





## SOMMAIRE

- |                    |                            |
|--------------------|----------------------------|
| 2- Les champignons | 18- Treffles au cœur glacé |
| 4- Les éventails   | 20- Cookies aux cacahuètes |
| 6- Les rosaces     | 22- Les marinettes         |
| 8- Les damiers     | 24- El Mankouch au moka    |
| 10- Les poufs      | 26- Les cœurs aromatisés   |
| 12- Les allumettes | 28- Ghribiya au cacao      |
| 14- Les torsades   | 30- Halwet El zig-zag      |
| 16- Les bâtonnets  |                            |

## الفهرس

- |                  |                         |
|------------------|-------------------------|
| 2- الفطرس        | 18- ترافل بالقلب المطلي |
| 4- المروحات      | 20- كوكيز بالكاوكاو     |
| 6- الوريدات      | 22- المارينات           |
| 8- الداميي       | 24- المنقوش بالموكا     |
| 10- البوف        | 26- القلوب المعطرة      |
| 12- أعواد الثقاب | 28- غربيية بالكاكاو     |
| 14- المبرومات    | 30- حلوى الزيقراف       |
| 16- العصيات      |                         |



## Les champignons

الفطر

## Ingrédients

## La pâte :

- 250 gr de beurre
- 500 gr de farine (SIM)
- 3 jaunes d'œufs durs
- 125 gr de sucre glace
- 1 C. à soupe de lait en poudre
- 1 C. à café de levure chimique
- Vanille

## Le glaçage :

- 2 tablettes de chocolat
- 2 C. à soupe de sucre glace
- Lait

## المقادير

## العجينة :

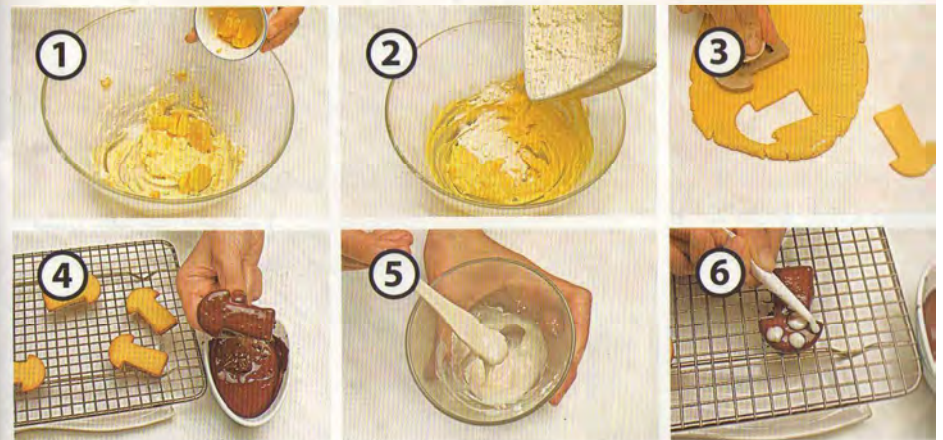
- 250 غ زبدة
  - 500 غ فرينة (سيم)
  - 3 صفار بيض مسلوق
  - 125 غ سكر ناعم
  - 1 ملعقة كبيرة حليب مسحوق
  - 1 ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
  - فانيليا
- الطلاء :**
- 2 علب شكلاطة
  - 2 ملاعق كبيرة سكر ناعم
  - حليب

## Préparation

- 1- Dans un récipient, mélanger le beurre, le sucre glace et la vanille. Ajouter les jaunes d'œuf durs, mélanger puis ajouter le lait en poudre.
- 2- Incorporer la levure et progressivement la farine.
- 3- Abaisser la pâte à 0,5 cm d'épaisseur puis découper en forme de champignons et enfourner à 150° pendant 15 mn.
- 4- Après cuisson, laisser bien refroidir puis tremper la surface dans le chocolat fondu et laisser sécher.
- 5- Dans un petit récipient, délayer le sucre glace avec un peu de lait pour obtenir un glaçage épais.
- 6- Décorer les gâteaux avec des points de glaçage blanc et laisser sécher une autre fois.

## كيفية التحضير

- 1- في وعاء، أخلطي الزبدة، السكر الناعم و الفانيليا. أضيفي صفار البيض المسلوق، أخلطي ثم أضيفي مسحوق الحليب.
- 2- أضيفي الخميرة و تدريجيا الفرينة.
- 3- أبسطي العجينة بسمك 0,5 سم ثم قطعي على شكل حبات فطر (فقاغ) و اطهيهها في فرن درجة حرارته 150° مدة 15 دقيقة.
- 4- بعد الطهي، أتركها تبرد جيدا ثم اغطسي السطح في الشكلاطة الذائبة و اتركها تجف.
- 5- في وعاء صغير، حللي السكر الناعم مع القليل من الحليب للحصول على طلاء أبيض.
- 6- زيني الحلوى بنقاط من الطلاء الأبيض و اتركها تجف مرة أخرى.



## Les éventails

## المروحات

## Ingrédients

## La pâte :

- 250 gr de beurre
- 125 gr de sucre glace
- 500 gr de farine (SIM)
- 50 gr de maïzena
- Vanille
- 2 jaunes d'œufs durs

## La crème :

- 125 gr de beurre ramolli
- 1 verre de sucre glace
- 2 C. à soupe d'huile
- Arôme de pistache
- Colorant alimentaire vert

## La décoration :

- Pâte d'amande (vendue au marché)

## Préparation

- 1- Dans un récipient, mélanger le beurre et le sucre, ajouter les jaunes d'œufs durs et mélanger une autre fois.
- 2- Incorporer la maïzena puis la farine, bien mélanger le tout jusqu'à obtention d'une pâte molle.
- 3- Abaisser la pâte à 0,5 cm d'épaisseur puis découper des éventails à l'aide d'un emporte-pièce. Disposez-les sur un plateau puis enfourner.
- 4- Entre-temps, préparer la crème : à l'aide d'une fourchette, mélanger le beurre et l'huile, ajouter le sucre glace puis l'arôme. Colorer en vert.
- 5- Après cuisson des gâteaux, laissez-les bien refroidir puis collez-les deux à deux avec la crème préparée.
- 6- Abaisser la pâte d'amande verte puis découper des fleurs et décorer les gâteaux.

