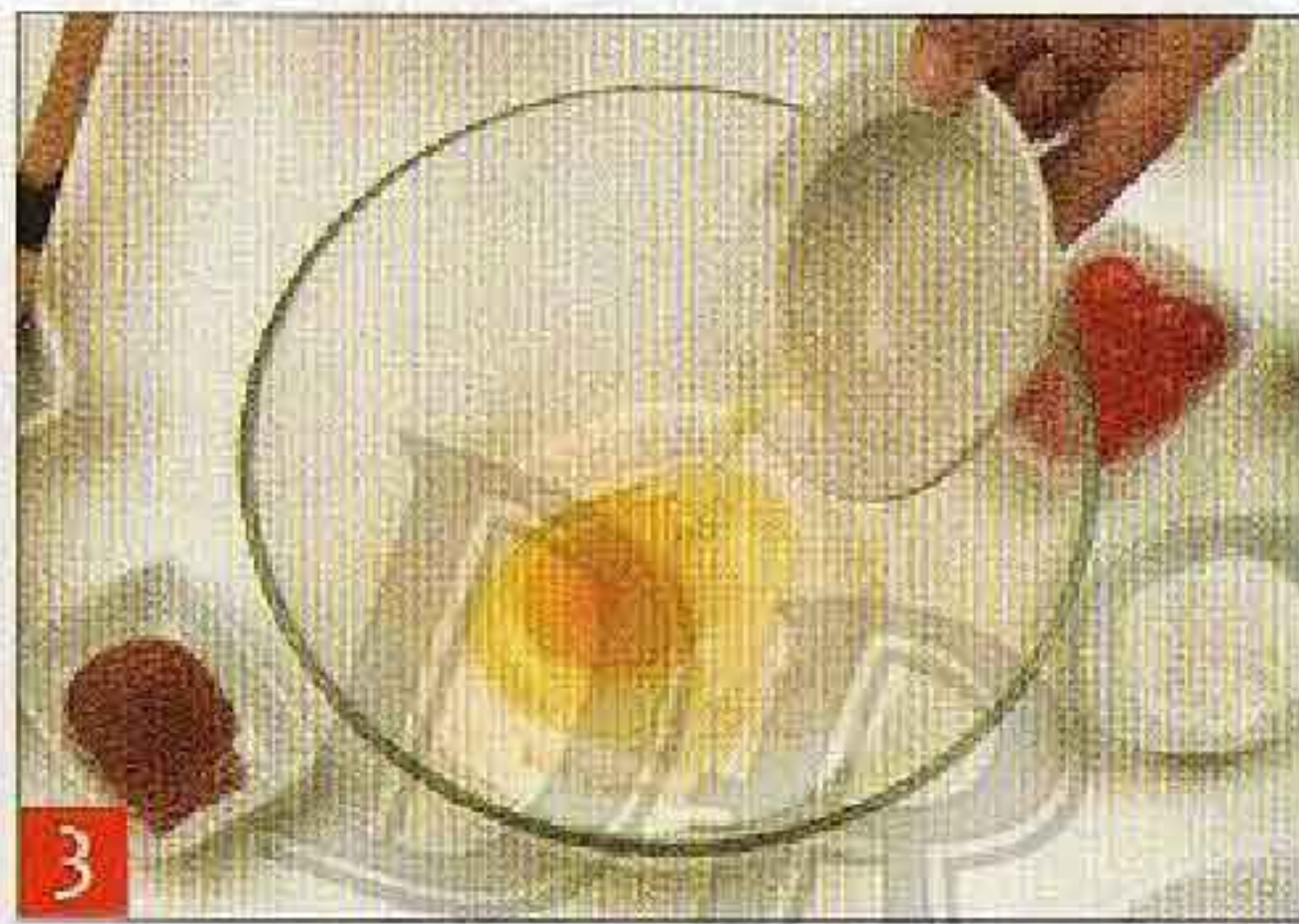
8 Ramassez la pâte et laissez reposer 1 heure au frais  
أبي العجينة واتركيها ترتاح لمدة ساعة في البرّاد



13 Etalez une couche de chocolat à tartiner sur une pièce  
ضعي طبقة من شكلاطة الطلي على قطعة حلوى



14 Collez une deuxième pièce  
ضعي فوقها قطعة أخرى



3

Ajoutez l'œuf  
أضيفي البيضة



4

Mélangez puis ajoutez le beurre  
اخلطي ثم أضيفي الزبدة



5

Le sucre glace  
و السكر الناعم



6

La vanille  
أضيفي الفانيليا



9

Étalez la pâte puis découpez des étoiles  
ابسطي العجينة ثم اقطعي نجوم



10

Puis des petites étoiles puis enfournez  
اقطعي نجوم صغيرة ثم اطهيها في الفرن



11

Versez le chocolat fondu sur les amandes concassées  
اسكبي الشكلاطة الذائبة على اللوز المكشّر



12

Mélangez  
اخلطي



15

Remplissez le creux avec le mélange choco-amandes  
املئي الفراغ بخلبطين الشكلاطة و اللوز



16

Découvrez de gouttes de chocolat sur les bouts  
ضعي قطرات من الشكلاطة على حواف الحلوى



17

Puis de pistaches moulues  
ضعي فوقها الفستق المطحون



18

Et une cerise confite au milieu  
ضعي حبة كرز مجفّف في الوسط



## Gâteaux à l'orange حلوى البرتقال

### Ingrédients

#### Pâte

- 75 g de beurre
- 75 g de sucre glace
- 1 œuf
- 225 g de farine
- 25 g de cacao
- Zeste d'orange

#### Glaçage

- 3 c à s de jus d'orange
- 175 g de sucre glace
- Colorant orange - Chocolat blanc

10'



180°

- العجينة
- 75 غ زبدة
- 75 غ سكر ناعم
- حبة بيض
- 225 غ فرينة
- 25 غ كاكاو
- مبشور قشور البرتقال
- الطلاي
- 3 ملاعق أكل عصير البرتقال
- 175 غ سكر ناعم
- ملون غذائي برتقالي - شكلاطة بيضاء

### المكونات

#### العجينة

- 75 غ زبدة
- 75 غ سكر ناعم
- حبة بيض
- 225 غ فرينة
- 25 غ كاكاو
- مبشور قشور البرتقال

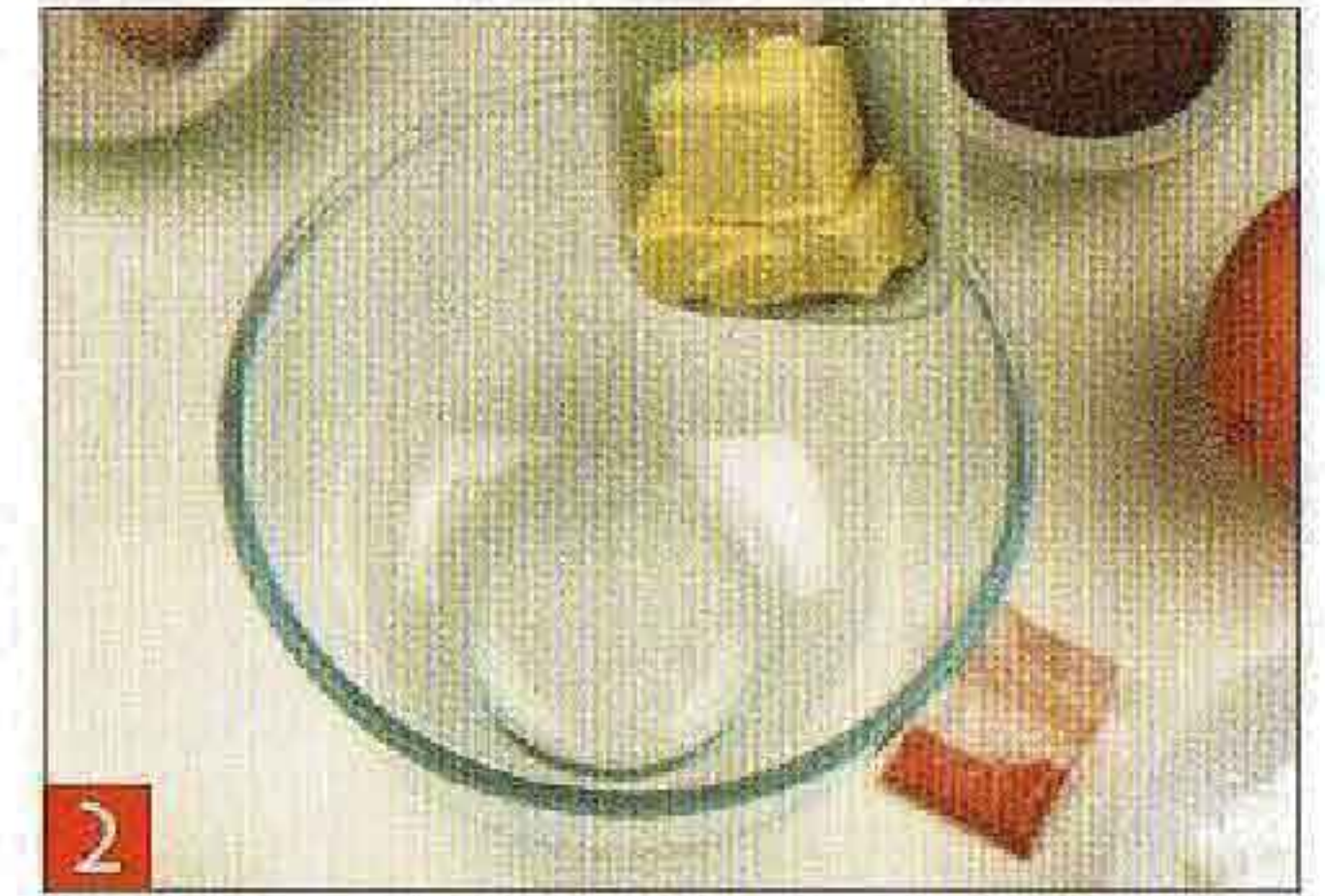
#### الطلاي

- 3 ملاعق أكل عصير البرتقال
- 175 غ سكر ناعم



1

Préparez les ingrédients  
حضري المكونات



2

Mettez le beurre dans une terrine  
ضعي الزبدة في إناء



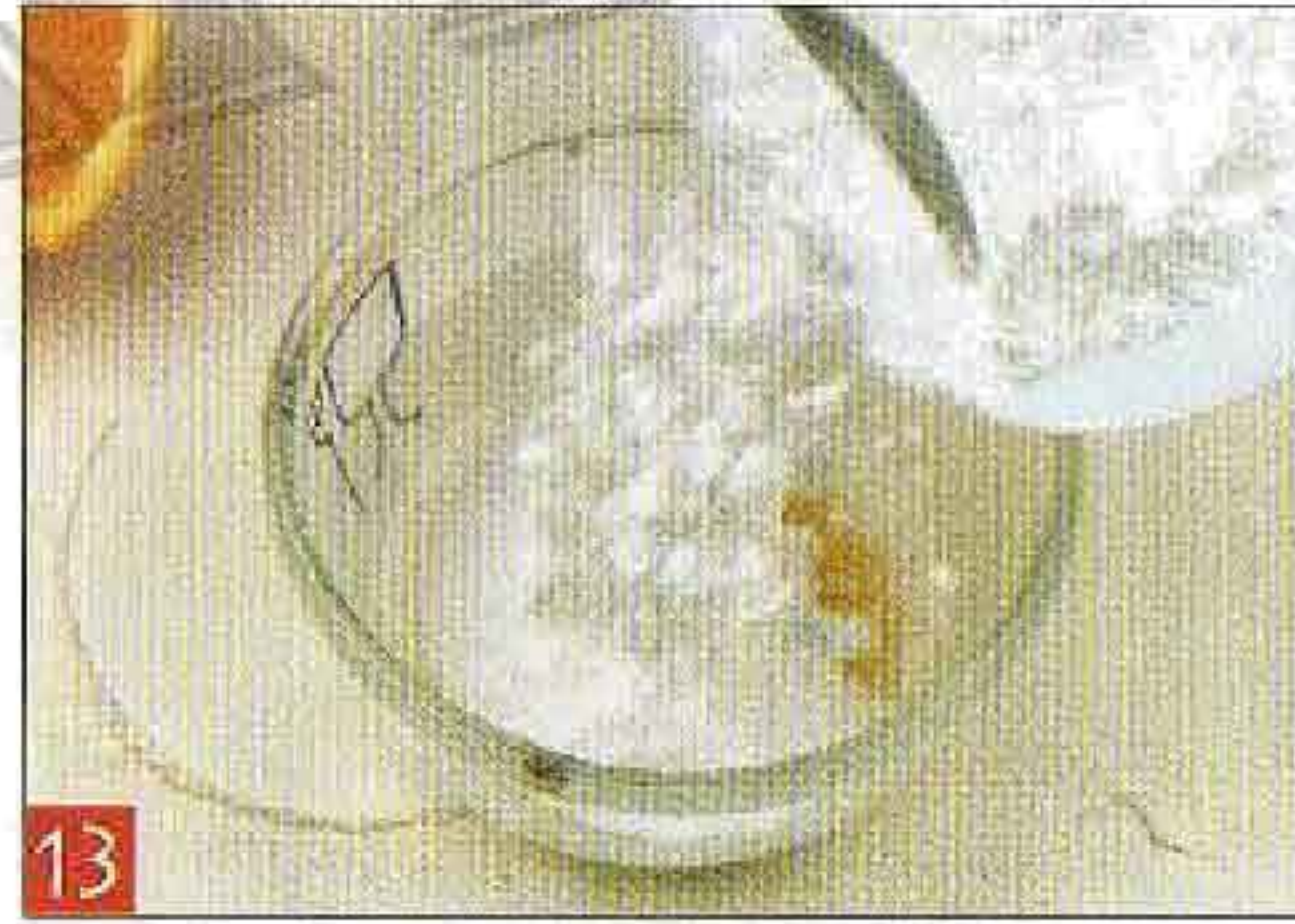
7

Ajoutez la farine  
اضيفي القرينة



8

Et le zeste d'orange  
و مبشور قشور البرتقال



13

Incorporez le sucre glace  
أضيفي السكر الناعم



14

Mélangez  
اخلطي



3

Ajoutez le sucre glace  
أضيفي السكر الناعم



4

Le cacao  
الكاكاو



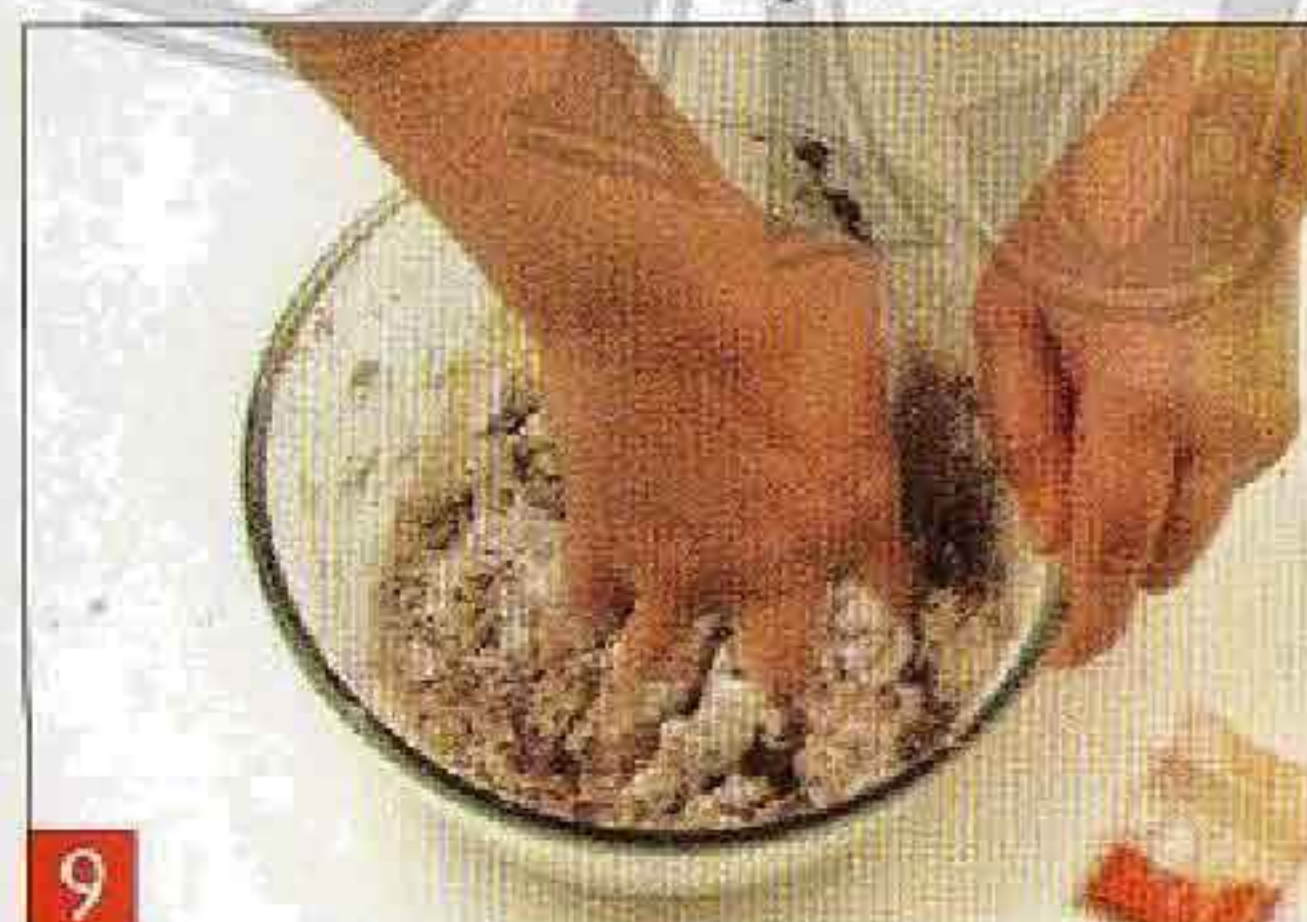
5

Mélangez  
اخلطي



6

Cassez un œuf  
أكسري بيضة



9

Ramassez la pâte  
لمي العجينة



10

Étalez la pâte, découpez des motifs puis enfoumez  
ايسطي العجينة اقطعي أشكال ثم اطهيهافي الفرن



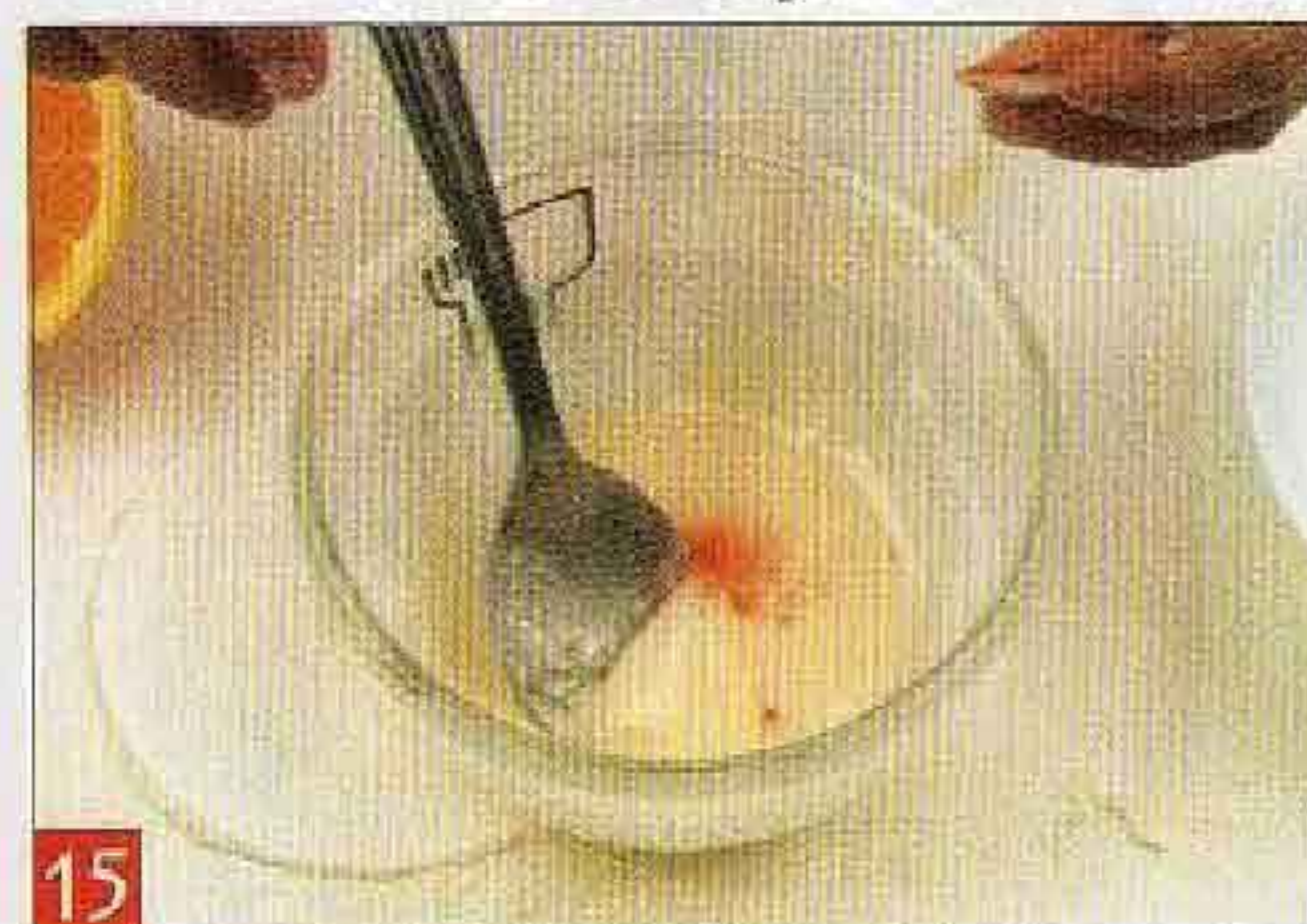
11

Pressez l'orange  
اعصري البرتقالة



12

Versez le jus dans une terrine  
ضعي العصير في إناء



15

Ajoutez le colorant  
أضيفي الملون الغذائي



16

Mélangez  
اخلطي



17

Décorez les gâteaux avec le glaçage  
رني الحلوى بهذا الطلي



18

Et striez de chocolat blanc fondu  
و بخطوط الشكلاطة البيضاء الدائبة

# مدونة كتب الطبخ

## Nakkache النقاش

### Ingrédients

#### Pâte

- 250 g de margarine
- ¾ de verre de sucre glace
- 1 œuf entier + 1 blanc d'œuf
- Farine
- Vanille