## المقادير

## العجينة :

- 250 غ زبدة
- 125 غ سكر ناعم
- 500 غ فريينة (سيم)
- 50 غ مايزينة
- فانيليا
- 2 صفار بيض مسلوقة

## الكريمة :

- 125 غ زبدة طرية
- 1 كأس سكر ناعم
- 2 ملاعق كبيرة زيت
- عطر الفستق
- ملون غذائي أخضر

## التزيين :

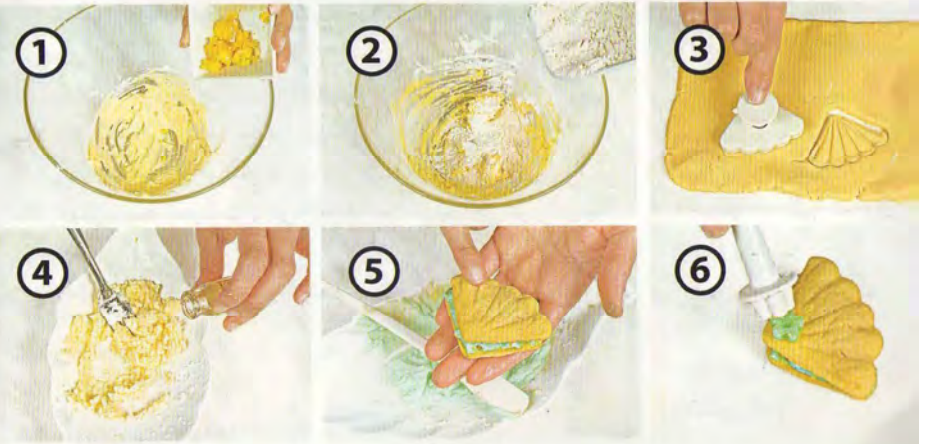
- عجينة اللوز (تباع في الأسواق)

## كيفية التحضير

- 1- في وعاء، أخلطي الزبدة و السكر، أضيفي صفار البيض المسلوقة و اخلطي مرة أخرى.
- 2- أضيفي المايزينة ثم الفريينة، أخلطي الكل جيدًا حتى الحصول على عجينة طرية.
- 3- أبسطي العجينة بسمك 0,5 سم ثم قطعي مروحات بواسطة مول. ضعيتها على صينية ثم اطهيهها في الفرن.
- 4- في حين، حضري الكريمة : بواسطة شوكة، أخلطي الزبدة و الزيت، أضيفي السكر الناعم ثم العطر. لونها بالأخضر.
- 5- بعد طهي الحلوى، أتركها تبرد جيدًا ثم ألقها مثنى مثنى بالكريمة المحضرة.
- 6- أبسطي عجينة اللوز الخضراء ثم قطعي أزهارًا و زيني حبات الحلوى .



Les gourmandises à offrir





### Ingrédients

#### La pâte :

- 250 gr de beurre
- ½ verre de sucre glace
- 1 œuf entier + 1 jaune d'œuf
- Vanille
- 500 gr de farine (SIM)
- 2 C. à soupe d'eau de rose

#### La farce :

- 3 mesures de noix moulues
- 1 mesure de sucre cristallisé
- Eau de rose

#### La décoration :

- Cerneaux de noix
- Blanc d'œuf
- Sucre glace

### المقادير

#### العجينة :

- 250 غ زبدة
- ½ كأس سكر ناعم
- 1 بيضة كاملة + 1 صفار بيضة

#### فانيليا

- 500 غ فرينة (سيم)
- 2 ملاعق كبيرة ماء ورد

#### الحشو :

- 3 كيلات جوز مرحي
- 1 كيلة سكر مسحوق
- ماء ورد

#### التزيين :

- أنصاف جوز
- بياض بيض
- سكر ناعم



### Les rosaces

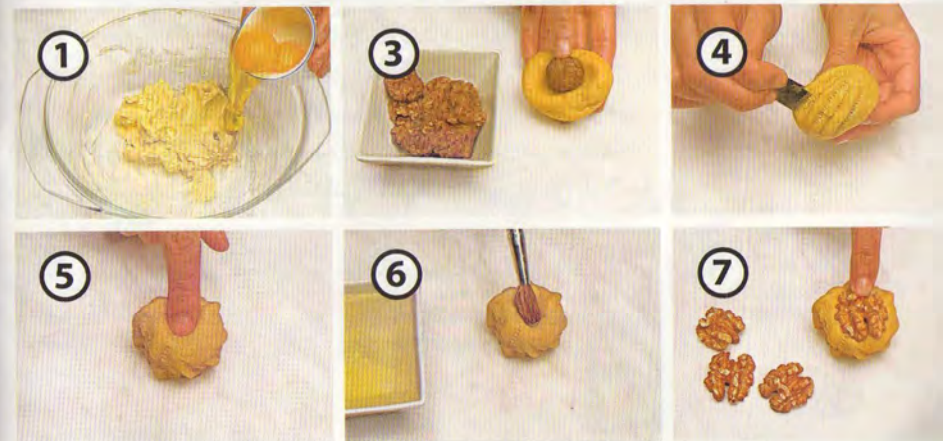
### الوريدات

### Préparation

- 1- Dans un récipient, mélanger le beurre, la vanille et le sucre glace. Ajouter les œufs puis la farine, mélanger encore puis verser l'eau de rose en dernier et mélanger.
- 2- Préparer la farce : mélanger les ingrédients cités puis façonner de petites boules.
- 3- Façonner une boule de pâte, abaissez-la légèrement puis disposer au milieu une boule de farce.
- 4- Reformer la boule puis décorer les bordures à l'aide d'un naquache.
- 5- A l'aide du doigt, appuyer légèrement au centre.
- 6- Badigeonner de blanc d'œuf.
- 7- Fixer un cerneau de noix au centre puis enfourner à 180°.
- 8- Après cuisson, saupoudrer de sucre glace.

### كيفية التحضير

- 1- في وعاء، أخلطي الزبدة، الفانيليا و السكر الناعم. أضيفي البيض ثم الفرينة، أخلطي كذلك ثم أفرغي ماء الورد في الأخير و اخلطي.
- 2- حضري الحشو : أخلطي المقادير المذكورة ثم شكلي كريات صغيرة.
- 3- شكلي كرية من العجينة، أبسطها نوعا ما ثم ضعي في الوسط كرية من الحشو.
- 4- شكلي الكرية مرة أخرى ثم زيني الحواف بواسطة النقاش.
- 5- بواسطة الإصبع، إضغطي برفق على المركز.
- 6- إطلية ببياض البيض.
- 7- ثبتي نصف حبة جوز في المركز ثم اطهياها في فرن درجة حرارته 180°.
- 8- بعد الطهي، ذري السكر الناعم.





### Ingrédients

- 250 gr de beurre
- 1 verre de sucre glace
- ½ verre de maïzena
- Vanille
- 1 pincée de levure chimique
- 2 C. à soupe de cacao
- Farine SIM (au besoin)
- Blanc d'œuf

### المقادير

- 250 غ زبدة
- 1 كأس سكر ناعم
- ½ كأس مايزينة
- فانيليا
- 1 قرصة خميرة كيميائية
- 2 ملاعق كبيرة كاكاو
- فريضة سيم (حسب الحاجة)
- بياض البيض

### Les damiers

### الدامي

### Préparation

- 1- Dans un récipient, mélanger le beurre, le sucre glace et la vanille, ajouter la maïzena et mélanger encore. Incorporer la levure et progressivement la farine jusqu'à obtention d'une pâte malléable.
- 2- Divisez-la en deux morceaux égaux puis ajouter le cacao à l'un des morceaux pour obtenir une pâte blanche et une pâte marron.
- 3- Façonner des boudins fins de 20 cm de longueur des deux pâtes.
- 4- Disposer en alternance deux boudins blancs et deux boudins marrons. Egaliser les bordures puis badigeonner la surface de blanc d'œuf.
- 5- Superposer 4 étages en suivant les mêmes étapes pour utiliser enfin 8 boudins blancs et 8 boudins marrons. Ajuster les bordures à l'aide d'une règle puis couvrir de film alimentaire et mettre au réfrigérateur pendant 5 mn.
- 6- Découper des carrés de 1 cm de largeur puis enfourner à four doux pendant 10 à 15 mn.

### كيفية التحضير

- 1- في وعاء، أخلطي الزبدة، السكر الناعم و الفانيليا، أضيفي المايزينة و اخلطي كذلك. أضيفي الخميرة و تدريجيا الفريضة حتى الحصول على عجينة سهلة الإستعمال.
- 2- إقسميها إلى جزئين متساويين ثم أضيفي الكاكاو لأحدهما للحصول على عجينة بيضاء و عجينة بنية.
- 3- شكلي حرايبش رقيقة طولها 20 سم من العجنتين.
- 4- ضعي بالتناوب حربوشين بيضاوين و حربوشين بنيين. سوي الحواف ثم اطلي السطح ببياض البيض.
- 5- ضعي 4 طبقات الواحدة فوق الأخرى لتستعملي في الأخير 8 حرايبش بيضاء و 8 حرايبش بنية. سوي الحواف بواسطة مسطرة ثم غلفيها بالورق الغذائي الشفاف و ضعها في الثلاجة مدة 5 دقائق.
- 6- قطعي مربعات عرضها 1 سم ثم اطهيها في فرن هادى مدة 10 إلى 15 دقيقة.



Les gourmandises à offrir





### Ingrédients

#### La pâte :

- 3 mesures de farine (SIM)
- 1 mesure de beurre fondu (ou smen)
- 3 C. à soupe de sucre glace
- Eau + eau de rose

#### La farce :

- 200 gr de dattes dénoyautées (Ghers)
- 1 C. à soupe d'huile
- ½ C. à café de cannelle
- ½ C. à café de girofle moulue
- Noix de muscade

#### La décoration :

- Grains de sésame grillés

### المقادير

#### العجينة :

- 3 كيلات فرينة (سيم)
- 1 كيلة زبدة ذائبة (أو سمن)
- 3 ملاعق كبيرة سكر ناعم
- ماء + ماء ورد

#### الحشو :

- 200 غ تمر دون علف (غرس)
- 1 ملعقة كبيرة زيت
- ½ ملعقة صغيرة قرفة
- ½ ملعقة صغيرة قرنفل

#### مرحي

- جوزة الطيب

#### التزيين :

- جلجلان محمص



### Les poufs

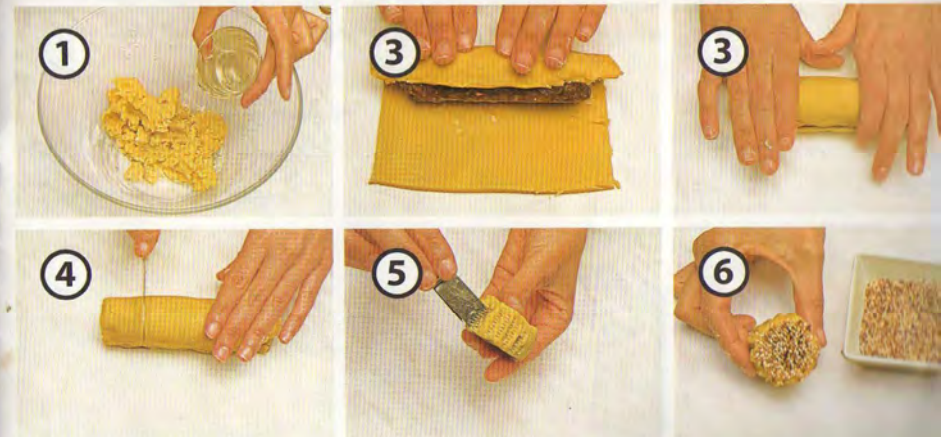
### البوف

### Préparation

- 1- Dans un récipient, mettre la farine et le sucre, ajouter le beurre fondu, bien mélanger puis ramasser le tout avec l'eau et l'eau de rose.
- 2- Préparer la farce : mélanger tous les ingrédients cités.
- 3- Abaisser la pâte à 0,5 cm d'épaisseur, découper un rectangle puis disposer un gros boudin de farce sur l'extrémité. Enrouler une seule fois et bien fermer l'extrémité.
- 4- A l'aide d'un couteau, découper des morceaux de 2 cm de largeur.
- 5- A l'aide d'un naquache, décorer les bordures.
- 6- Tremper la surface dans les grains de sésame puis enfourner à 180° pendant 20 mn jusqu'à ce que les gâteaux aient une couleur dorée.

### كيفية التحضير

- 1- في وعاء، ضعي الفرينة و السكر، أضيفي الزبدة الذائبة، أخلطي جيداً ثم اجمعي الكل بالماء و ماء الورد.
- 2- حضري الحشو : أخلطي كل المقادير المذكورة.
- 3- أبسطي العجينة بسمك 0,5 سم، قطعي مستطيلاً ثم ضعي حربوشاً خشناً من الحشو على الحافة. لفيها مرة واحدة و اغلقي الحافة جيداً.
- 4- بواسطة السكين، قطعي قطعاً عرضها 2 سم.
- 5- بواسطة النقاش، زيني الحواف.
- 6- إغطسي السطح في الجلجلان ثم اطهيه في فرن درجة حرارته 180° مدة 20 دقيقة حتى تكسب الحلوى اللون الذهبي.