#### Farce

- Pâte de dattes
- Graines de sésame grillées et moulues
- 2 c à s de miel

### المكونات

#### العجينة

- 125 غ مرغرين
- ¾ كأس سكر ناعم
- حبة بيض كاملة + بيض بيضة
- فرينة
- فانيليا

#### الحشو

- عجينة التمر (الغرس)
- حبوب الشمس محمص و مطحون
- 170°
- ملعقتي أكل عسل

15'



170°



1

Préparez les ingrédients  
حضري المكونات



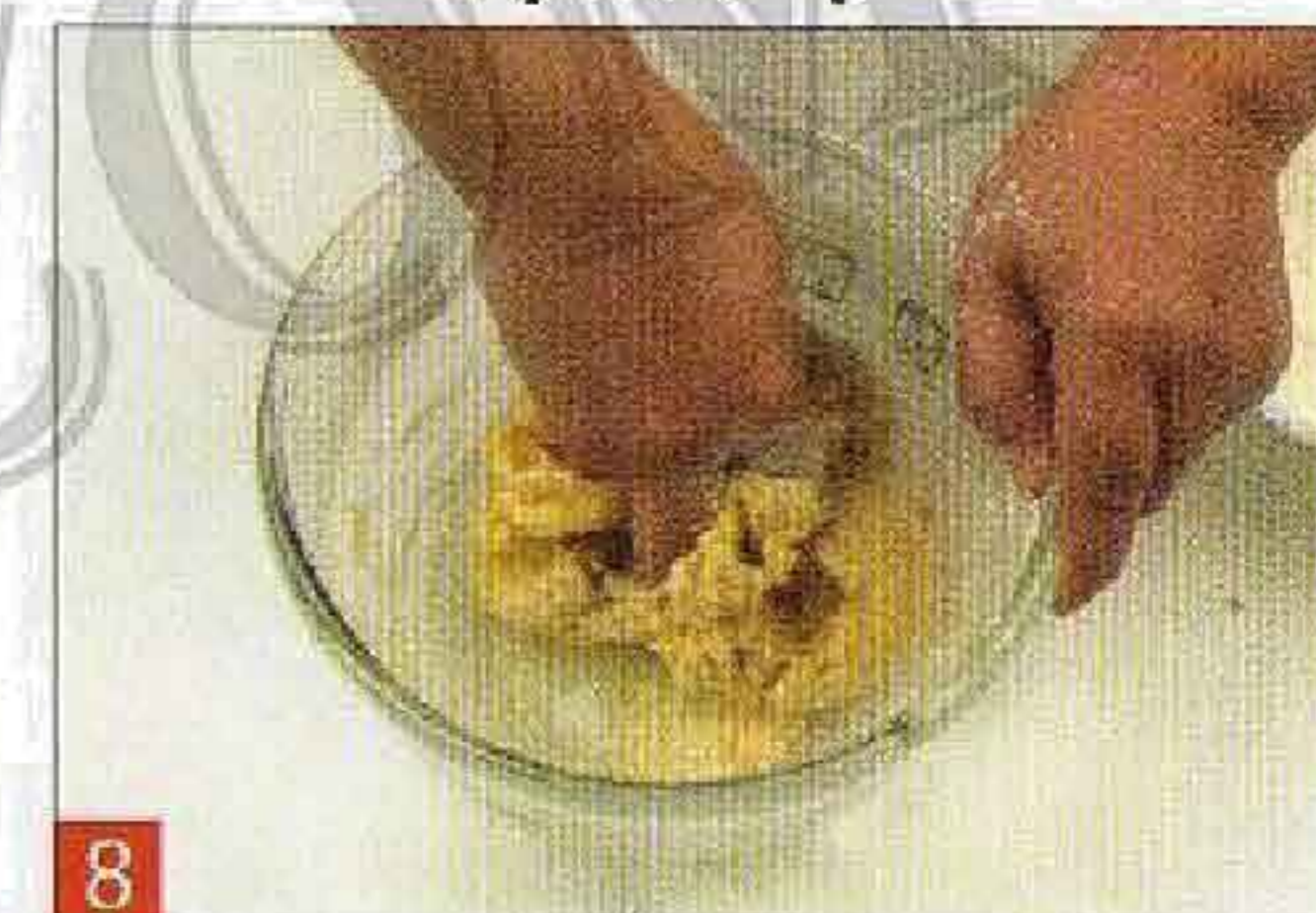
2

Mettez la margarine dans une terrine  
ضعي المرغرين في إناء



7

Ajoutez progressivement la farine  
اضيفي الفرينة تدريجيًا



8

Jusqu'à consistance  
إلى حين التثام العجينة



13

Fermez soigneusement  
اغلقه بعناية



14

Roulez le boudin  
لفي الخربوش



3

Ajoutez le sucre glace  
أضيفي السكر الناعم



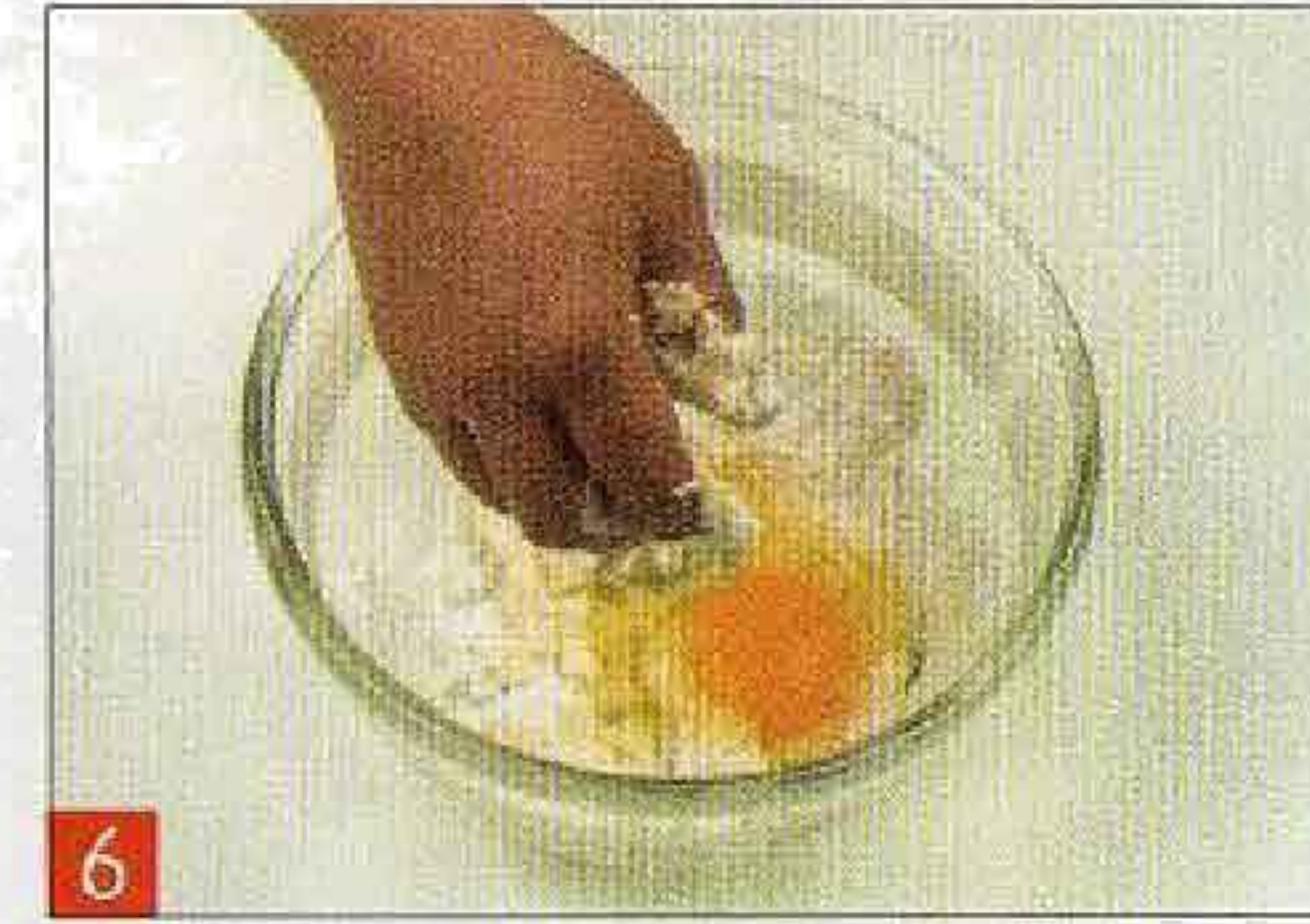
4

La vanille  
و الفانيليا



5

Cassez un œuf  
أكسري بيضة



6

Incorporez-le au mélange  
أضيفيها للمزيج



9

Mélangez pâte de dattes, graines de sésame et miel  
اخلطي عجينة التمر مع حبوب السمسم و العسل