### Ingrédients

#### La pâte :

- 125 gr de beurre
- 100 gr de sucre glace
- 2 jaunes d'œufs
- 100 gr de maïzena
- 1 pot de yaourt (goût de noix de coco)
- ½ C. à café de levure chimique
- Farine (SIM)

#### La décoration :

- Confiture
- Colorant alimentaire rouge
- Noix de coco

### المقادير

#### العجينة :

- 125 غ زبدة
- 100 غ سكر ناعم
- 2 صفار بيض
- 100 غ مايزينة
- 1 علبة ياغورت (ذوق جوز الهند)
- ½ ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- فرينة (سيم)

#### التزيين :

- مربى
- ملون غذائي أحمر
- جوز الهند

### Les allumettes

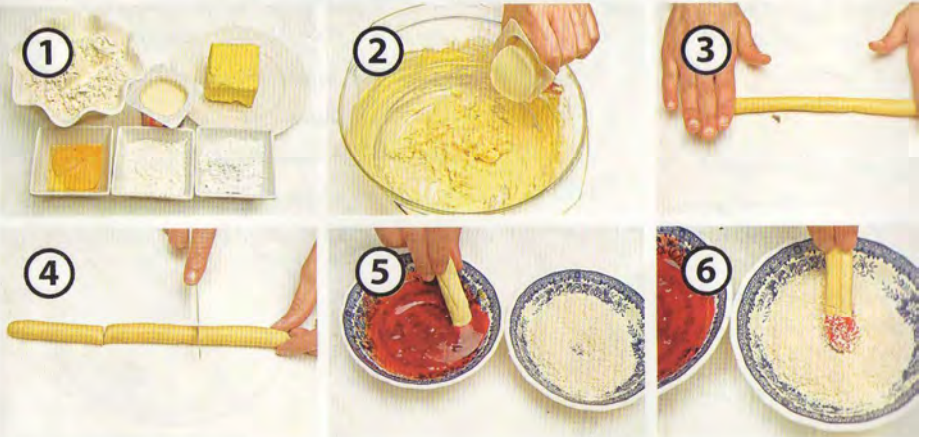
### اعواد الثقاب

### Préparation

- 1- Préparer les ingrédients nécessaires.
- 2- Dans un récipient, mélanger le beurre et le sucre glace, ajouter les jaunes d'œufs, mélanger puis ajouter le yaourt et mélanger encore. Incorporer la maïzena et la levure puis progressivement la farine jusqu'à obtention d'une pâte malléable.
- 3- Façonner un boudin fin de pâte.
- 4- A l'aide d'un couteau, découper des morceaux de 6 cm de longueur puis enfourner.
- 5- Après cuisson, laisser bien refroidir puis tremper le bout (la tête) dans la confiture colorée en rouge.
- 6- Enrobez-le de noix de coco.

### كيفية التحضير

- 1- حضري المقادير اللازمة.
- 2- في وعاء، أخلطي الزبدة و السكر الناعم، أضيفي صفار البيض، أخلطي ثم أضيفي الياغورت و اخلطي كذلك. أضيفي المايزينة و الخميرة ثم تدريجيا الفرينة حتى الحصول على عجينة سهلة الإستعمال.
- 3- شكلي حربوشا رقيقا من العجينة.
- 4- بواسطة السكين، قطعي قطعاً طولها 6 سم ثم اطهياها في الفرن.
- 5- بعد الطهي، أتركها تبرد جيداً ثم اغطسي طرفها (الرأس) في المربى الملون بالأحمر.
- 6- رمديه بجوز الهند.



Les gourmandises à offrir





## Ingredients

### La pâte :

- 125 gr de beurre fondu
- 1 œuf
- ½ verre de sucre cristallisé
- ¼ verre de miel
- 1 C. à café de bicarbonate de soude
- ½ C. à café de levure chimique
- 1 C. à café de grains d'anis moulus
- 1 C. à café de grains de fenouil moulus
- 1 C. à café de grains d'anis étoilés moulus (Badiane)
- Farine (SIM)

### Le caramel :

- 2 C. à soupe de sucre cristallisé
- 1 C. à soupe d'eau chaude

### La décoration :

- Sucre glace

## المقادير

### العجينة :

- 125 غ زبدة ذائبة
- 1 بيضة
- ½ كأس سكر مسحوق
- ¼ كأس عسل
- 1 ملعقة صغيرة بيكاربونات الصودا
- ½ ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- 1 ملعقة صغيرة حبة حلاوة مرحة
- 1 ملعقة صغيرة حبات البسباس مرحة
- 1 ملعقة صغيرة يانسون نجمي مرحي (باديان)
- فريئة (سيم)

### الكراميل :

- 2 ملاعق كبيرة سكر مسحوق
- 1 ملعقة كبيرة ماء ساخن

### التزيين :

- سكر ناعم

## Les torsades

## المبرومات

## Préparation

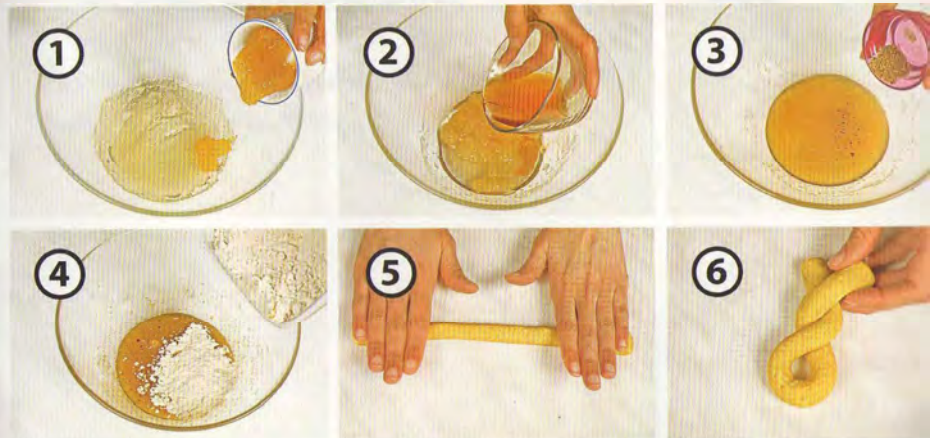
- 1- Dans un récipient, mélanger le sucre et l'huile puis ajouter le miel et mélanger une autre fois.
- 2- Préparer le caramel : faire fondre le sucre jusqu'à ce qu'il ait une couleur marron foncé puis ajouter l'eau chaude. Verser le caramel préparé sur le premier mélange.
- 3- Ajouter les grains d'anis, les grains de fenouil et les grains d'anis étoilés, mélanger puis ajouter l'œuf.
- 4- En dernier, incorporer le bicarbonate, la levure et progressivement la farine jusqu'à obtention d'une pâte malléable.
- 5- Façonner un boudin de pâte de 10 cm de longueur.
- 6- Tresser les deux extrémités puis enfourner à 180°.
- 7- Après cuisson, saupoudrer de sucre glace.

## كيفية التحضير

- 1- في وعاء، أخلطي السكر و الزيت ثم أضيفي العسل و اخلطي مرة أخرى.
- 2- حضري الكراميل : ذوبي السكر حتى يكسب اللون البني القاتم ثم أضيفي الماء الساخن. أفرغي الكراميل المحضر على الخليط الأول.
- 3- أضيفي حبة الحلاوة، حبات البسباس و اليانسون، أخلطي ثم أضيفي البيضة.
- 4- في الأخير، أضيفي البيكاربونات، الخميرة و تدريجيا الفريئة حتى الحصول على عجينة سهلة الإستعمال.
- 5- شكلي حربوشا من العجينة طوله 10 سم.
- 6- إضفري الطرفين ثم اطهيهما في فرن درجة حرارته 180°.
- 7- بعد الطهي، نزيها بالسكر الناعم.



Les gourmandises à offrir





### Ingrédients

#### La pâte :

- 2 bols et demi de farine (SIM)
- 1 bol de sucre glace
- 1 bol de smen fondu
- Vanille
- 2 C. à soupe de pistaches moulues
- 1 C. à café de bicarbonate de soude
- Lait

#### La décoration :

- Grains de sésame grillés
- Blanc d'œuf

### المقادير

#### العجينة :

- 2 طيسان و نصف فرينة (سيم)
- 1 طاس سكر ناعم
- 1 طاس سمن ذائب
- فانيليا
- 2 ملاعق كبيرة فستق
- مرحي
- 1 ملعقة صغيرة بيكاربونات الصودا
- حليب

#### التزيين :

- جلجلان محمص
- بياض بيض

### Les bâtonnets

### العصيات

### Préparation

- 1- Dans un récipient, mélanger la farine, le sucre glace, la vanille, les pistaches moulues et le bicarbonate.
- 2- Verser dessus le smen fondu et bien froter entre les paumes des mains.
- 3- Verser progressivement le lait et ramasser le mélange jusqu'à obtention d'une pâte malléable.
- 4- Façonner des boudins de pâte de 8 cm de longueur.
- 5- Badigeonnez-les de blanc d'œuf.
- 6- Saupoudrer de grains de sésame puis enfourner à 160° jusqu'à ce que les gâteaux aient une couleur dorée.

### كيفية التحضير

- 1- في وعاء، أخلطي الفرينة، السكر الناعم، الفانيليا، الفستق المرحي و البيكاربونات.
- 2- أفرغي عليها السمن الذائب و حكي جيدا بكفي اليدين.
- 3- أفرغي تدريجيا الحليب و اجمعي الخليط حتى الحصول على عجينة سهلة الإستعمال.
- 4- شكلي حرايبش من العجينة طولها 8 سم.
- 5- إطلبيها ببياض البيض.
- 6- نزيها بالجلجلان ثم اطهياها في فرن درجة حرارته 160° حتى تكسب الحلوى اللون الذهبي.





### Ingrédients

#### La pâte :

- 125 gr de beurre
- 100 gr de sucre glace
- 1 œuf
- 1 jaune d'œuf
- 1 paquet de flan à la vanille
- 250 gr à 300 gr de farine (SIM)
- 1 C. à café de levure chimique

#### La décoration :

- Sucre cristallisé
- 100 gr de chocolat à glacer
- Blanc d'œuf

### المقادير

#### العجينة :

- 125 غ زبدة
- 100 غ سكر ناعم
- 1 بيضة
- 1 صفار بيضة
- 1 علية فلان بالفانيليا
- 250 غ إلى 300 غ فريضة (سيم)
- 1 ملعقة صغيرة خميرة كيميائية

#### التزيين :

- سكر مسحوق
- 100 غ شكلاطة للطلاي
- بياض البيض



### Treffles au cœur glacé

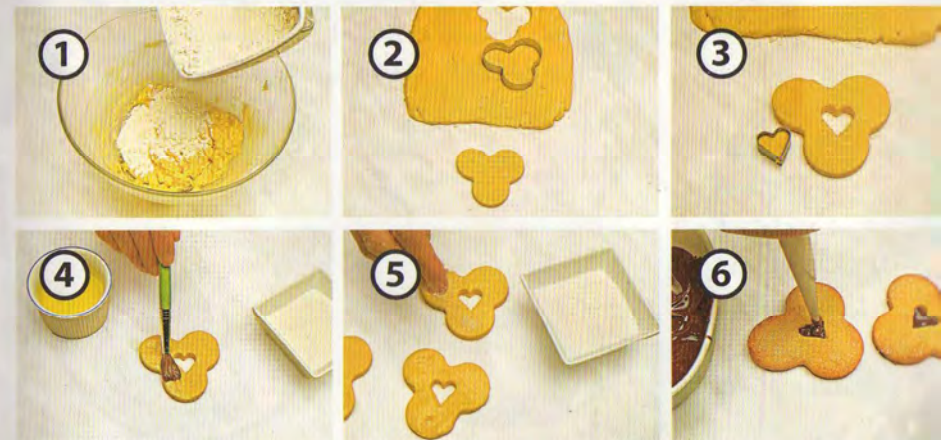
### ترافل بالقلب المطلي

### Préparation

- 1- Dans un récipient, mélanger le beurre et le sucre glace. Ajouter le jaune d'œuf et l'œuf, mélanger encore. Incorporer le flan et la levure puis progressivement la farine jusqu'à obtention d'une pâte malléable.
- 2- Abaisser la pâte à 1 cm d'épaisseur, découpez-la à l'aide d'un emporte-pièce.
- 3- A l'aide d'un emporte-pièce, découper un petit cœur au centre de chaque treffle.
- 4- A l'aide d'un pinceau, badigeonner la surface de blanc d'œuf.
- 5- Saupoudrer de sucre cristallisé puis enfourner.
- 6- Après cuisson, laisser bien refroidir puis remplir le petit cœur de chocolat fondu. Laisser sécher puis retirez-les délicatement à l'aide d'un couteau.

### كيفية التحضير

- 1- في وعاء، أخلطي الزبدة و السكر الناعم. أضيفي صفار البيضة و البيضة، أخلطي كذلك. أضيفي الفلان و الخميرة ثم تدريجيا الفريضة حتى الحصول على عجينة سهلة الإستعمال.
- 2- أبسطي العجينة بسمك 1 سم، قطعها بواسطة مول.
- 3- بواسطة مول، قطعي قلبا صغيرا في وسط كل ترافل.
- 4- بواسطة ريشة، إطلي السطح ببياض البيض.
- 5- ذري السكر المسحوق ثم اطهيه في الفرن.
- 6- بعد الطهي، أتركها تبرد ثم املئي القلب الصغير بالشكلاطة الذائبة. أتركها تجف جيدا ثم انزعها برفق بواسطة سكين.