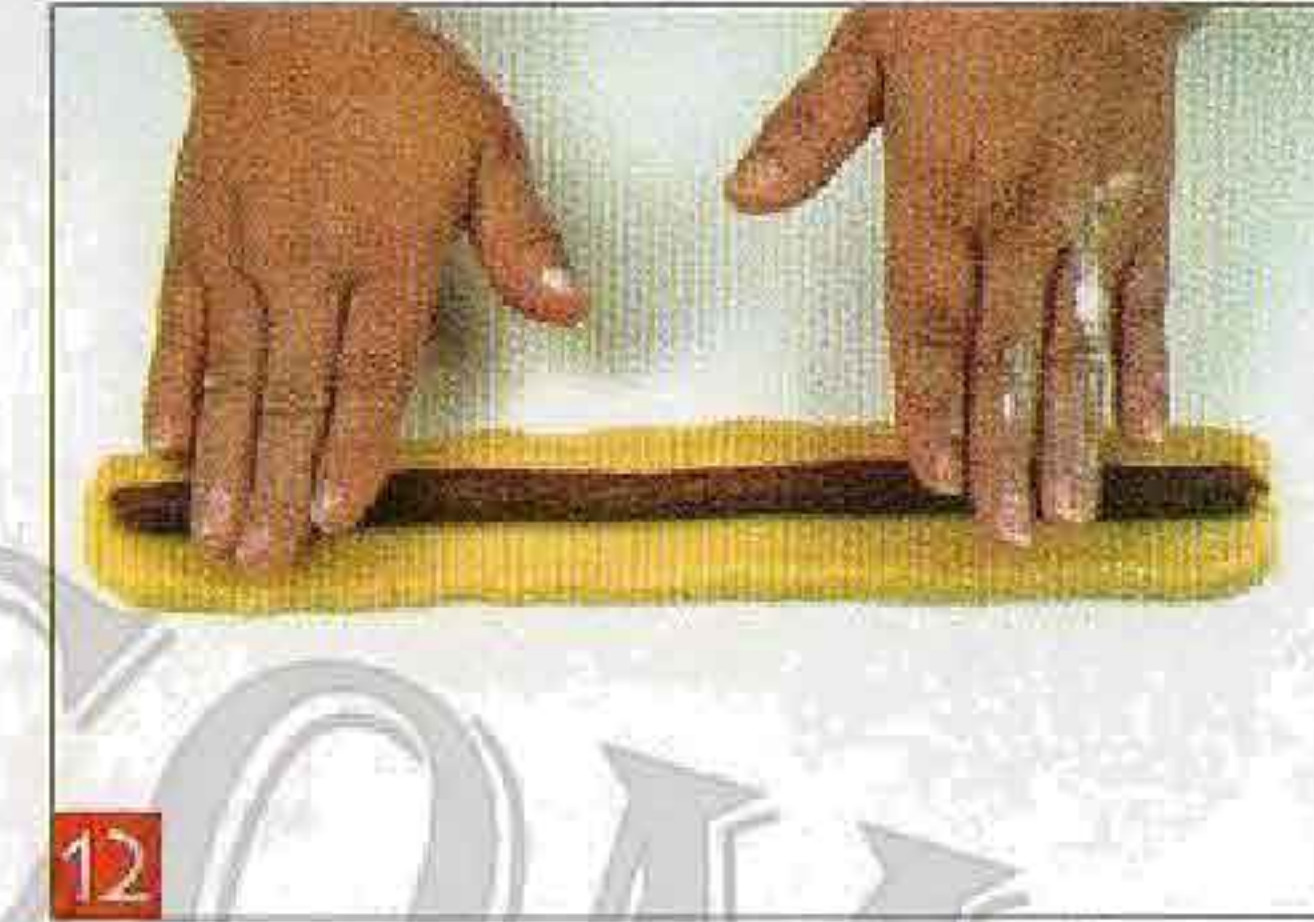
10

Abaissez la pâte en rectangle  
ابسطي العجينة على شكل مستطيل



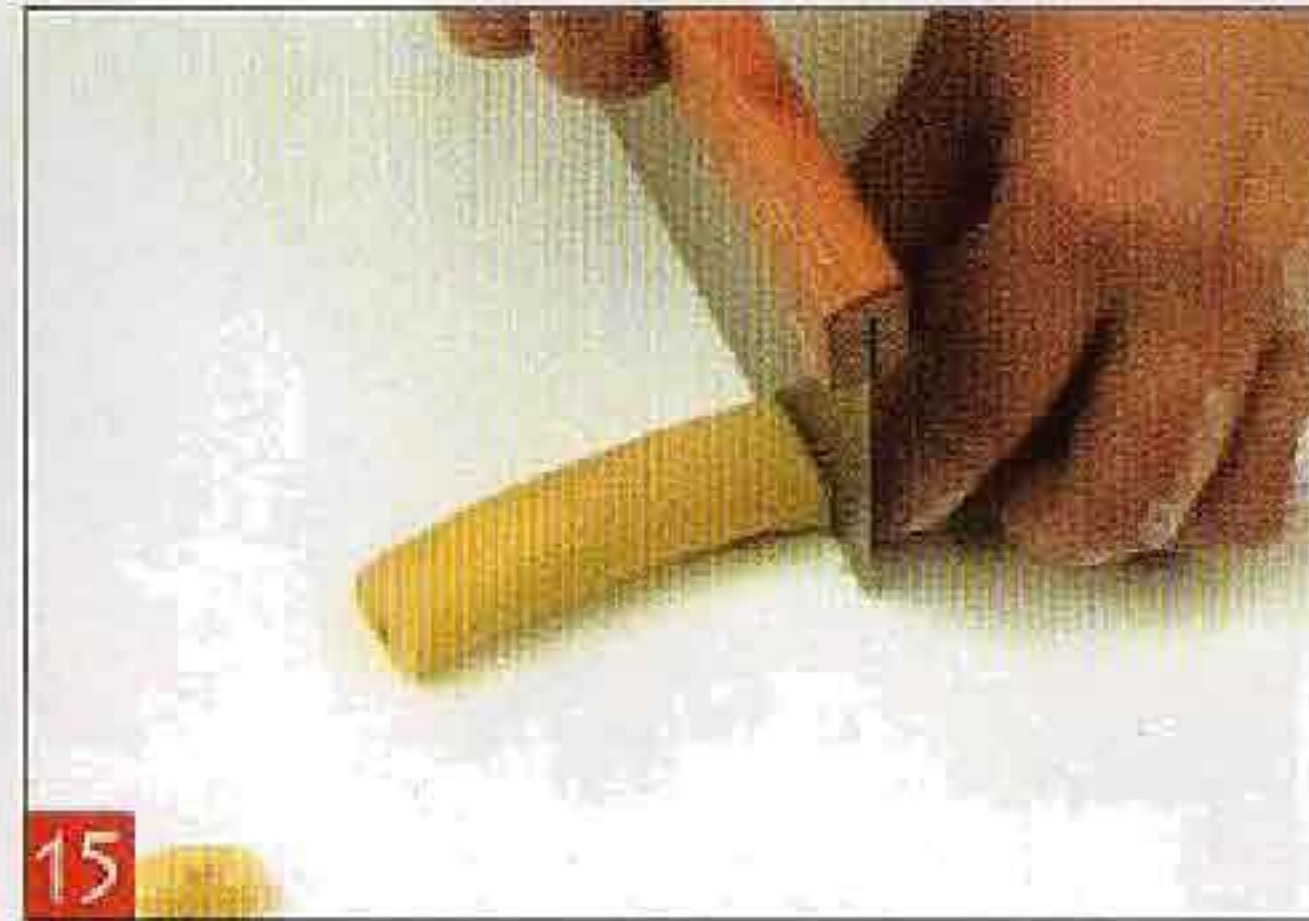
11

Badigeonnez avec du blanc d'œufs  
ادهنيها ببياض البيض



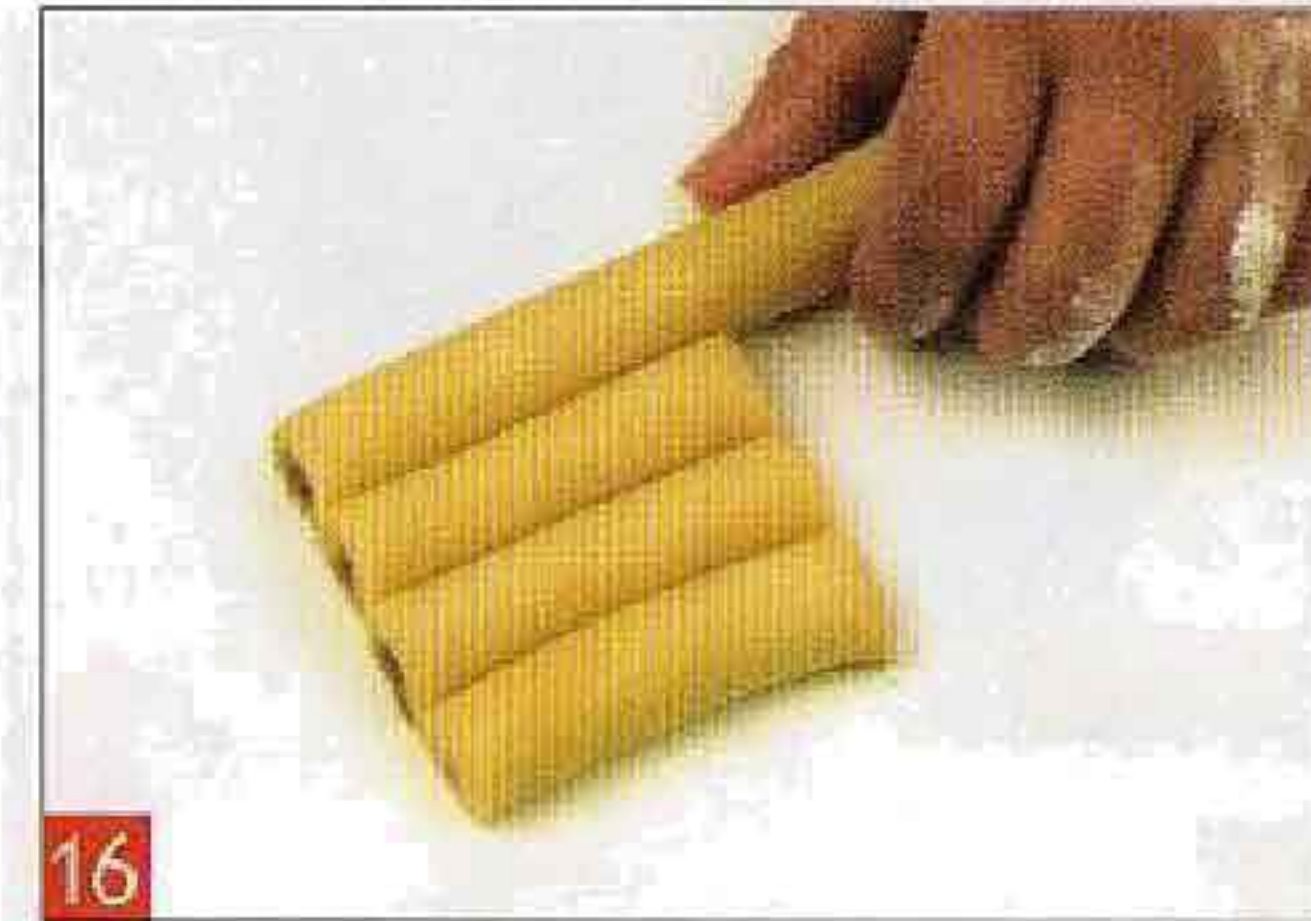
12

Placez dessus un boudin de farce  
ضعي فوقها حريوش من الحشو



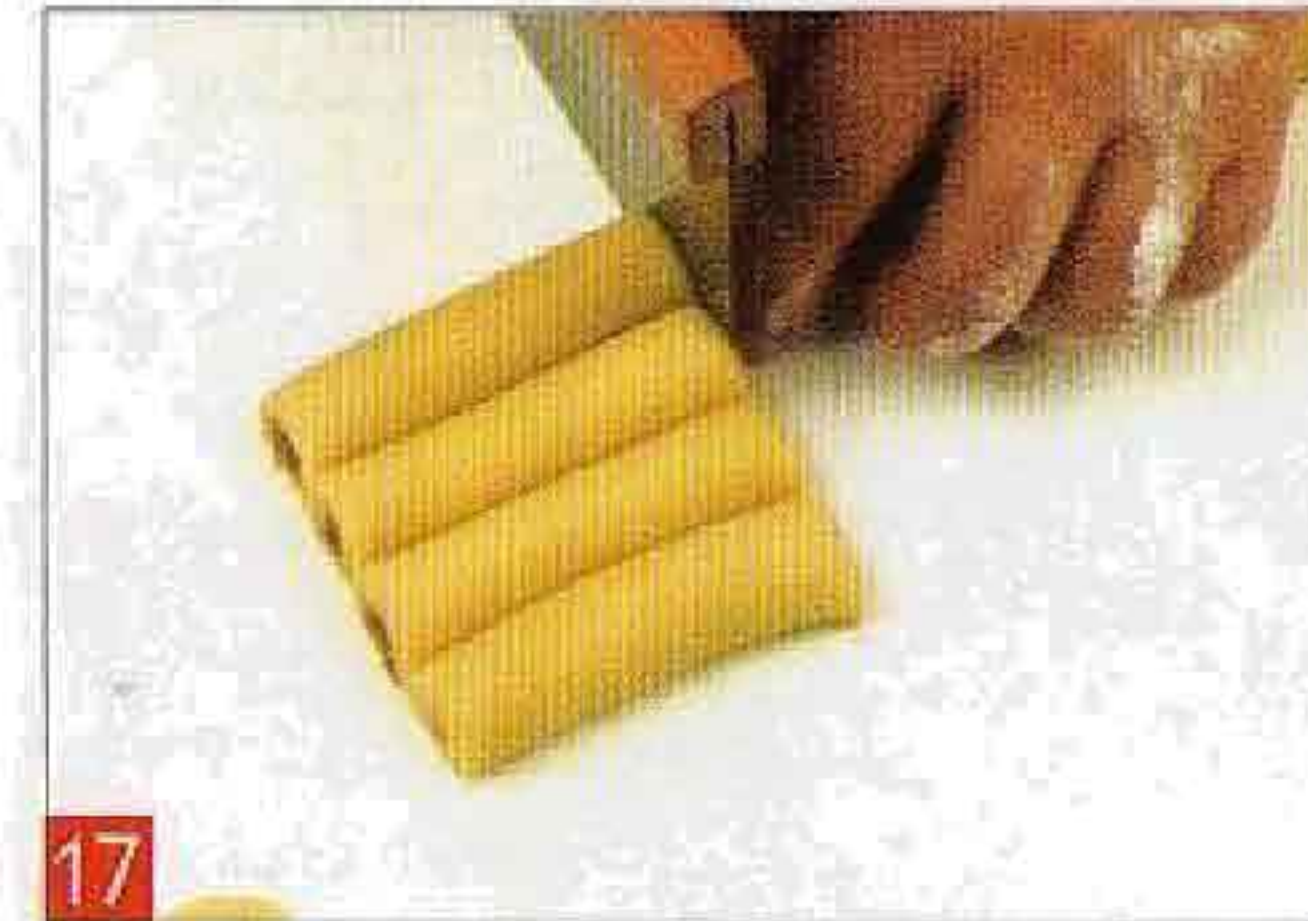
15

Découpez des pièces d'environ 5 cm  
اقطعي قطع طولها حوالي 5 سم



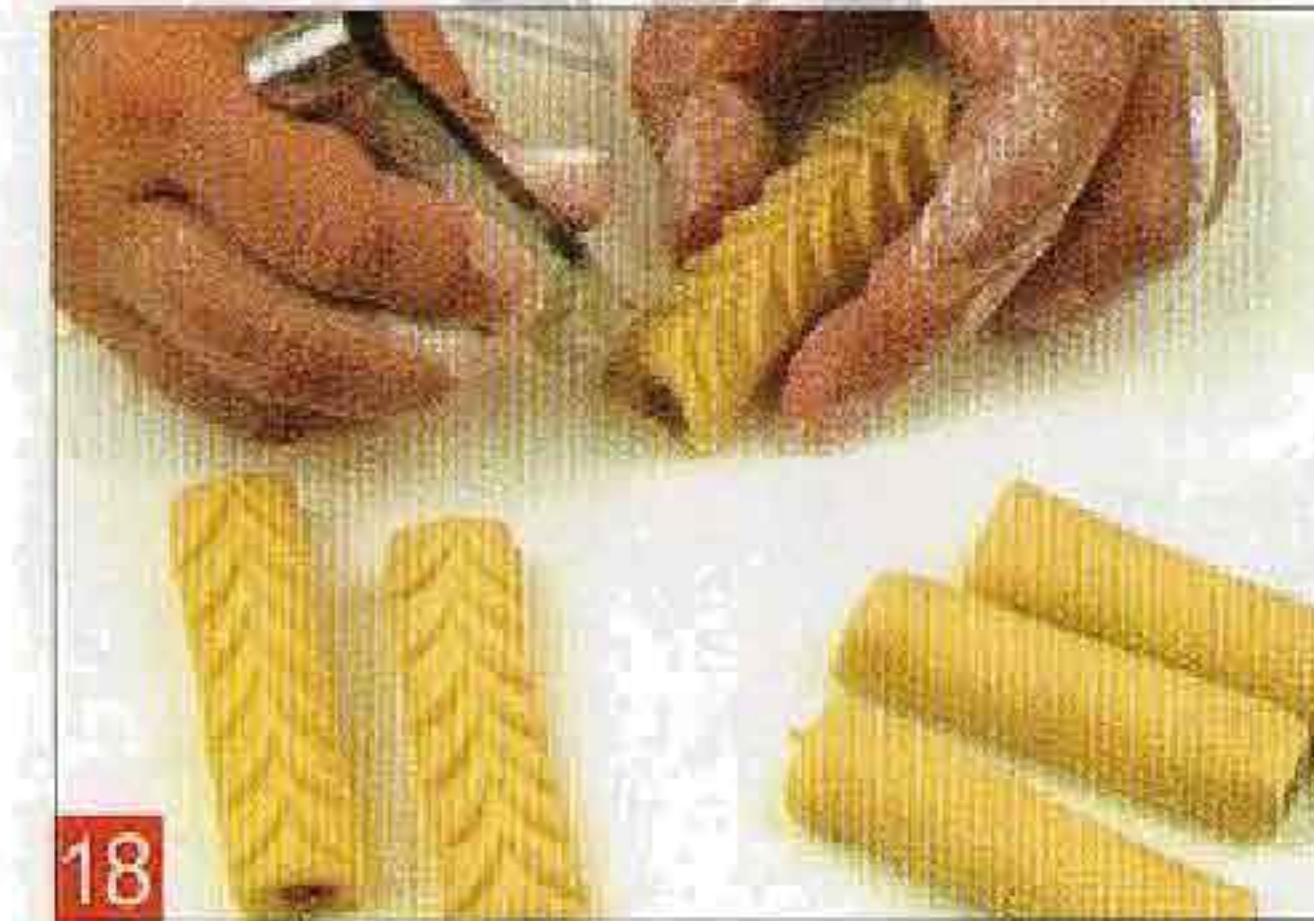
16

De la même dimension  
بنفس الحجم



17

Jusqu'à épuisement du boudin  
إلى نهاية الكمّية



18

Piquez la face avec une pince  
اقرصي الواجهة بالنقاش



# مدونة كتب الطبخ

## Scorpions العقرب

### Ingrédients

#### Pâte

- 250 g de margarine
- 3/4 de verre de sucre glace
- 1 œuf
- Farine
- Vanille
- Miel et pistaches moulues

#### Farce

- Graines de sésame grillées et moulues
- Pâte de dattes
- 2 c à s de miel

15'



170°

### المكونات

#### العجينة

- 125 غ مرغرين
- 3/4 كأس سكر ناعم
- حبة بيض
- فرينة
- فانيليا
- عسل و فستق مطحون

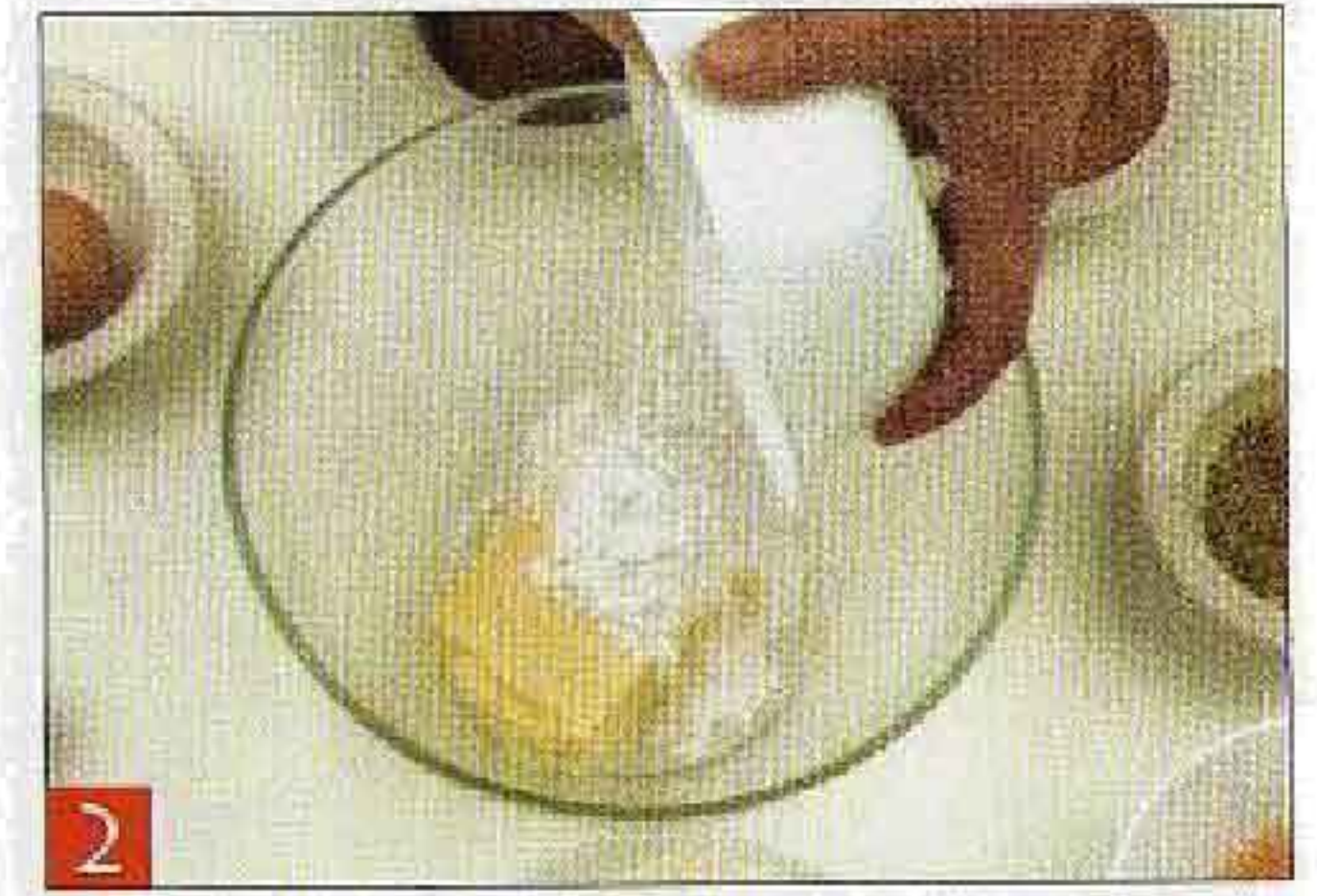
#### الحشو

- حبوب الشمس محقّص و مطحون
- عجينة التمر (الغرس)
- ملعقتي أكل عسل



1

Préparez les ingrédients  
حضري المكونات



2

Mettez la margarine et le sucre glace dans une terrine  
ضعي المرغرين و السكر الناعم في إناء