### Ingrédients

#### La pâte :

- 300 gr de farine (SIM)
  - 150 gr de beurre
  - 150 gr de sucre glace
  - 150 gr de maïzena
  - 1 œuf + 1 jaune d'œuf
  - 2 C. à soupe de lait en poudre
  - 2 C. à soupe de cacao
  - 50 gr de cacahuètes grillées et moulues
  - 1 C. à café de bicarbonate de soude
  - Chocolat concassé
- La décoration :**
- Cacahuètes grillées

### المقادير

#### العجينة :

- 300 غ فريئة (سيم)
  - 150 غ سكر ناعم
  - 150 غ زبدة
  - 150 غ مايزينة
  - 1 بيضة + 1 صفار بيضة
  - 2 ملاعق كبيرة حليب مسحوق
  - 2 ملاعق كبيرة كاكاو
  - 50 غ كاوكاو محمص ومرحي
  - 1 ملعقة صغيرة بيكاربونات الصودا
  - شكلاطة مكسرة
- التزيين :**
- كاوكاو محمص

### Cookies aux cacahuètes

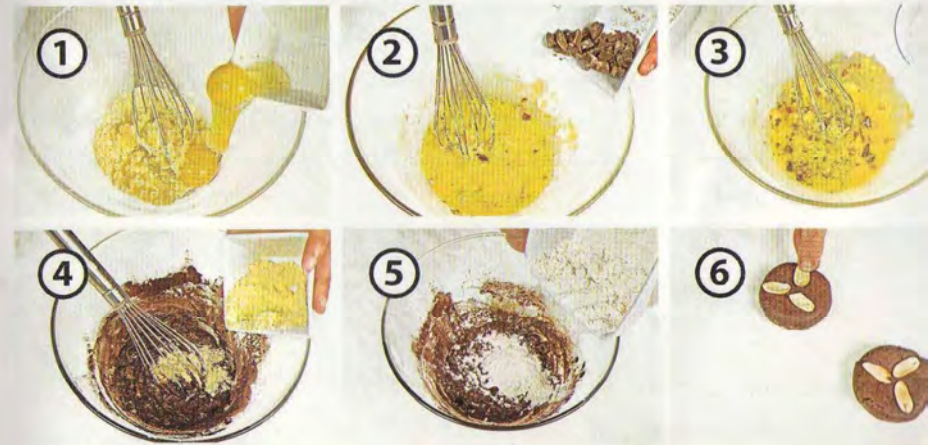
### كوكيز بالكاوكاو

### Préparation

- 1- Dans un récipient et à l'aide d'un fouet, battre le beurre, le sucre et les œufs.
- 2- Ajouter les cacahuètes puis le chocolat concassé et mélanger.
- 3- Incorporer la maïzena puis le cacao en mélangeant toujours.
- 4- Ajouter le lait en poudre et bien mélanger le tout.
- 5- En dernier, incorporer la farine et ramasser le mélange.
- 6- Façonner de petites boules de pâte, aplatir légèrement puis décorez-les avec les cacahuètes, bien appuyer dessus puis enfourner à 160°.

### كيفية التحضير

- 1- في وعاء وبواسطة الخلاط اليدوي، أخفقي الزبدة، السكر و البيض.
- 2- أضيفي الكاوكاو ثم الشكلاطة المكسرة و اخلطي.
- 3- أضيفي المايزينة ثم الكاكاو مع الخلط دائماً.
- 4- أضيفي الحليب المسحوق و اخلطي الكل جيداً.
- 5- في الأخير، أضيفي الفريئة و اجمعي الخليط.
- 6- شكلي كريات صغيرة من العجينة، أسطبيها نوعاً ما ثم زينيتها بالكاوكاو، إضغطي عليه جيداً ثم اطهيتها في فرن درجة حرارته 160°.



Les gourmandises à offrir



## Les marinettes

## المارينات

## Ingrédients

## La pâte :

- 125 gr de beurre
- 250 gr à 300 gr de farine (SIM)
- 2 portions de fromage
- Vanille

## La décoration :

- Confiture de coing
- 2 C. à soupe de sucre cristallisé
- Zeste d'orange

## Préparation

- 1- Préparer les ingrédients nécessaires.
- 2- Dans un récipient, mélanger le beurre, le fromage et la vanille.
- 3- Incorporer progressivement la farine et ramasser le mélange jusqu'à obtention d'une pâte molle. Mettre au frais pendant 10 mn (Retirer un peu de cette pâte à part).
- 4- Abaisser la pâte à 0,5 cm d'épaisseur puis découper des ronds.
- 5- Mettre un peu de confiture sur chaque rond.
- 6- Ajouter le sucre et le zeste d'orange au petit morceau de pâte que vous avez réservé puis émiettez-le sur la confiture.
- 7- Enfourner à 160° jusqu'à ce que la surface ait une couleur dorée.

## المقادير

## العجينة :

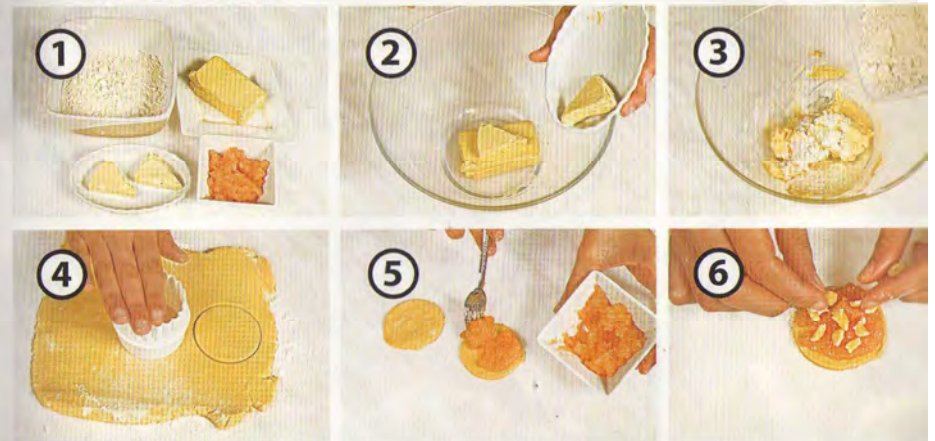
- 125 غ زبدة
- 250 غ إلى 300 غ فرينة (سيم)
- 2 قطع جبنة
- فانيليا

## التزيين :

- مربى السفرجل
- 2 ملاعق كبيرة سكر مسحوق
- قشور البرتقال

## كيفية التحضير

- 1- حضري المقادير اللازمة.
- 2- في وعاء، أخلطي الزبدة، الجبن و الفانيليا.
- 3- أضيفي الفرينة تدريجيا و اجمعي الخليط حتى الحصول على عجينة طرية. ضعها في الثلاجة مدة 10 دقائق (انزعي القليل من هذه العجينة على حدى).
- 4- أبسطي العجينة بسمك 0,5 سم ثم قطعي دوائر.
- 5- ضعي القليل من المربى على كل دائرة .
- 6- أضيفي السكر و قشور البرتقال لقطعة العجينة الصغيرة التي احتفظتي بها ثم فتتها على المربى.
- 7- إطهياها في فرن درجة حرارته 160° حتى يكسب السطح اللون الذهبي.