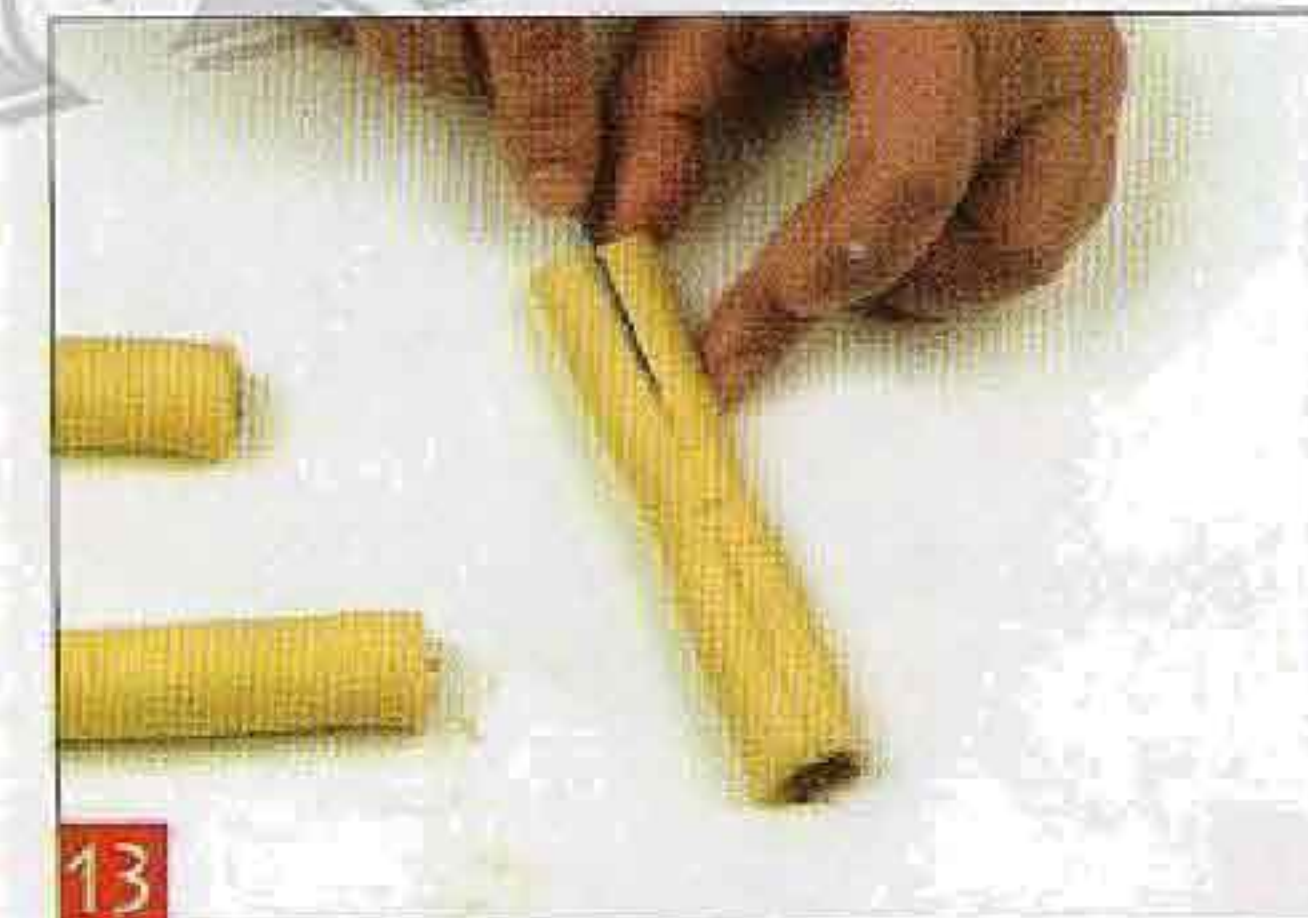
7

Ramassez la farce avec du miel  
أمي الحشو بالعسل



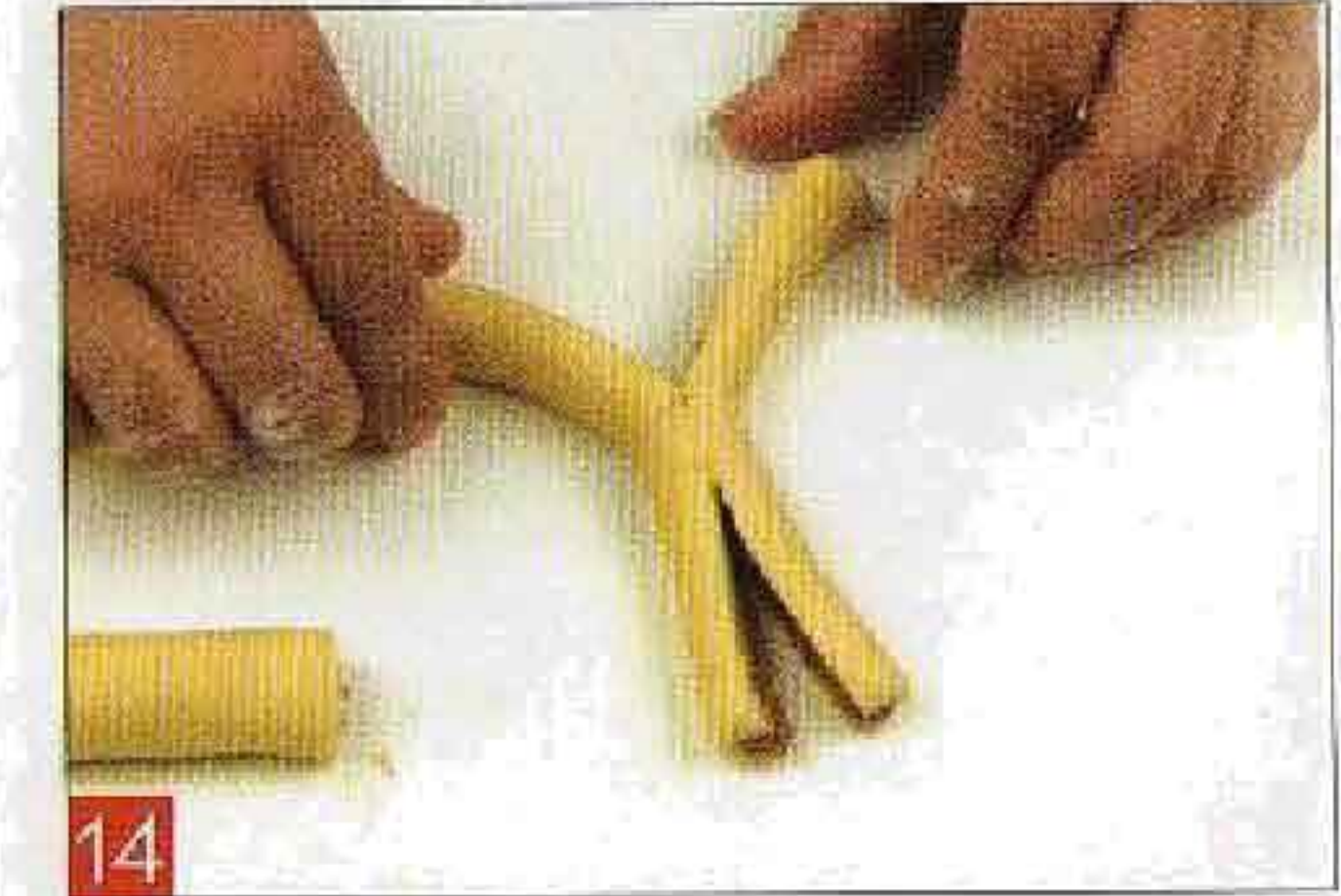
8

Abaissez la pâte en rectangle  
ابسطي العجينة على شكل مستطيل



13

Coupez les deux extrémités en longueur  
اقطعي الطرفين طولياً



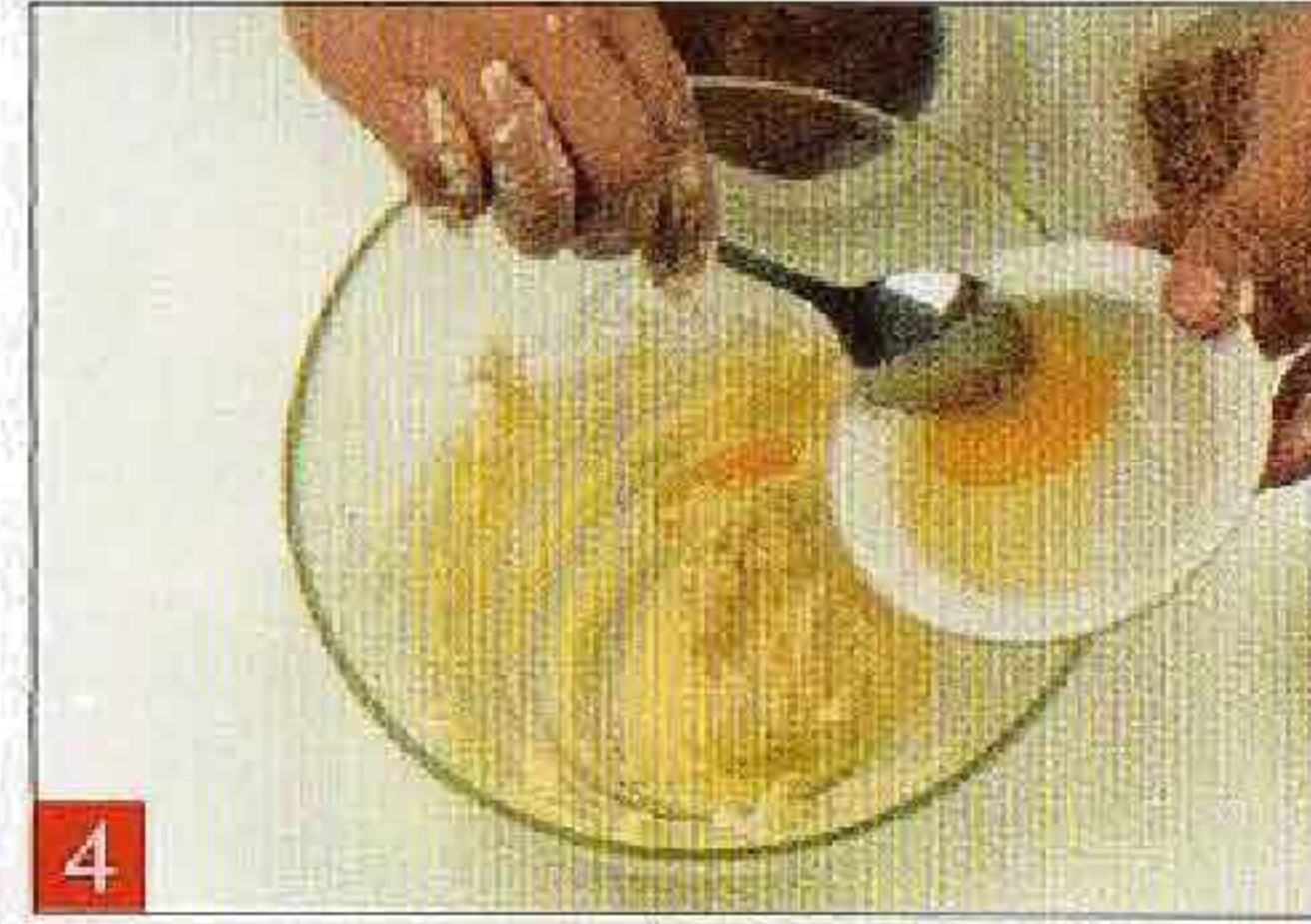
14

Ouvrez  
افتحي



3

Ajoutez la vanille  
أضيفي الفانيليا



4

Travaillez-les puis ajoutez les œufs  
اخلطيهم ثم أضيفي البيض



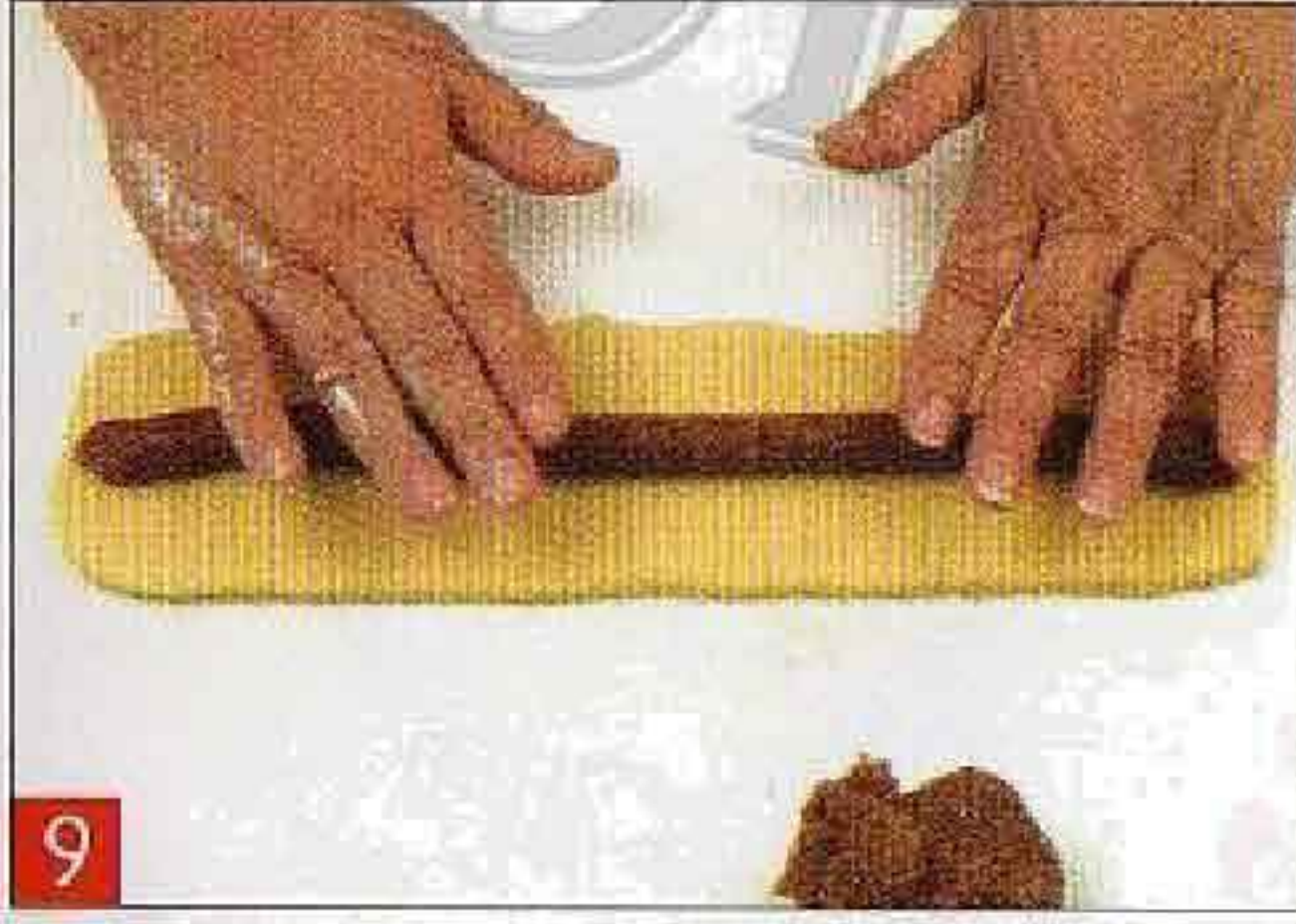
5

Ajoutez la farine et ramassez la pâte  
اضيفي الفريئة و آلي العجينة



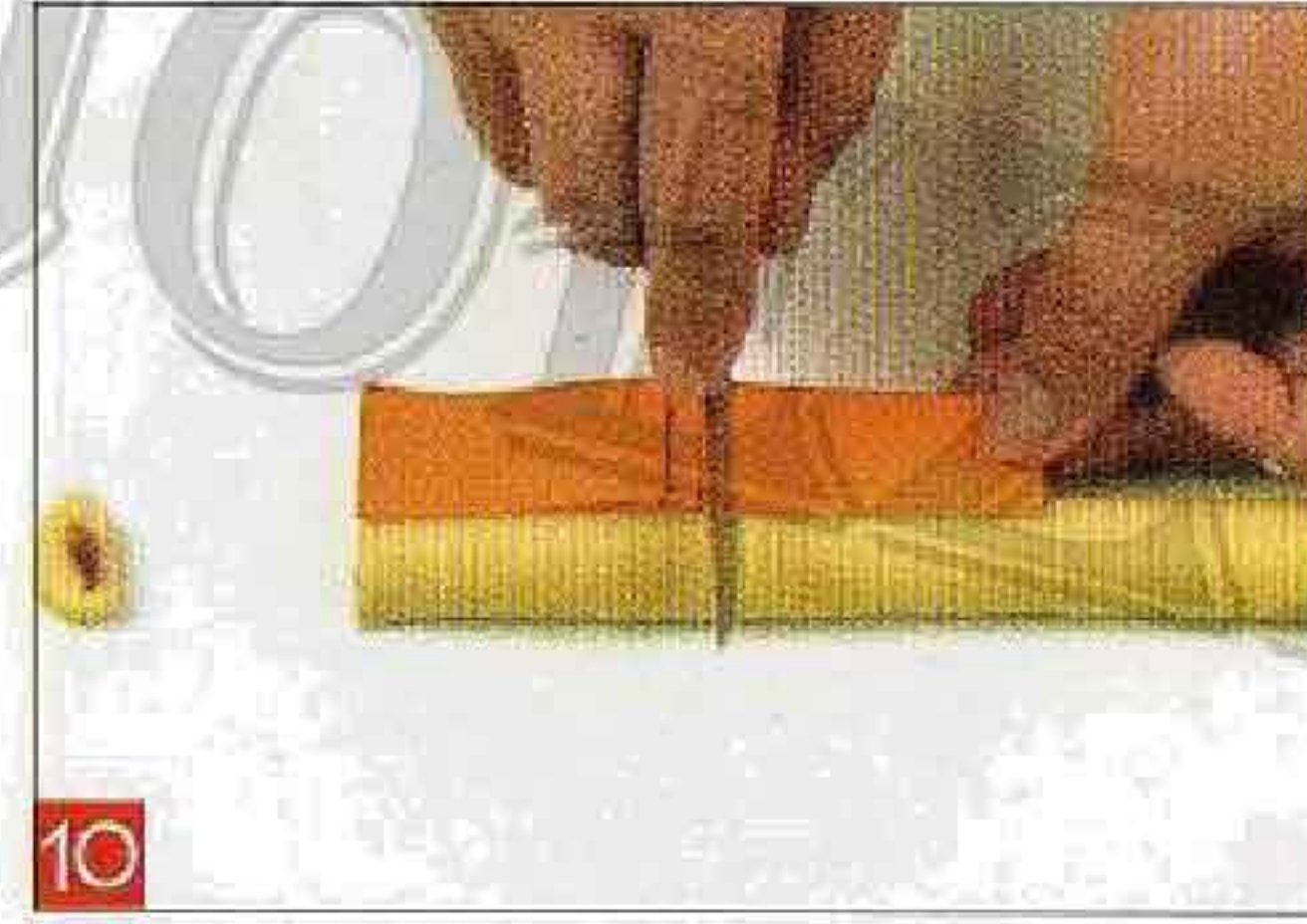
6

Mélangez la pâte de dattes et les graines de sésame  
اخلطي عجينة التمر و حبوب السمسم



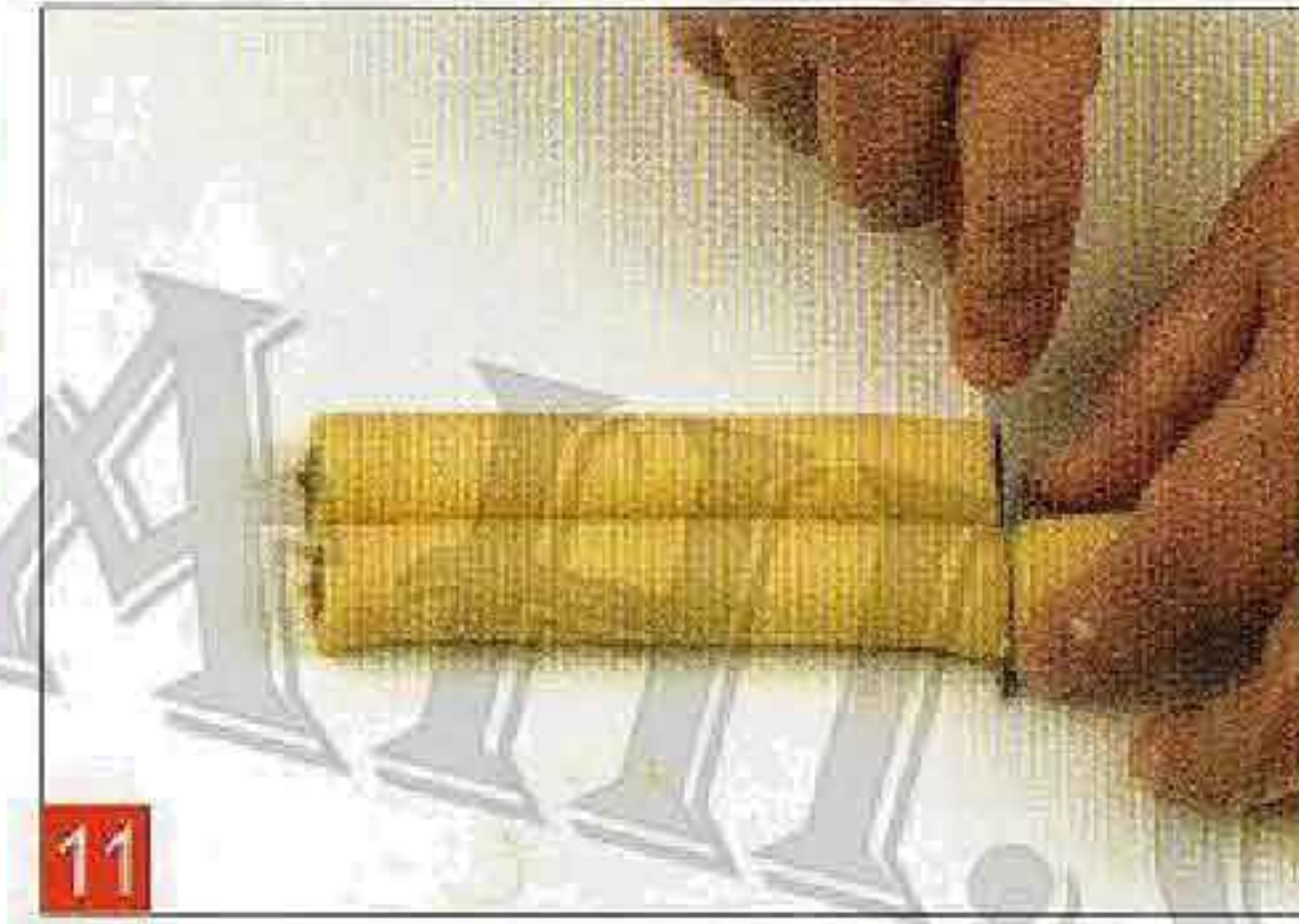
9

Placez la farce roulée en fin boudin  
ضعي فوقها حريوش من الحشو



10

Formez un boudin et coupez une pièce suivant un gabarit  
اصنعي حريوش واقطعي قطعة حسب قالب من الورق



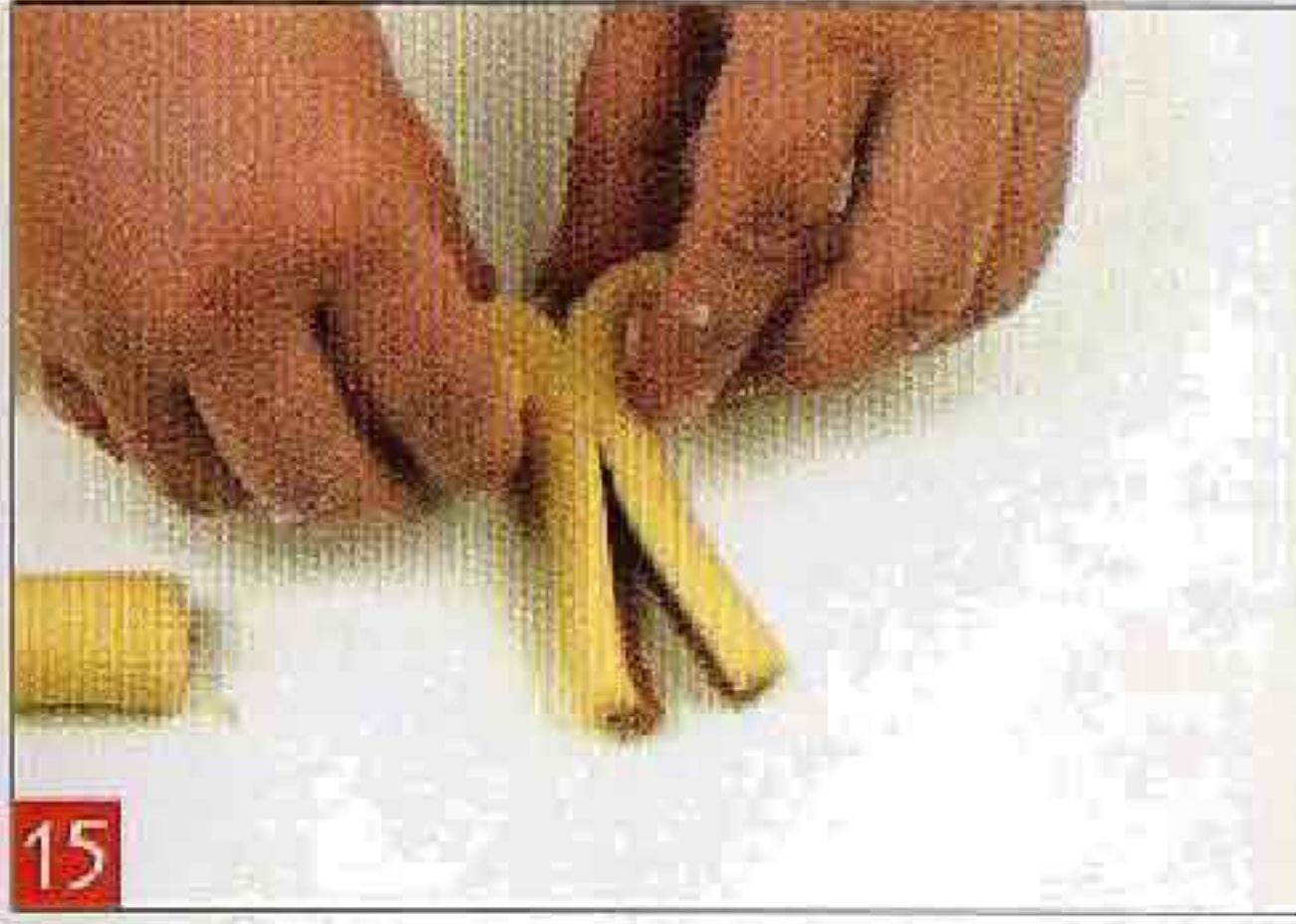
11

Puis d'autres pièces identiques  
اقطعي قطع أخرى متماثلة



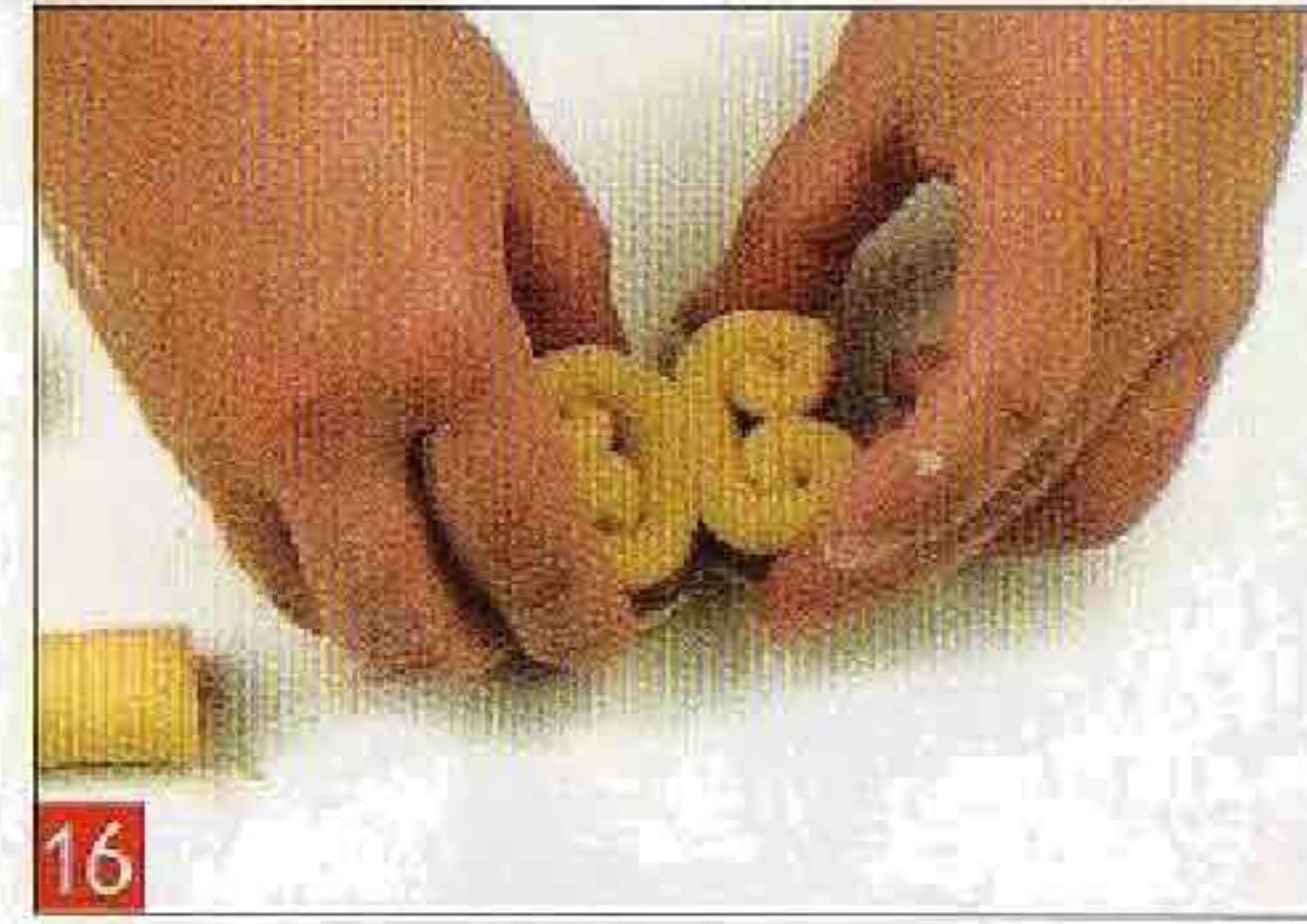
12

Faites deux traits du milieu  
ضعي خطي الوسط



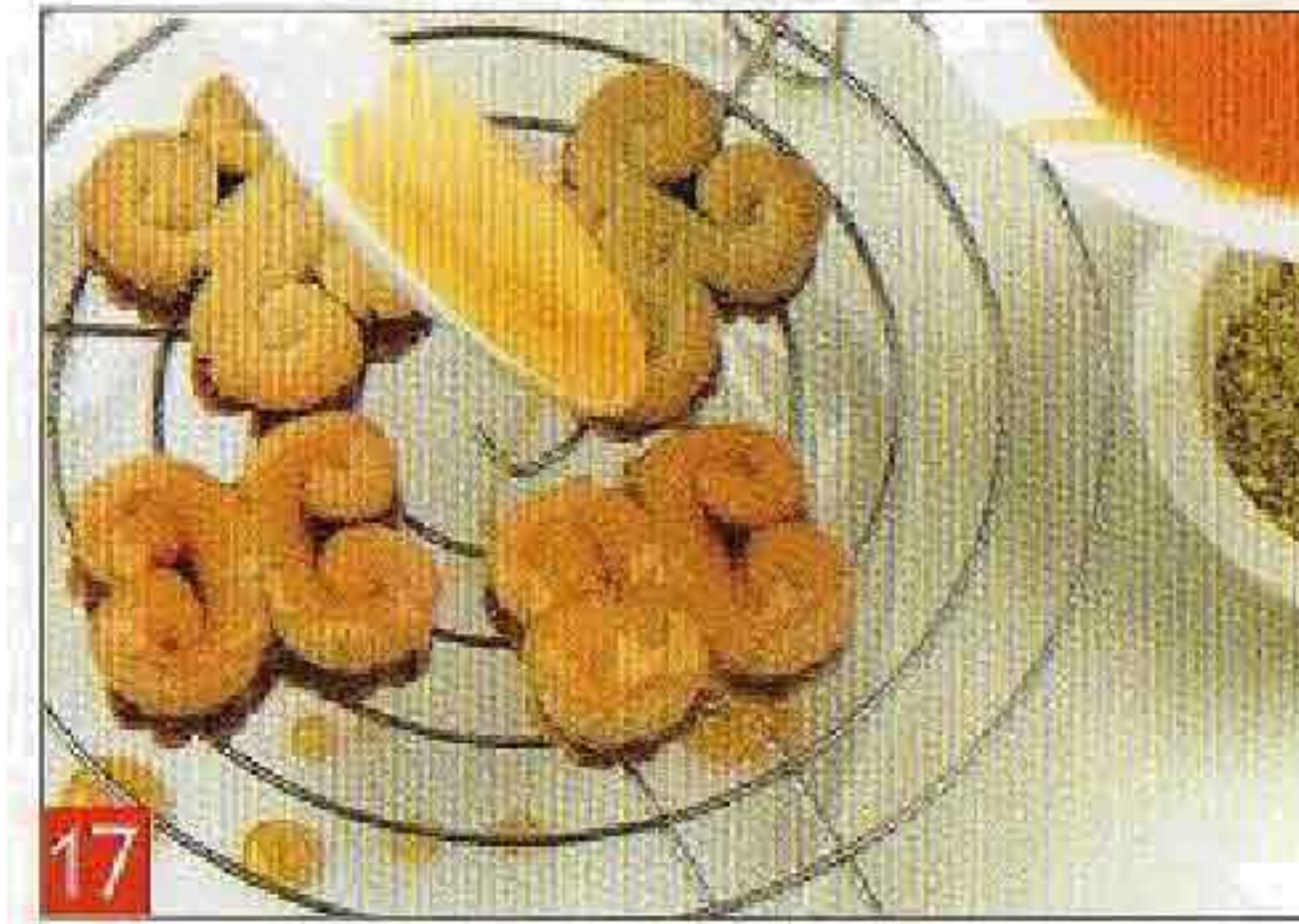
15

Roulez soigneusement les deux côtés  
لفّي الطرفين بعناية



16

Puis les deux autres et enfournez  
ثم الطرفين الآخرين واطهيهم في الفرن



17

Arrosez de miel  
عشليهم



18

Décorez avec de la pistache moulue  
زّينهم بالفستق المطحون

# مدونة كتب الطبخ



## El warda el mankoucha الوردة المنقوشة

### Ingrédients

- 100 g de margarine ramollie
- 100 g de sucre glace
- 50 g de maïzena
- 2 jaunes d'œufs
- 1 sachet de levure chimique
- Vanille
- Farine
- Confiture