### Ingrédients

#### La pâte :

- 150 gr de beurre fondu
- 3 C. à soupe d'huile
- 500 gr de farine (SIM)
- 1 jaune d'œuf
- 150 gr de sucre glace
- Vanille
- Café en liquide

#### La farce :

- Douwaba (bonbons vendus au marché)

#### La décoration :

- Grains de café

### المقادير

#### العجينة :

- 150 غ زبدة نائبة
- 3 ملاعق كبيرة زيت
- 500 غ فريضة (سيم)
- 1 صفار بيضة
- 150 غ سكر ناعم
- فانيليا
- قهوة سائلة

#### الحشو :

- ذوابة (حلوى تباع في الأسواق)

#### التزيين :

- حبات قهوة

## El Mankouch au moka

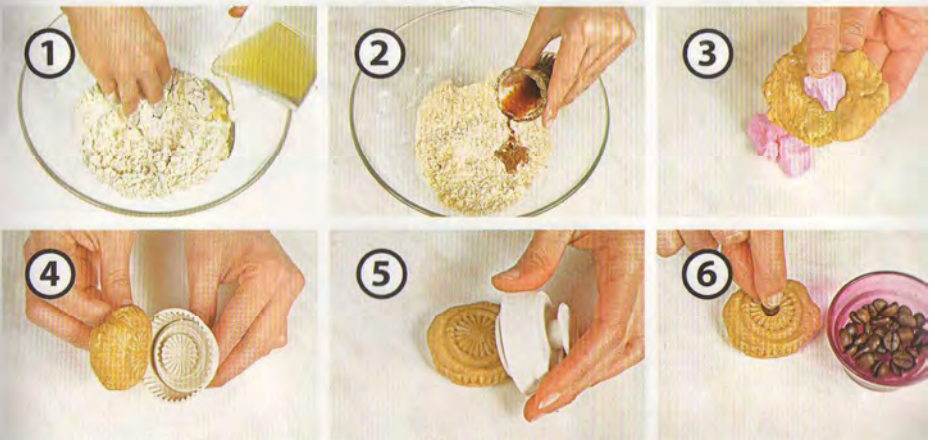
## المنقوش بالموكا

### Préparation

- 1- Dans un récipient, mélanger la farine, le sucre glace et la vanille, verser dessus l'huile et bien mélanger le tout en frottant entre des mains.
- 2- Ajouter le jaune d'œuf puis ramasser le tout avec le café en liquide jusqu'à obtention d'une pâte malléable.
- 3- Façonner de petites boules de pâte, aplatir légèrement puis farcir avec une pièce de Douwaba.
- 4- Reformer la boule puis mettez-la dans un emporte-pièce.
- 5- Retirez-la délicatement.
- 6- Garnir le centre avec un grain de café puis enfourner à 180°.

### كيفية التحضير

- 1- في وعاء، أخلطي الفريضة، السكر الناعم و الفانيليا، أفرغي عليها الزيت و اخلطي الكل جيداً مع حكه باليدين.
- 2- أضيفي صفار البيضة ثم اجمعي الكل بالقهوة السائلة حتى الحصول على عجينة سهلة الإستعمال.
- 3- شكلي كريات صغيرة من العجينة، أبسطها نوعاً ما ثم احشيتها بقطعة من الذوابة.
- 4- شكلي الكرية مرة أخرى ثم ضعها في قالب.
- 5- إنزعها برفق.
- 6- زيني المركز بحبة قهوة ثم اطهوها في فرن درجة حرارته 180°.



Les gourmandises à offrir



## Les cœurs aromatisés

## القلوب المعطرة

### Ingrédients

#### La pâte :

- 1 verre d'huile
- 1 verre de sucre cristallisé
- 2 œufs
- ½ paquet de levure chimique
- Zeste d'une orange
- Zeste d'un citron
- Zeste d'une mandarine
- Farine SIM (au besoin)

#### La décoration :

- Noix de coco
- Colorant alimentaire orange
- Jus d'orange

### المقادير

#### العجينة :

- 1 كأس زيت
- 1 كأس سكر مسحوق
- 2 بيض
- ½ كيس خميرة كيميائية
- قشور برتقالة
- قشور ليمونة
- قشور حبة مندرين
- فريضة سيم (حسب الحاجة)

#### التزيين :

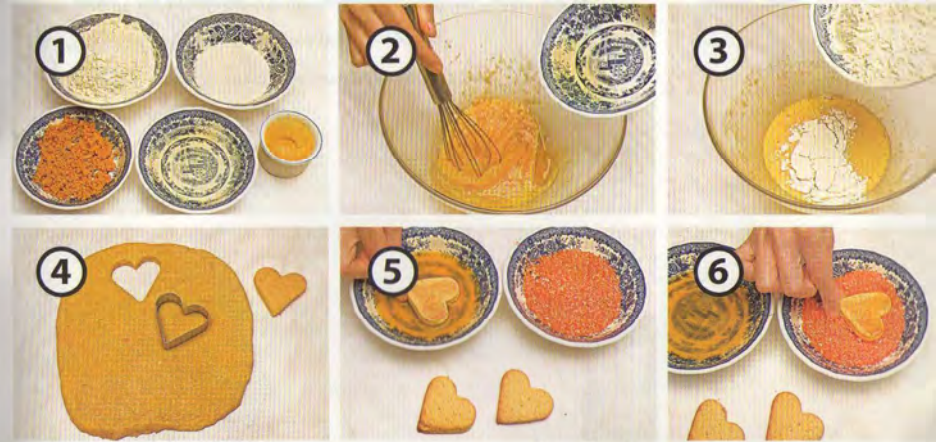
- جوز الهند
- ملون غذائي برتقالي
- عصير برتقالة

### Préparation

- 1- Préparer les ingrédients nécessaires.
- 2- Dans un récipient et à l'aide d'un fouet, mélanger les œufs et le sucre, ajouter les zestes puis verser l'huile en continuant à mélanger.
- 3- Incorporer la levure et progressivement la farine jusqu'à obtention d'une pâte légèrement dure.
- 4- Abaisser la pâte à 1 cm d'épaisseur, découper des cœurs à l'aide d'un emporte-pièce puis enfourner.
- 5- Après cuisson, laisser bien refroidir puis tremper les gâteaux dans le jus d'orange.
- 6- Enrobez-la de noix de coco colorée.