### المكونات

- 100 غ مرغرين ذائبة
- 100 غ سكر ناعم
- 50 غ مايزينة
- صفار بيضتين
- كيس خميرة كيميائية
- فانيليا
- فريشه
- مرّبي

15' 170°



1 Préparez les ingrédients  
حضري المكونات



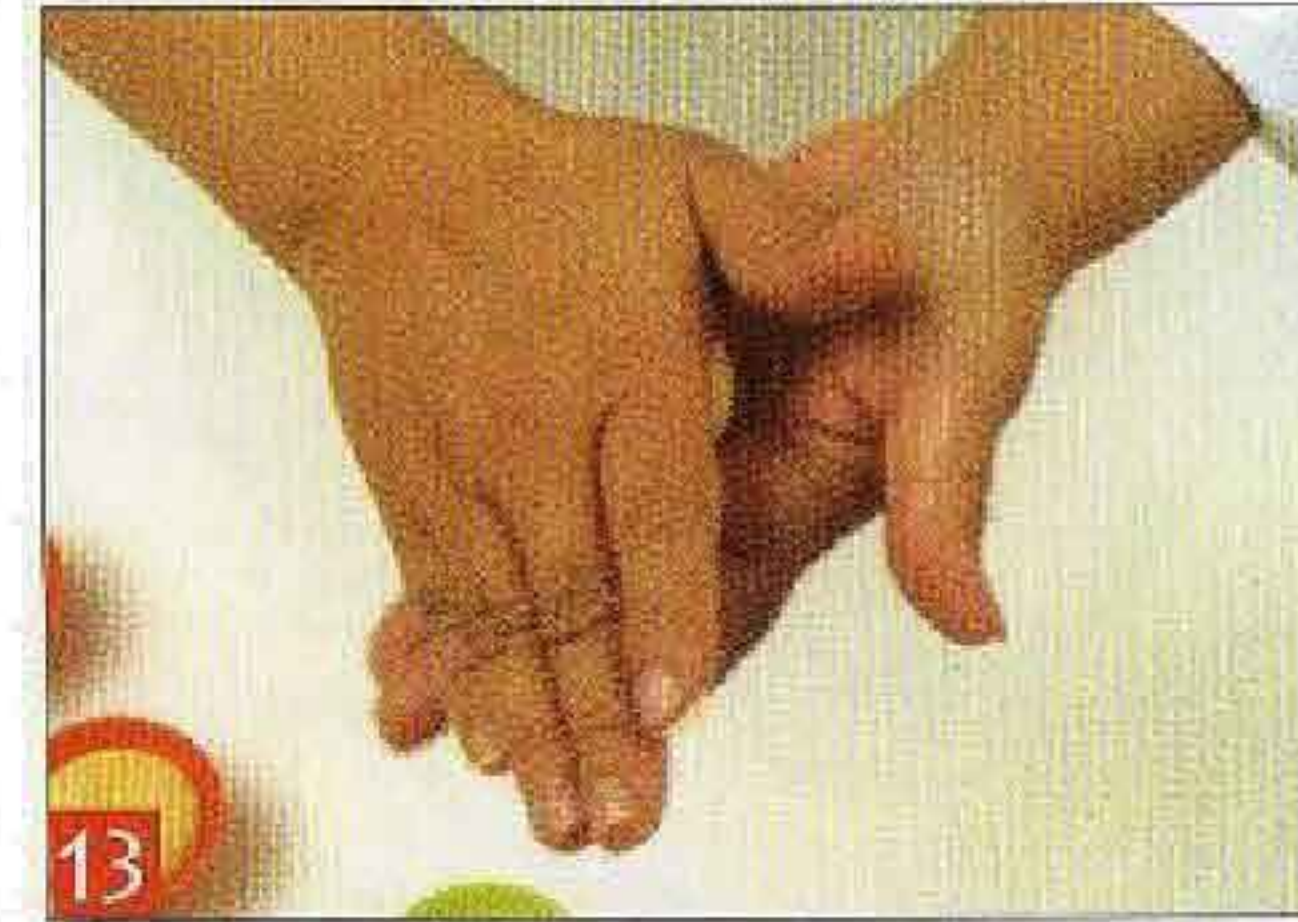
2 Mettez la margarine dans une terrine  
ضعي المرغرين في إناء



7 Mélangez  
اخلطي



8 Ajoutez la maïzena  
ثم المايزينه



13 Façonnez des boules  
شكّلي كريات



14 Remplissez-en les moules  
املئي القوالب



3

Ajoutez le sucre glace  
أضيفي السكر الناعم



4

Et la levure chimique  
و الخميرة الكيمائية



5

Travaillez-les  
اخلطي



6

Ajoutez la vanille  
أضيفي الفانيليا



9

Ajoutez les jaunes d'œufs  
أضيفي صفار البيض



10

Mélangez  
اخلطي



11

Puis la farine jusqu'à consistance  
أضيفي الفريئة إلى أن تتهاسك العجينة



12

Ramassez la pâte et laissez reposer 15 min au frais  
لّي العجينة واتركيها ترتاح لمدة 15 دقيقة في البرّاد



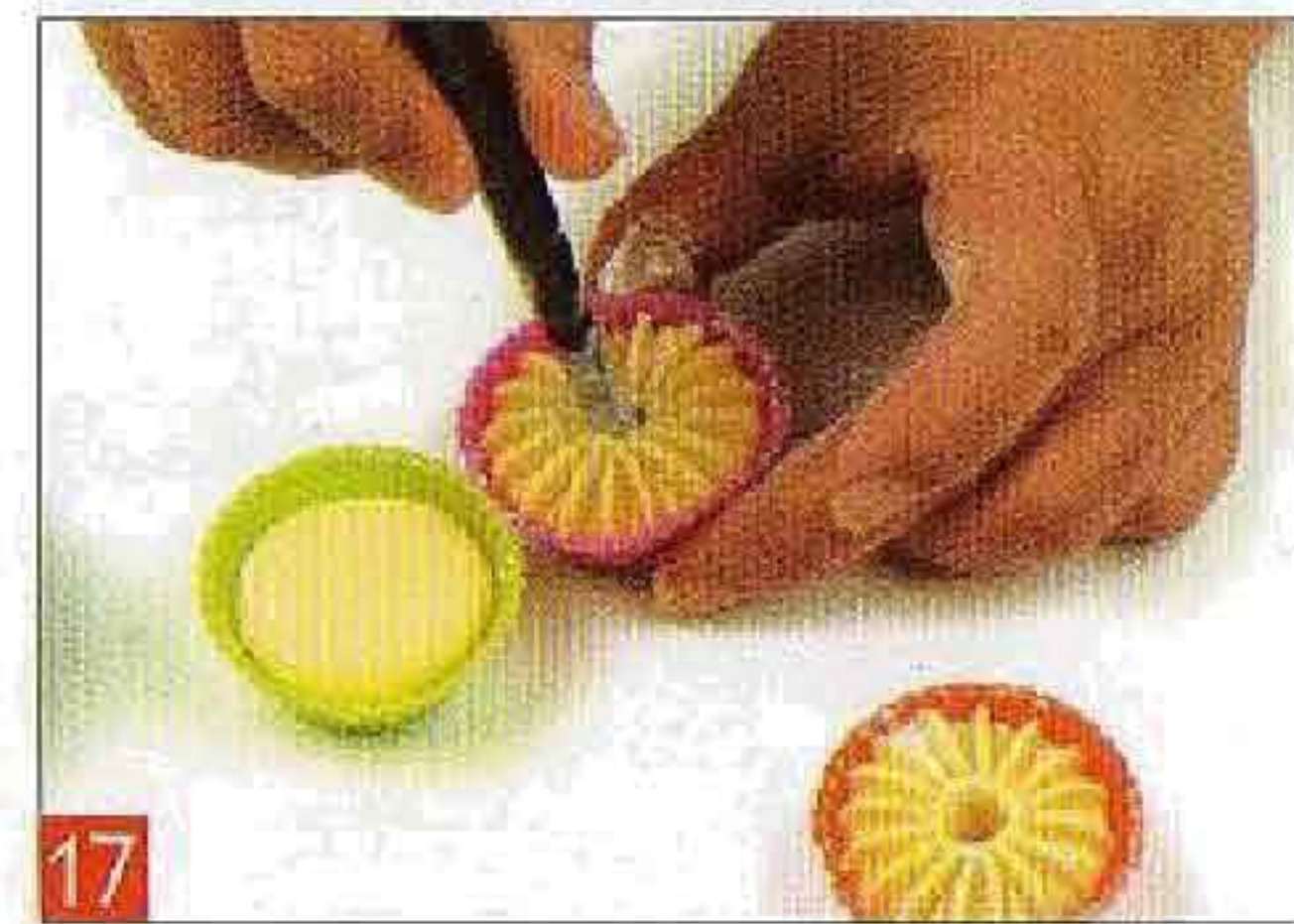
15

Piquez la face  
أقرصي الواجهة



16

Farinez la queue du pinceau  
مترّي مؤخرة الفرشاة في الفريئة



17

Faites un trou au milieu  
اصنعي ثقب في الوسط



18

Remplissez de confiture puis enfournez  
املئي بالمرّي واطهيها في الفرن

# مدونة كتب الطبخ

## Carrés aux graines de sésame مربعات بحبوب السمسم

### Ingrédients

- 125 g de margarine fondue
- 1 œuf entier + 1 jaune d'œuf
- ½ verre de sucre glace
- 1 verre de maïzena
- ½ sachet de levure chimique
- Sucre vanillé
- 1 c à s de cacao
- 1 c à s de lait
- Confiture et graines de sésame
- Farine

10'

180°

### المكونات

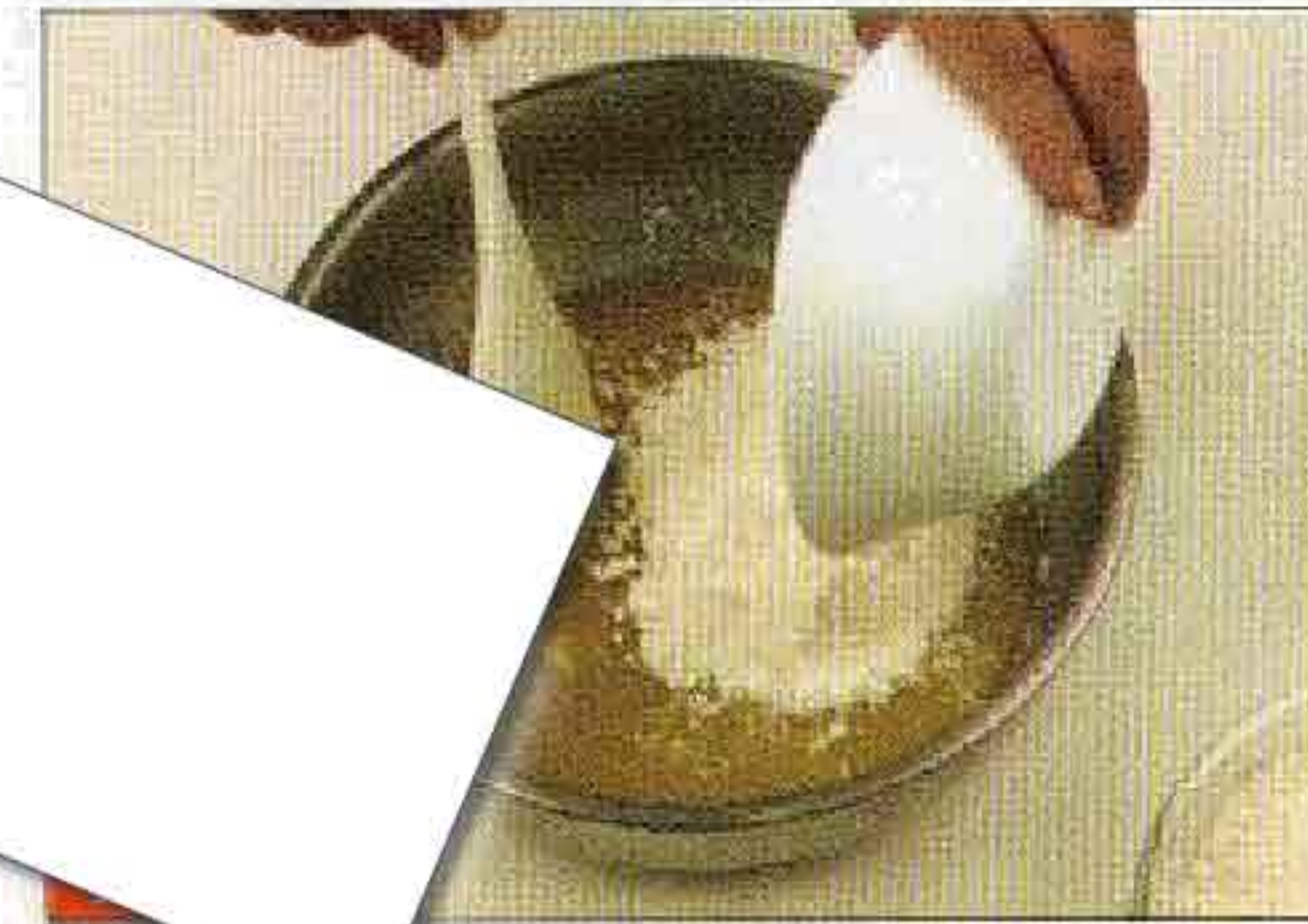
- 125 غ مرغرين ذائبة
- حبة بيض + صفار بيضة
- ½ كأس سكر ناعم
- كأس مايزينة
- ½ كيس خميرة كيميائية
- فانيليا
- ملعقة كبيرة كاكاو
- ملعقة كبيرة حليب
- مرطى و حبوب السمسم
- فريئة



1 Préparez les ingrédients  
حضري المكونات



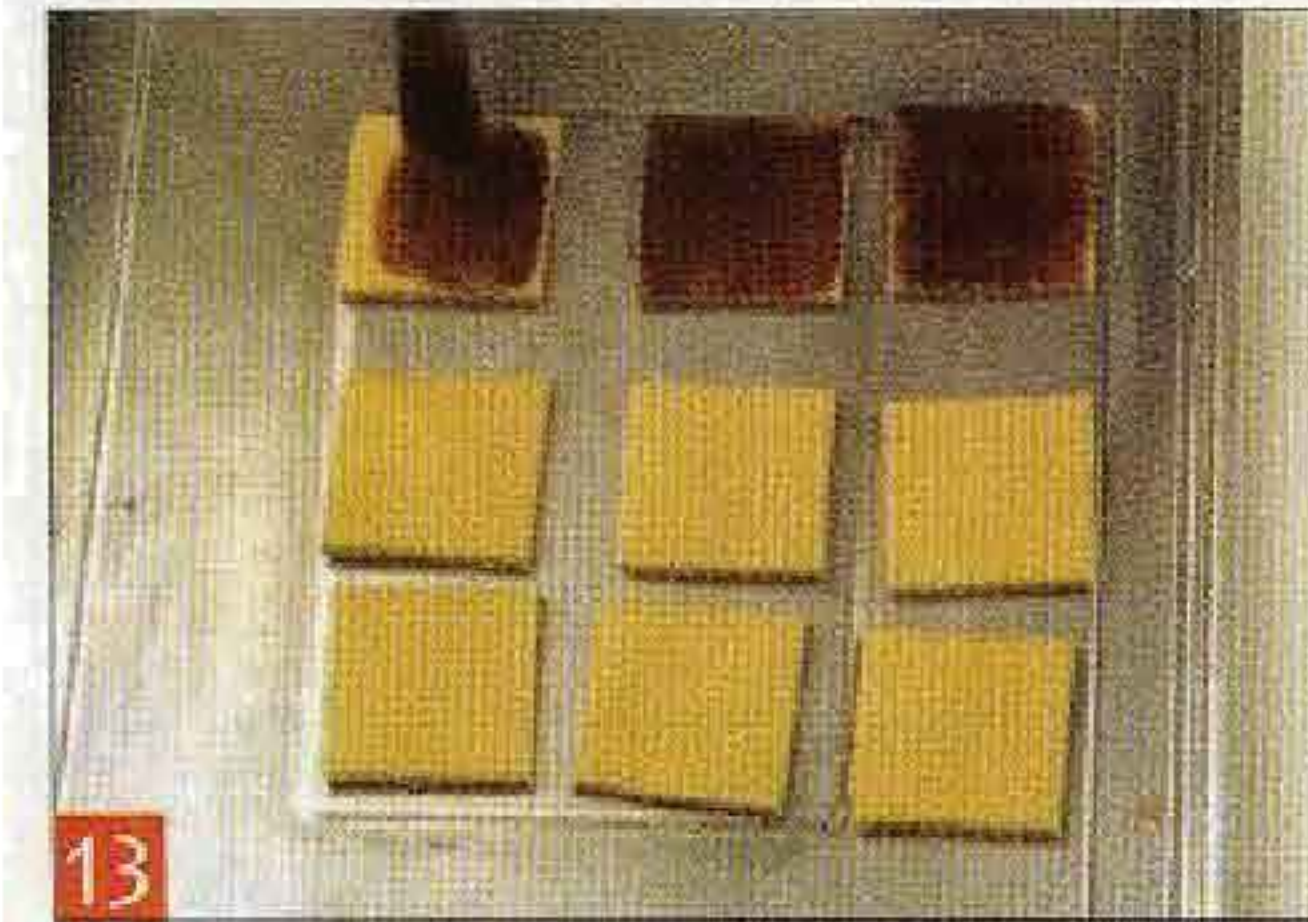
2 Versez la margarine fondue dans une terrine  
ضعي المرغرين في إناء



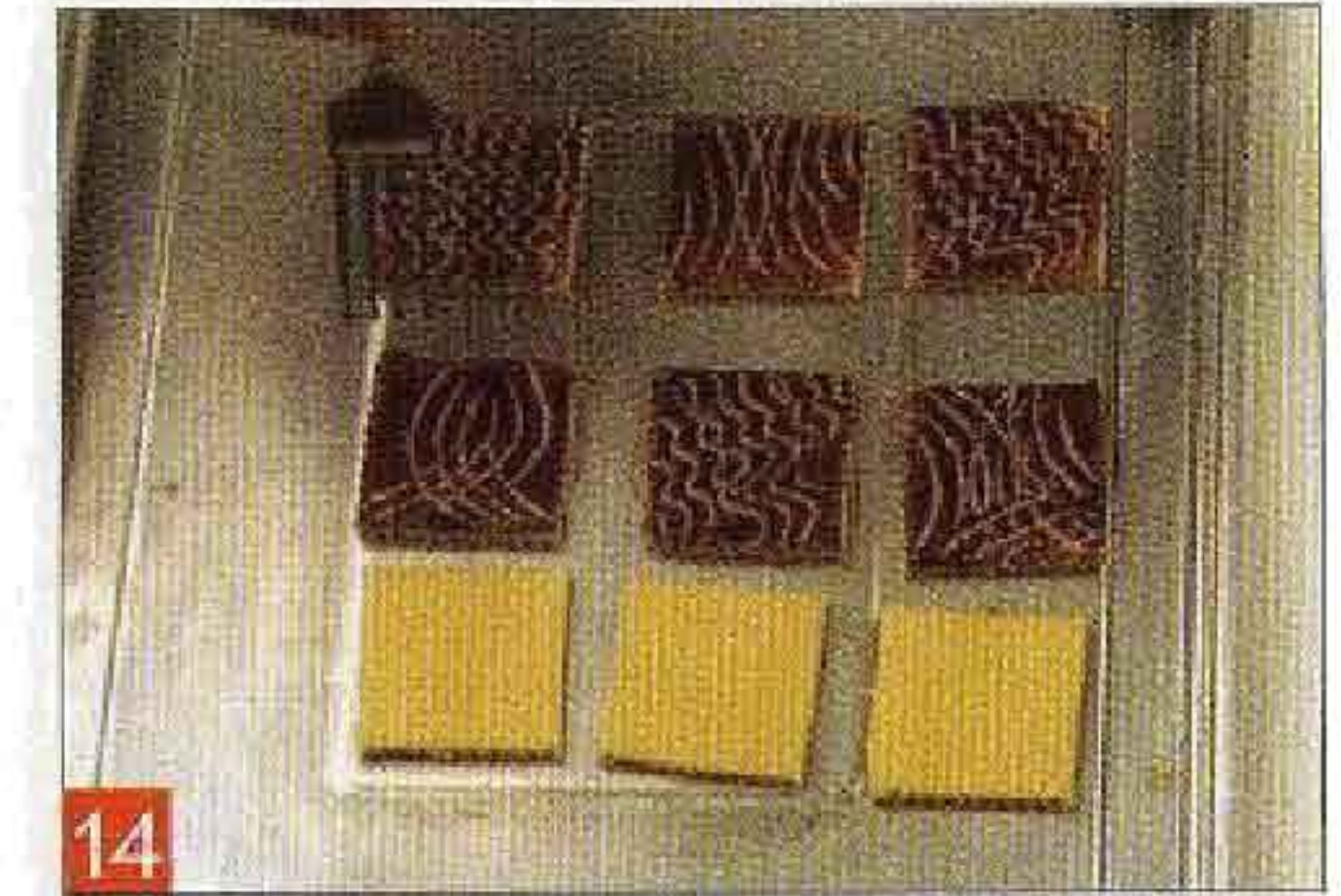
3 La maïzena  
المايزينة



4 Ajoutez la farine progressivement jusqu'à consistance  
أضيفي الفريئة تدريجيا إلى أن ت تماسك العجينة



5 Étalez sur les carrés  
ادهني بها المربعات



6 Faites des motifs à l'aide d'une fourchette. Enfoumez  
ضعي أشكال بشوكة الأكل واطهيها في الفرن



3 Ajoutez le sucre glace et mélangez  
أضيفي السكر الناعم واخلطي



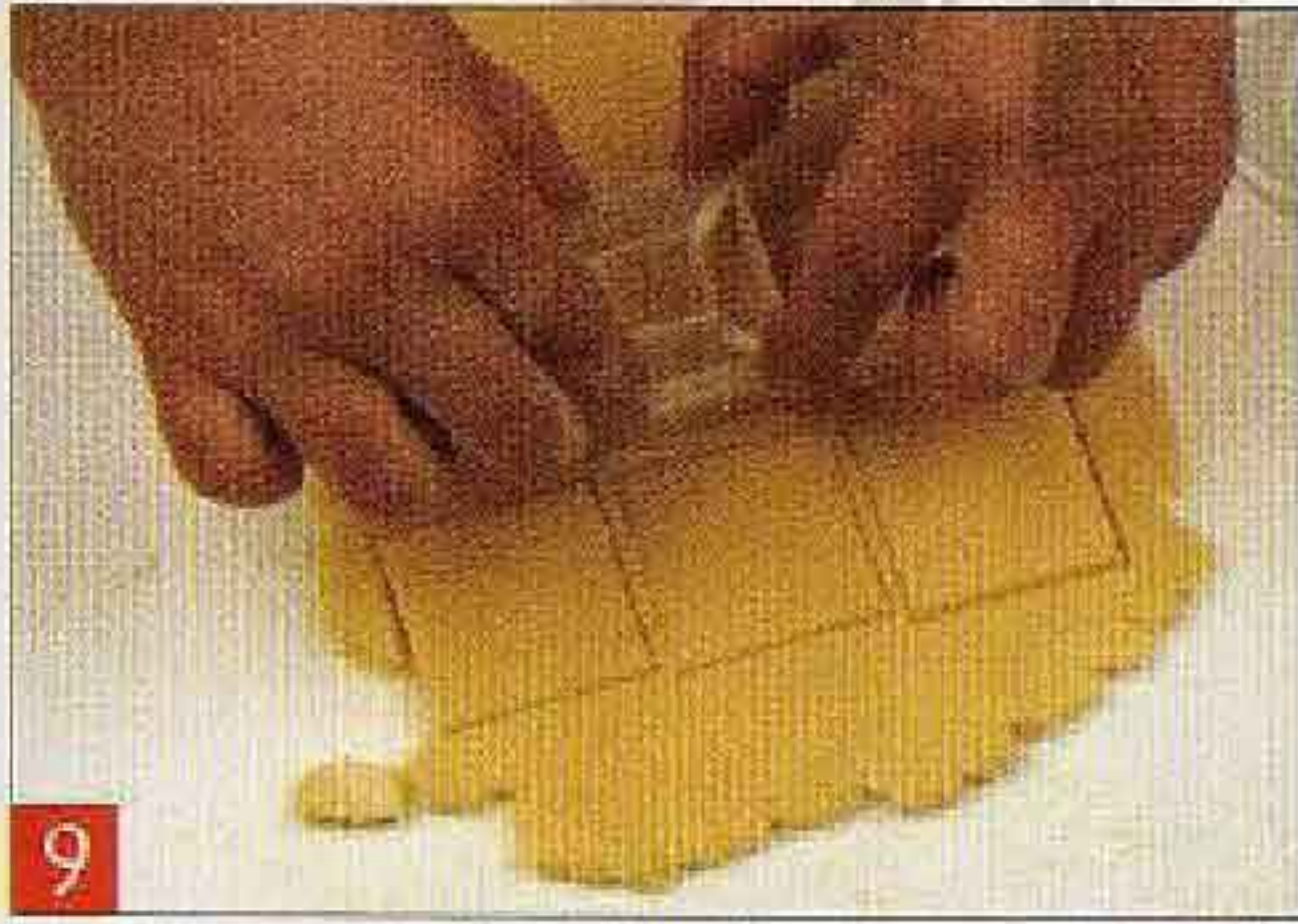
4 Ajoutez les œufs  
أضيفي البيض



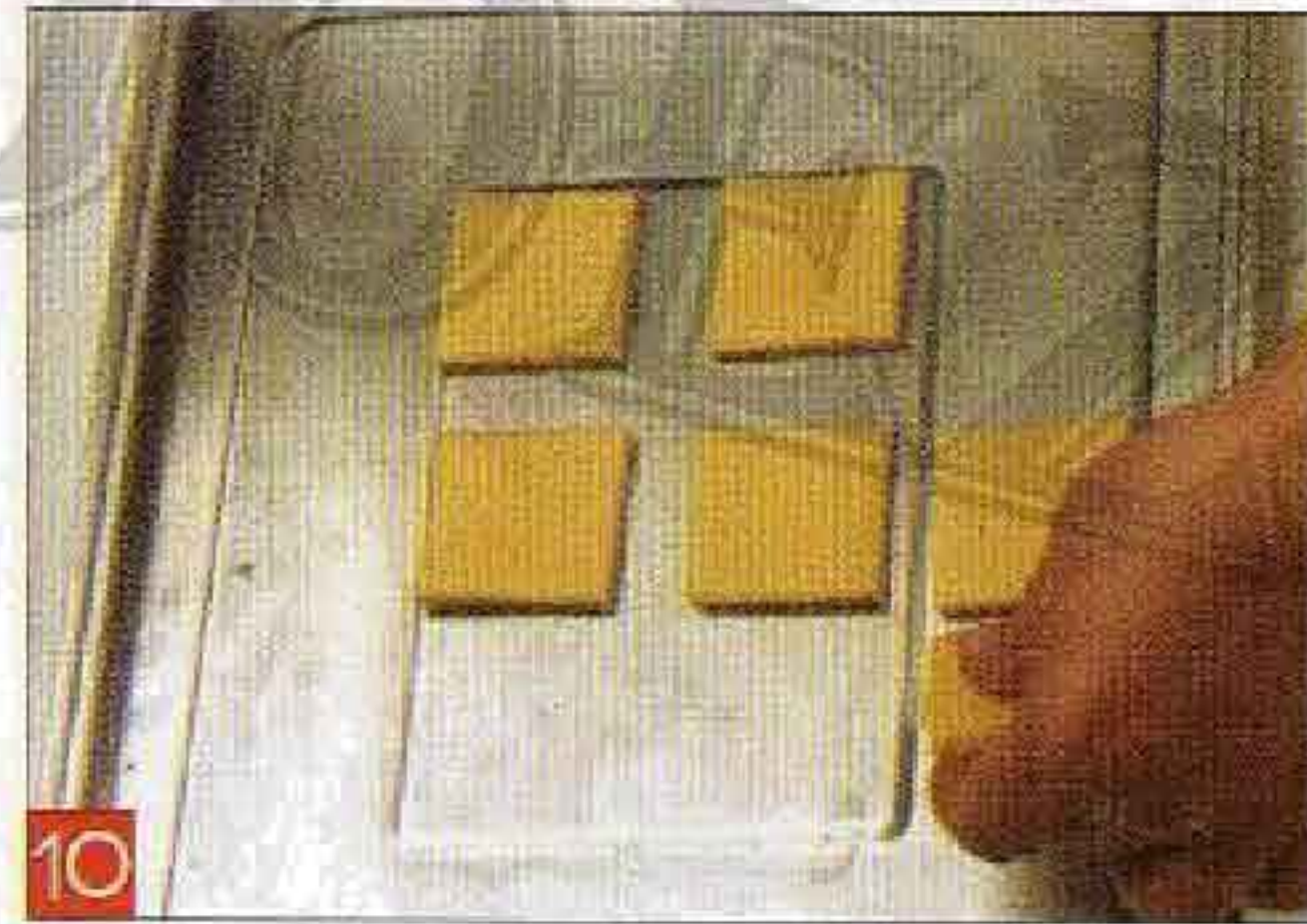
5 La levure chimique  
الخميرة الكيمائية



6 Le sucre vanillé  
سكر الفانيليا



9 Abaissez la pâte puis découpez des carrés  
ابسطي العجينة ثم اقطعي مربعات



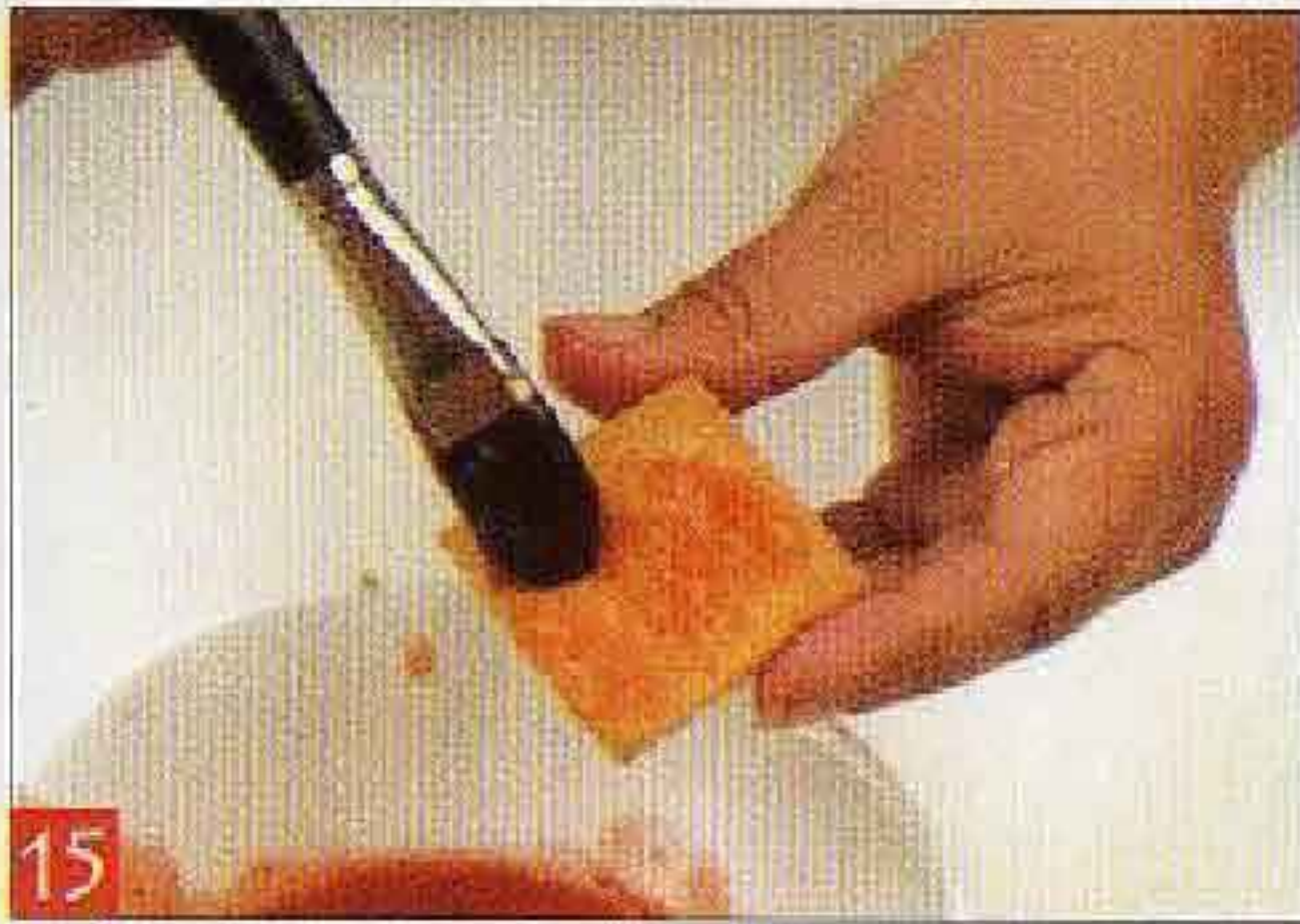
10 Placez-les dans un plateau  
ضعيهم في صينية



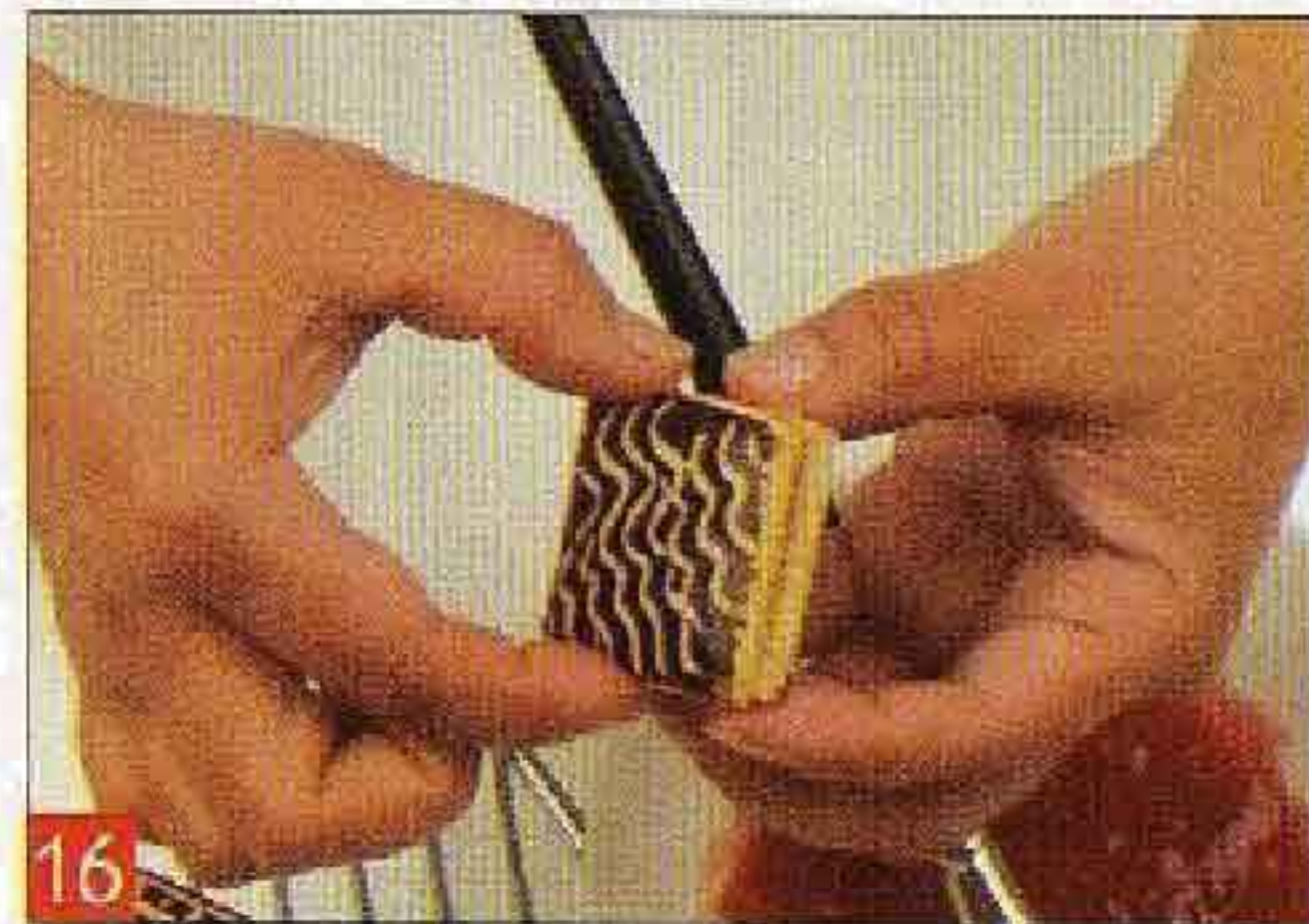
11 Mélangez un jaune d'œuf, le cacao  
اخلطي صفار البيض و الكاكاو



12 Et le lait  
والحليب



15 Étalez la confiture sur la face d'un carré  
ضعي طبقة من المربي على ظهر المربع



16 Assemblez deux carrés  
ألصقي مربعين



17 Badigeonnez les côtés avec de la confiture  
ادهني الجوانب بالمربي



18 Passez les côtés dans les graines de sésame  
مّرري الجوانب في حبوب السمسم

# مدونة كتب الطبخ

## Les sablés الرمليات

### Ingrédients

- 100 g de maïzena
- 200 g de sucre glace
- 250 g de margarine
- 4 jaunes d'œufs
- ½ c à c de levure chimique
- 1 zeste de citron
- Farine
- Confiture
- Amandes effilées grillées

10' 180°

### المكونات

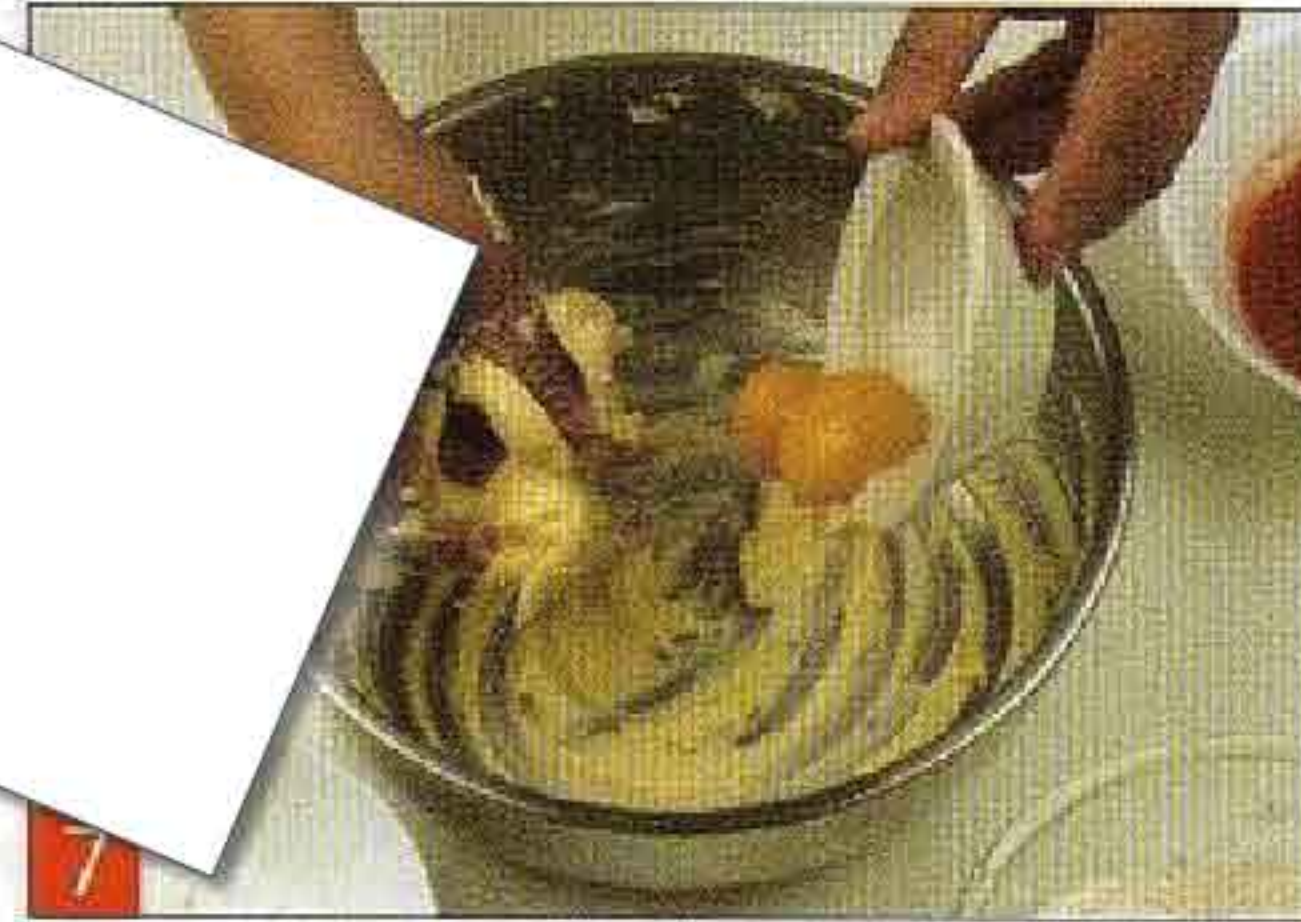
- 100 غ مايزينة
- 200 غ سكر ناعم
- 250 غ مرجرين
- 4 صفار بيض
- ½ ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- مبشور قشرة ليمونة
- فرينة
- مرّتي
- لوز محمّص