### كيفية التحضير

- 1- حضري المقادير اللازمة.
- 2- في وعاء و بواسطة الخلاط اليدوي، أخلطي البيض و السكر، أضيفي القشور ثم أفرغي الزيت مع مواصلة الخلط.
- 3- أضيفي الخميرة و تدريجيا الفريضة حتى الحصول على عجينة صلبة نوعا ما.
- 4- أبسطي العجينة بسمك 1 سم، قطعي قلوبا بواسطة مول ثم اطهيا في الفرن.
- 5- بعد الطهي، أتركها تبرد ثم اغطسي الحلوى في عصير البرتقال.
- 6- رمدوها في جوز الهند الملون.





## Ghribiya au cacao

غريبة  
بالكاكاو

### Ingrédients

- 125 gr de beurre
- ½ verre d'huile
- 1 verre de sucre glace
- 1 C. à soupe de cacao
- 1 C. à café de cannelle
- Farine SIM (au besoin)

### المقادير

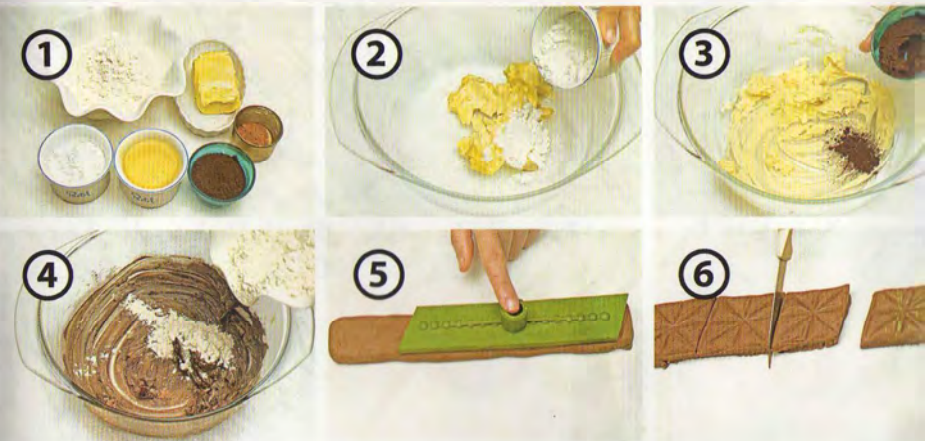
- 125 زبدة
- ½ كأس زيت
- 1 كأس سكر ناعم
- 1 ملعقة كبيرة كاكاو
- 1 ملعقة صغيرة قرفة
- فريضة سيم (حسب الحاجة)

### Préparation

- 1- Préparer les ingrédients nécessaires.
- 2- Dans un récipient, mélanger le beurre, l'huile et le sucre glace.
- 3- Incorporer le cacao, mélanger puis ajouter la cannelle et mélanger encore.
- 4- Ajouter progressivement la farine et ramasser le mélange jusqu'à obtention d'une pâte.
- 5- Façonner un long boudin de pâte, aplatir légèrement puis tracer la surface à l'aide d'un emporte-pièce spécial Makrout.
- 6- A l'aide d'un couteau, découper des losanges puis enfourner.

### كيفية التحضير

- 1- حضري المقادير اللازمة.
- 2- في وعاء، أخلطي الزبدة، الزيت و السكر الناعم.
- 3- أضيفي الكاكاو، أخلطي ثم أضيفي القرفة واخلطي كذلك.
- 4- أضيفي الفريضة تدريجيا و اجمعي الخليط حتى الحصول على عجينة.
- 5- شكلي حريوشا طويلا من العجينة، أبسطيه نوعا ما ثم خطي السطح بواسطة مول خاص بالمقروط.
- 6- بواسطة سكين، قطعي معينات ثم اطهيها في الفرن.



Les gourmandises à offrir





### Ingrédients

#### La pâte :

- 3 mesures de farine (SIM)
- 1 mesure de gras (huile + smen fondu)
- ½ verre de sucre glace
- 1 jaune d'œuf
- Vanille
- Eau de rose

#### La farce :

- 1 verre à thé de semoule fine (SIM)
- 1 poignée de grains de sésame grillés et moulus
- Miel + beurre

### المقادير

#### العجينة :

- 3 كيلات فرينة (سيم)
- 1 كيلة دسم ( زيت + سمن ذائب)
- ½ كأس سكر ناعم
- 1 صفار بيضة
- فانيليا
- ماء ورد

#### الحشو :

- 1 كأس صغير دقيق رقيق (سيم)
- 1 حفنة جلجلان محمص و مرحي
- عسل + زبدة



### كيفية التحضير

- 1- في وعاء، أخلطي الفرينة، الفانيليا و السكر الناعم. أفرغي عليها الدسم، أخلطي كذلك ثم أضيفي صفار البيضة و اخلطي. أفرغي ماء الورد تدريجيا حتى الحصول على عجينة سهلة الإستعمال.
- 2- حضري الحشو : في وعاء صغير، أخلطي الدقيق المحمص و الجلجلان المرحي. أفرغي العسل و الزبدة الذائبة تدريجيا حتى الحصول على خليط متماسك.
- 3- أبسطي القليل من العجينة على شكل مستطيل، ضعي القليل من الحشو في الوسط.
- 4- أغلقي الفتحة جيدا ثم لفي.
- 5- سوي الحريوش المحشي على شكل مستطيل.
- 6- خطي عليه خطوطا على شكل زيقراف بواسطة مبشرة ثم اطهيها في فرن درجة حرارته 180° مدة 20 دقيقة.



### Halwet El zig-zag

### حلوى الزيقراف

### Préparation

- 1- Dans un récipient, mélanger la farine, la vanille et le sucre glace. Verser dessus le gras, mélanger encore puis ajouter le jaune d'œuf et mélanger. Verser progressivement l'eau de rose jusqu'à obtention d'une pâte malléable.
- 2- Préparer la farce : dans un petit récipient, mélanger la semoule grillée et les grains de sésame moulus. Verser progressivement le miel et le beurre fondu jusqu'à obtention d'une préparation ferme.
- 3- Abaisser un peu de pâte en forme de rectangle, mettre un peu de farce au milieu.
- 4- Bien fermer l'ouverture puis enrouler.
- 5- Egaliser le boudin farci en forme d'un rectangle.
- 6- Tracer dessus des traits en zig-zag à l'aide d'une râpe puis enfourner à 180° pendant 20 mn.