1 Préparez les ingrédients  
حضري المكونات



2 Mettez la margarine dans une terrine  
ضعي المرجرين في إناء



7 Rajoutez les jaunes d'œufs  
اضيفي صفار البيض



8 La maïzena  
ثم المايزينة



13 Étalez la confiture sur le dos d'une pièce  
ادهني ظهر قطعة بالمرّتي



14 Puis sur la face d'une autre pièce  
ثمّ واجهة قطعة أخرى



3

Ajoutez le sucre glace  
أضيفي السكر الناعم



4

Le zeste de citron  
أضيفي مبشور قشور الليمون



5

Et le levure chimique  
و الخميرة الكيمائية



6

Travaillez-les en crémage  
اخلطي لتحصلي على كريمة



9

Et la farine  
و القربنة



10

Ramassez la pâte  
لي العجينة



11

Abaissez la pâte  
ابسطي العجينة



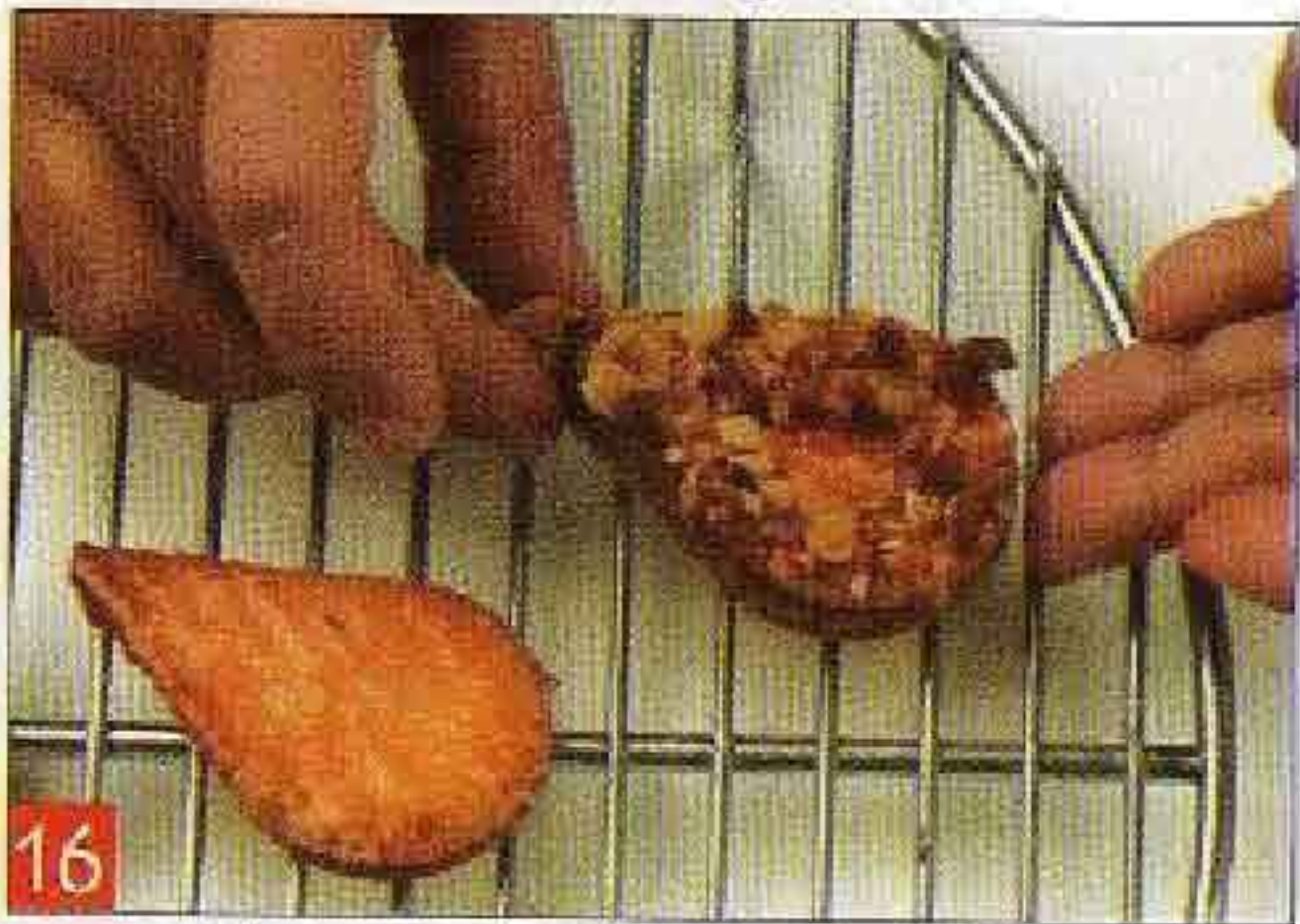
12

Découpez différentes formes puis enfournez  
فقطعي أشكال مختلفة ثم اطهيها في الفرن



15

Passez-la dans les amandes effilées grillées  
متربها في رقائق الوز المحمص



16

Placez-la sur la première pièce  
ضعيها فوق القطعة الأولى



17

Remplissez une poche à douille de confiture  
املئي جيب الحلواني بالمرتبى



18

Remplissez le creux du gâteau de confiture  
املئي الفراغ بالمرتبى



# مدونة كتب الطبخ

## Montécaos الغربية

### Ingrédients

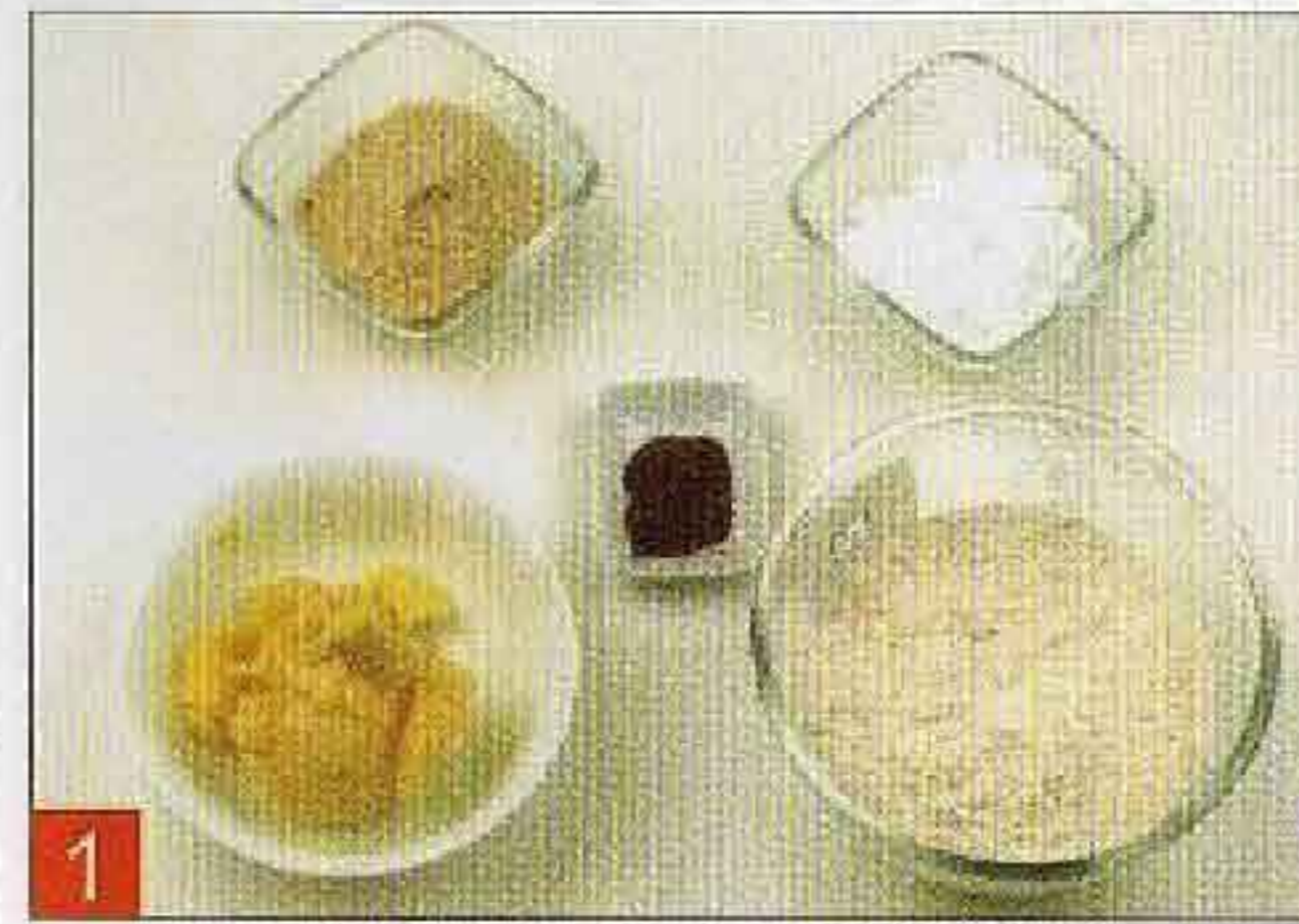
- 1 mesure de smen
- 1 mesure de sucre glace
- 1 mesure d'amandes
- 3 mesures de farine
- Cannelle

### المكونات

- كيله سمن
- كيله سكر ناعم
- كيله لوز
- 3 كيلات فرينه
- قرفة

10'

180°



1 Préparez les ingrédients  
حضري المكونات



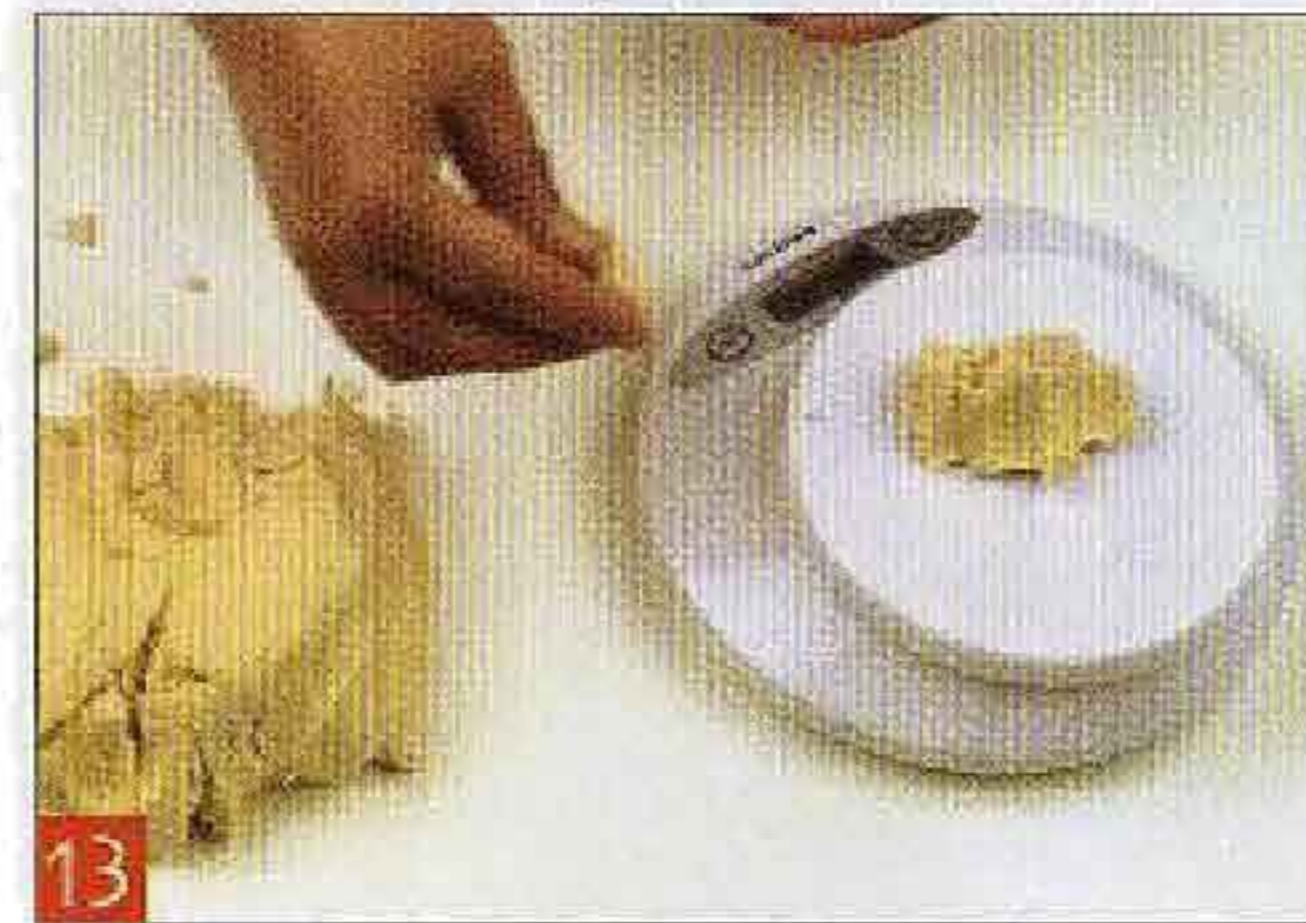
2 Mettez le smen dans une terrine  
ضعي السمن في إناء



Mélangez  
اخلطي



8 Ajoutez progressivement la farine  
أضيفي الفرينه تدريجيا



13 D'environ 30 g  
تزن حوالي 30 غ



14 Façonnez en boules  
اصنعي كرتة



3

Ajoutez le sucre glace  
أضيفي السكر الناعم



4

Mélangez  
واخلطي



5

Travaillez les ingrédients en crème  
اخلطي لتحصلي على كريمة



6

Ajoutez les amandes  
أضيفي اللوز



9

Mélangez  
اخلطي



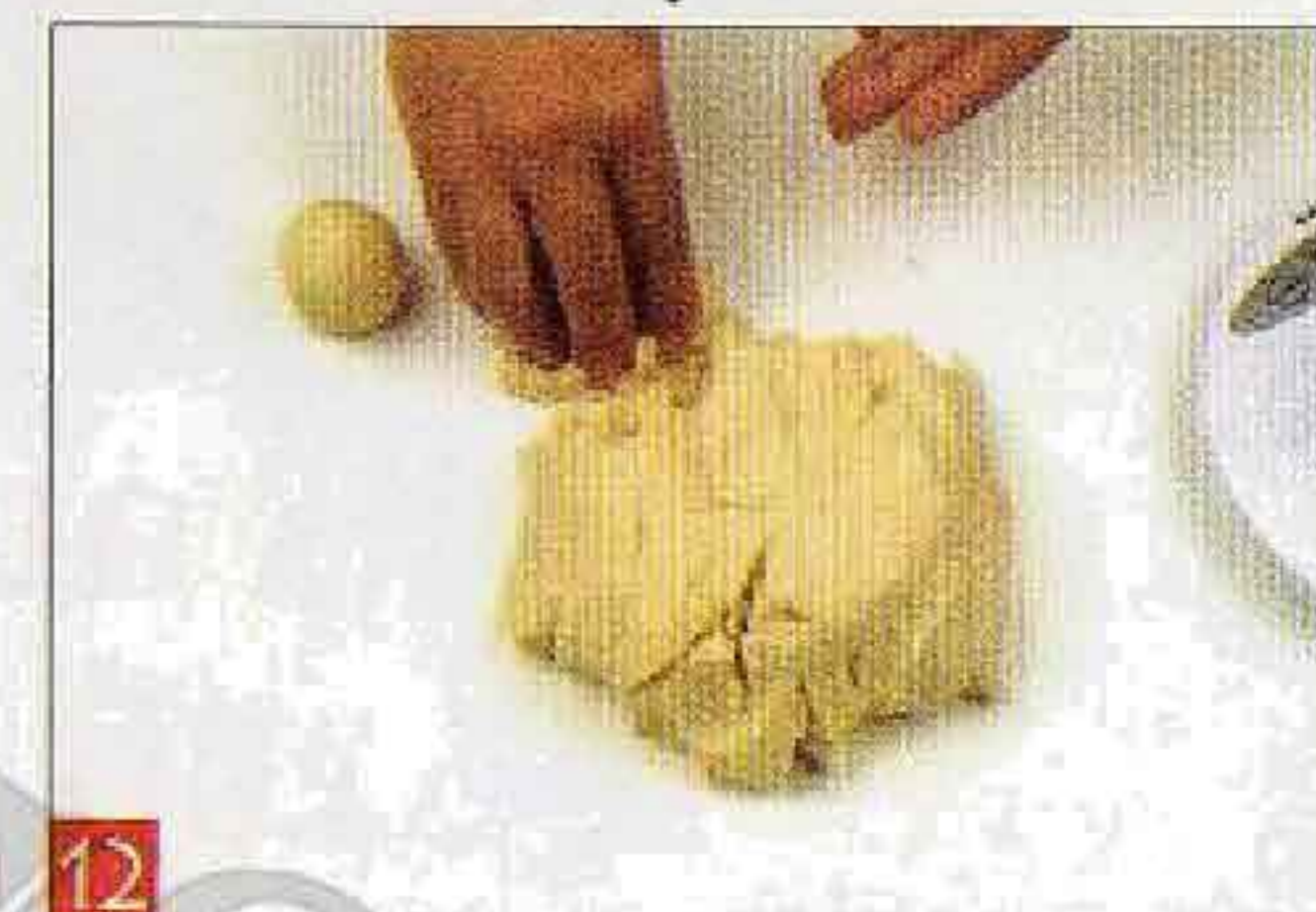
10

Ajoutez la farine si nécessaire  
أضيفي الفريئة إذا لزم الأمر



11

Ramassez la pâte  
لمي العجينة



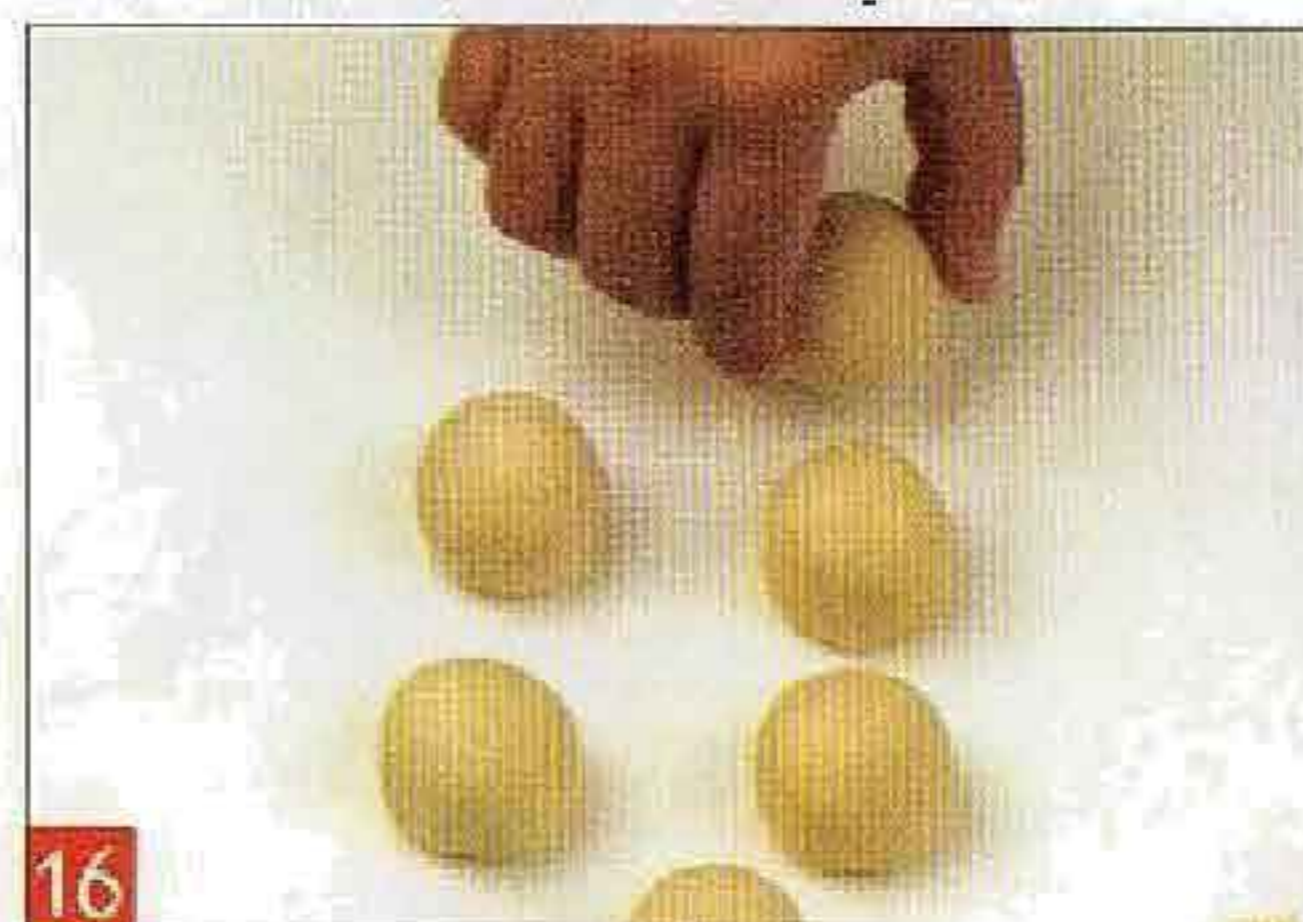
12

Prenez un morceau de pâte  
خذي جزء من العجينة



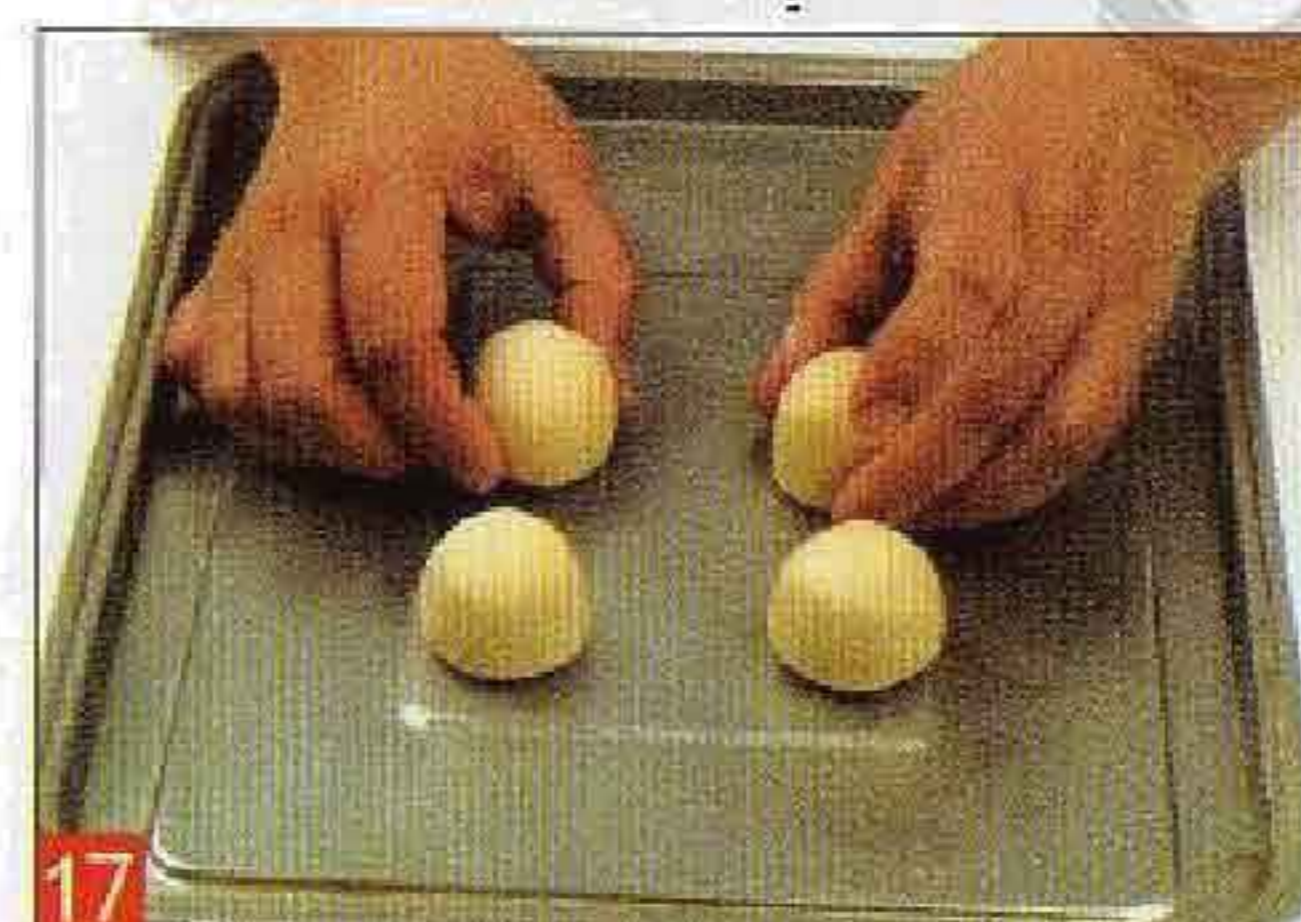
15

Puis en forme conique  
شكلي بها مخروط



16

Ajustez la forme  
سوي الشكل



17

Placez les pièces dans un plateau  
ضعيها في صينية



18

Décorez avec de la cannelle puis enfournez  
زينيها بالقرفة ثم اطهيها في الفرن

# مدونة كتب الطبخ

## Croissants aux noisettes هلايات بالبندق

### Ingrédients

- 100 g de sucre glace
- 100 g de margarine
- 225 g de farine
- ½ c à c de levure chimique
- 125 g de noisettes
- 1 œuf
- Vanille
- Raisins secs et pistaches
- Chocolat

### المكونات

- 100 غ سكر ناعم
- 100 غ مرجرين
- 225 غ فرينة
- ½ ملعقة قهوة خميرة كيميائية
- 125 غ بندق
- حبة بيض
- فانيليا
- زبيب و فستق
- شكلاطة

10' 180°



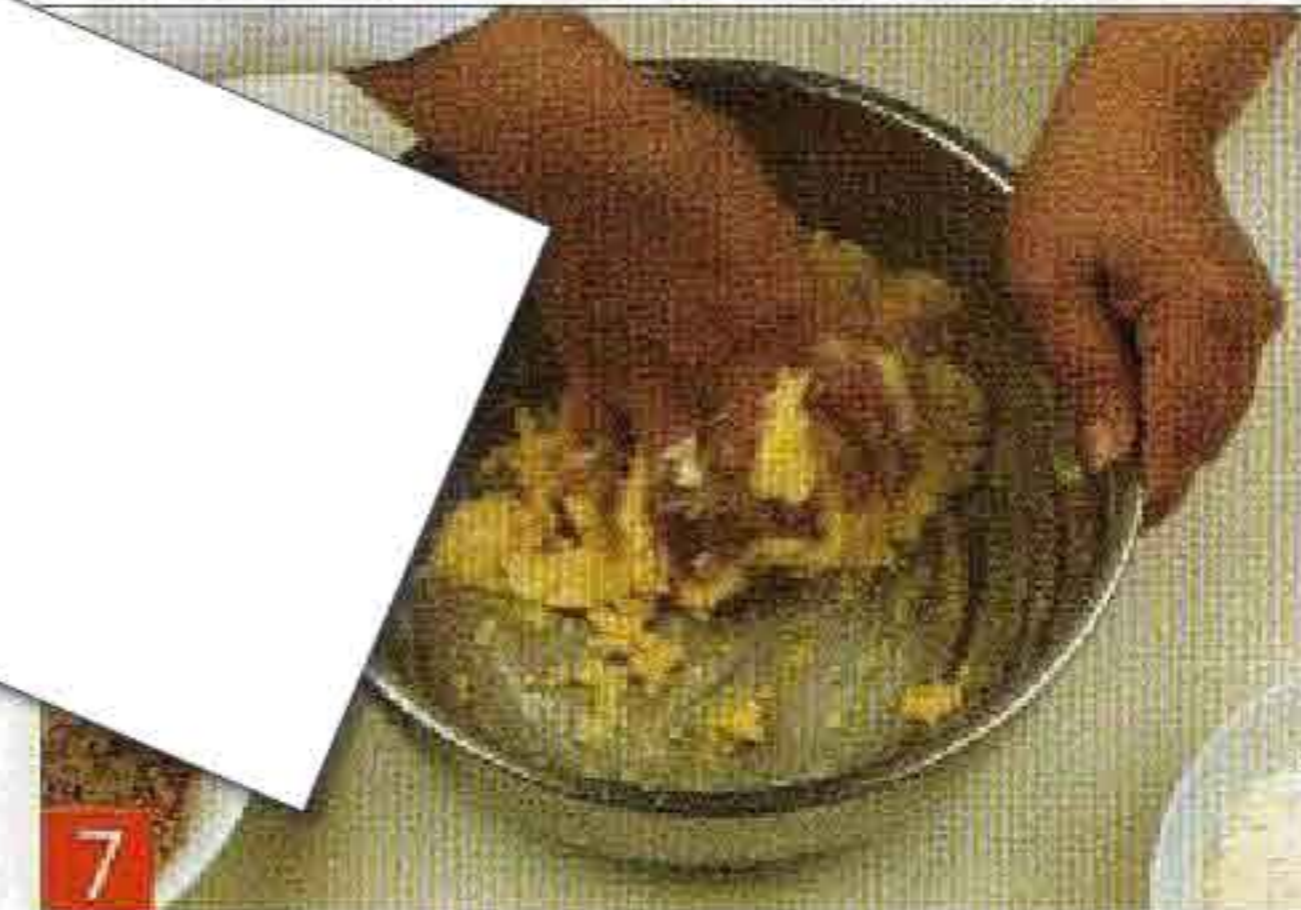
1

Préparez les ingrédients  
حضري المكونات



2

Mettez la margarine dans une terrine  
ضعي المرجرين في إناء



7

Mélangez  
اخلطي



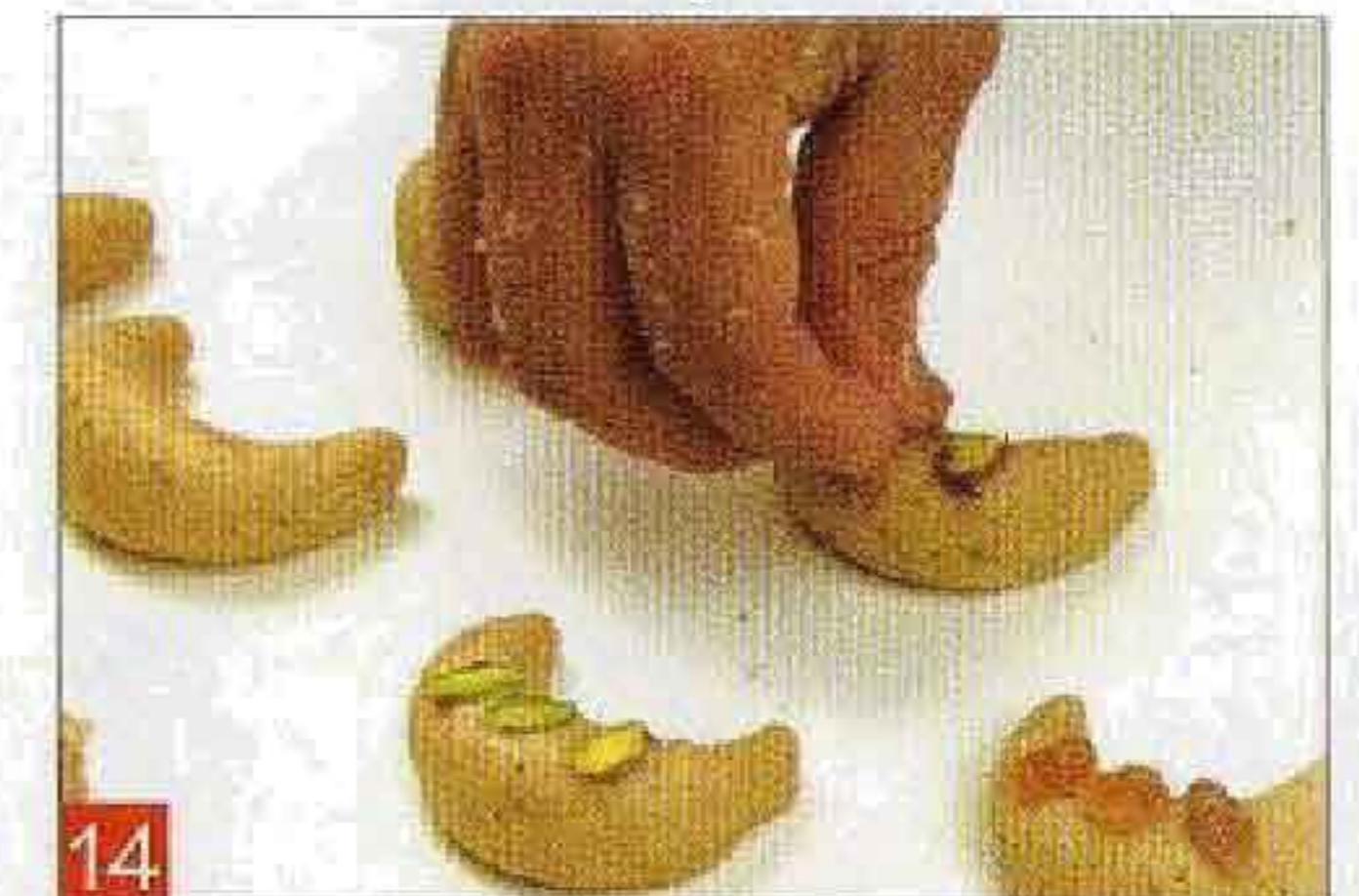
8

Ajoutez les noisettes  
أضيفي البندق



13

Arrondissez les bouts afin d'obtenir un croissant  
أديرى الجوانب لتحصل على حريوش



14

Décorez avec des pistaches  
رّني بالفستق



3

Ajoutez le sucre glace  
اضيفي السكر الناعم



4

La vanille  
الفانيليا



5

Mélangez  
اخلطي



6

Ajoutez l'œuf  
اضيفي البيضة



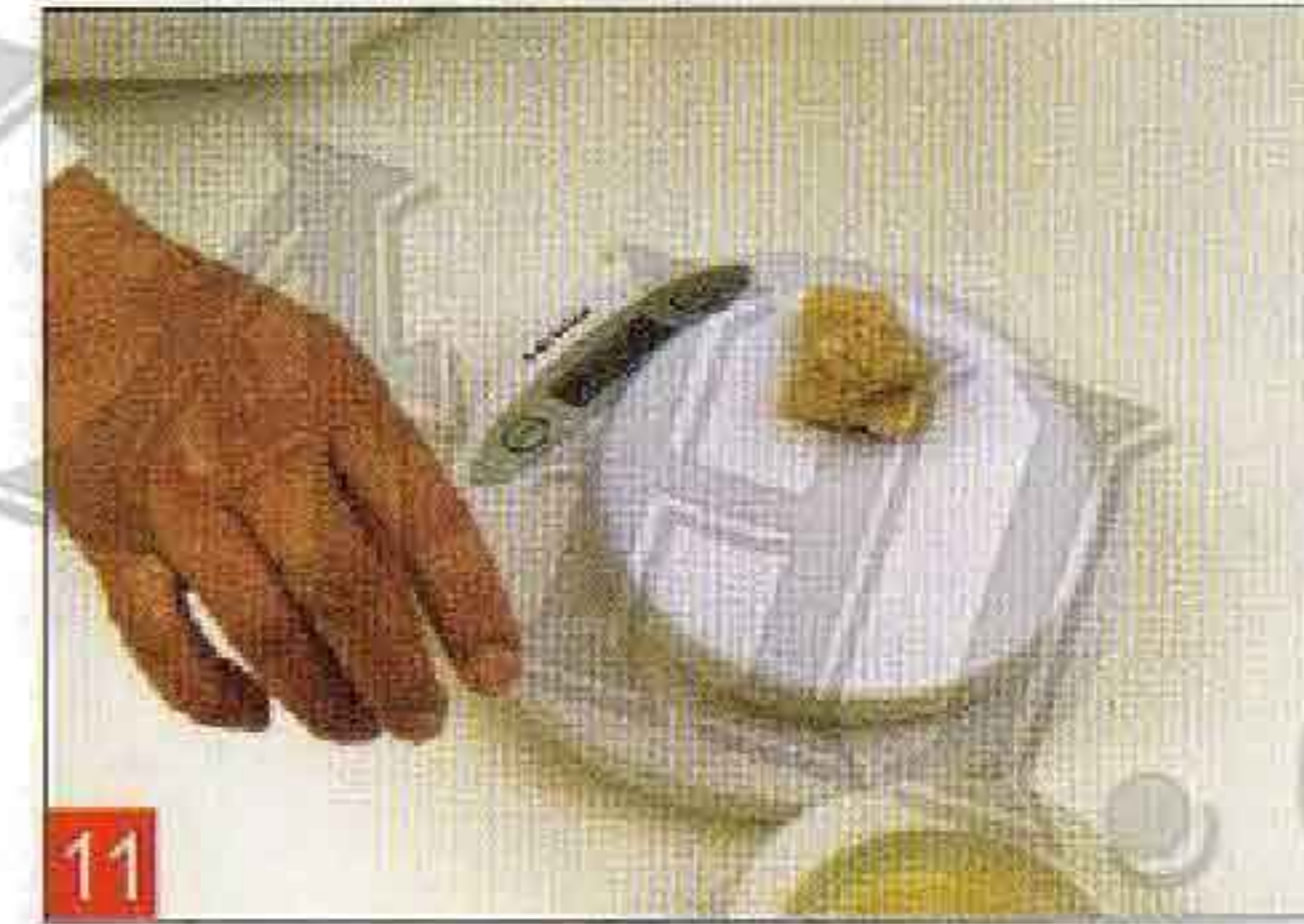
9

Mélangez puis incorporez la farine  
اخلطي ثم اضيفي الفرينة



10

Ramassez la pâte  
أبني العجينة



11

Façonnez des boules d'environ 25 g  
شكلي كريات تزن حوالي 25 غ



12

Formez un boudin  
شكلي حريوش



15

Ou avec des raisins secs puis enfournez  
أو بالتزيب ثم اطهيهم في الفرن



16

Faites fondre le chocolat  
أذيب الشكلاطة



17

Décorez les gâteaux avec des stries de chocolat  
زيني الحلوى بخطوط من الشكلاطة



18

Saupoudrez de sucre glace  
رشها بالسكر الناعم

# مدونة كتب الطبخ

## Faux m'chewen مشوك مزيف

### Ingrédients

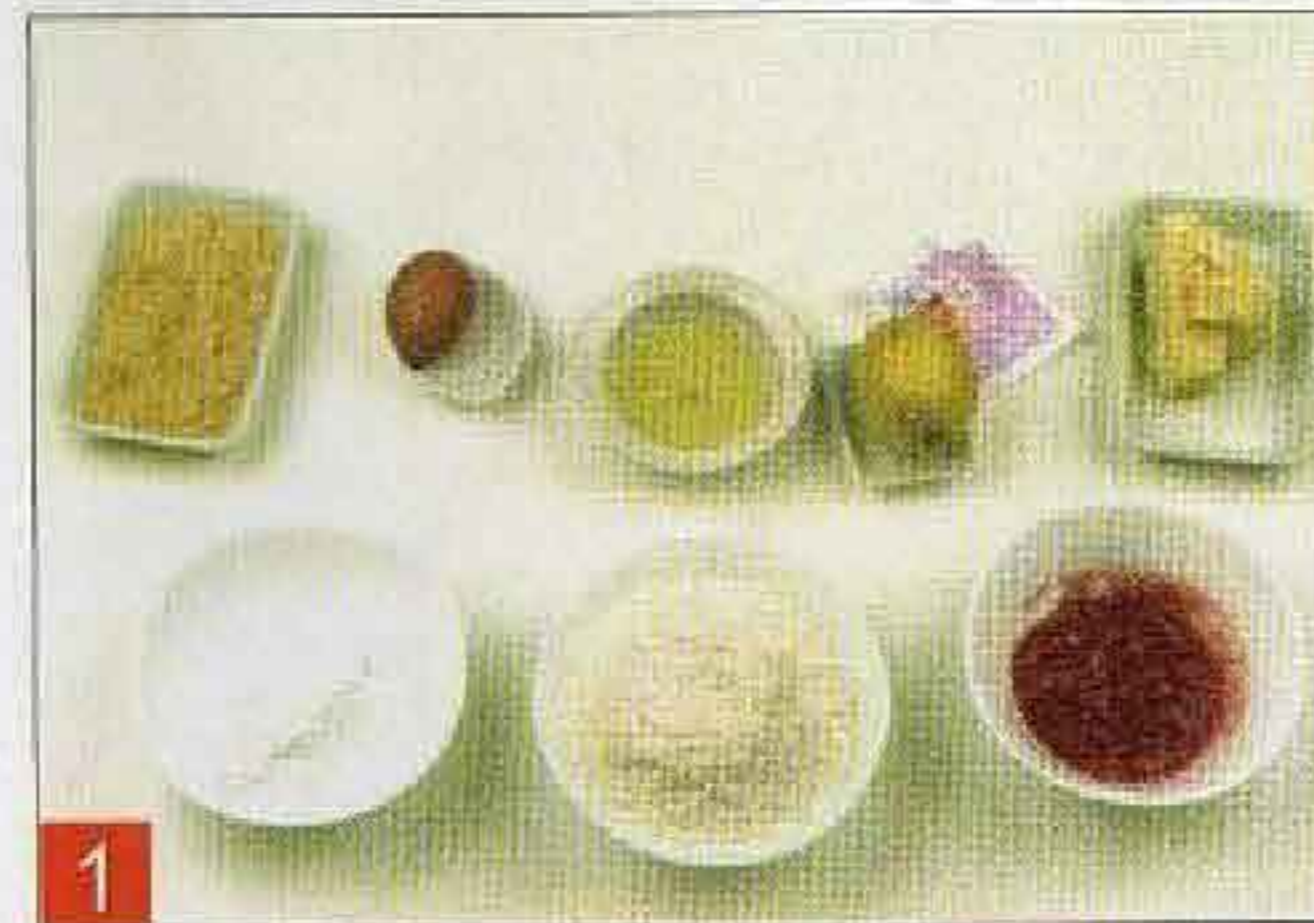
- 125 g de margarine
- 120 g de sucre glace
- 1 œuf entier + 1 blanc
- Vanille
- ½ sachet de levure
- Zeste d'un citron
- Farine
- Confiture
- Amandes concassées

### المكونات

- 125 غ مرجرين
- 120 غ سكر ناعم
- حبة بيض + بياض بيضة
- فانيليا
- ½ كيس خميرة كيميائية
- مبعشور قشور الليمون
- فرينة
- مرّي
- لوز مطحون

15'

170°



1 Préparez les ingrédients  
حضري المكونات



2 Mettez la margarine dans une terrine  
ضعي المرجرين في إناء



3 Ajoutez l'œuf  
اصبفي البيضة



4 La farine  
الفرينة



5 Enrobez d'amandes concassées  
رمدبهم في اللوز المكسر



6 Placez-les dans des caissettes  
ضعبهم في قوالب ورقية



3

Ajoutez le sucre glace  
أضيفي السكر الناعم



4

La levure chimique et la vanille  
الخميرة الكيميائية و الفانيليا



5

Râpez un citron  
ابشري قشور الليمون



6

Travaillez en crème  
اخلطي المكونات لتحصل على كريمة



9

Ramassez la pâte  
أمي العجينة



10

Façonnez des boules d'environ 25 g  
شكلي كرات من حوالي 25 غ



11

Ajustez la forme  
سوي الشكل



12

Passez les boules dans le blanc d'œufs  
مرري الكرات في بياض البيض



15

Farinez le bout d'un pinceau  
رمدى مؤخرة فرشاة بالفرينة



16

Faites un trou au milieu du gâteau  
اصنعي ثقب في وسط الحلوى



17

Remplissez de confiture puis enfournez  
املئها بالمرتي ثم اطهيها في الفرن



18

Rajoutez de la confiture après cuisson  
أعيدي وضع المرتي بعد الطهي