

كعب الغزال بالفواكه المعسلة

طريقة التحضير:

- في إناء يخلط اللوز مع سكر سنيذة ويطحن للحصول على عجينة لوز ملساء. يضاف إليها الزبدة، المسكة الحرة، القرفة، الفواكه المعسلة وماء الزهر ويخلط الكك جيدا.
- فوق طاولة يقسم عجينة اللوز إلى كويرات تحضر على شكل قضبان سمكها 2 سم.
- تقطع القضبان على شكل أصابع طولها 5 سم، تدهن بأبيض البيض وتفند في رقائق اللوز.
- تشكل الأصابع على شكل هلال وتصفف فوق صفيحة مغطاة بورق السيلفيريزي.
- تدخل الصفيحة للفرن المسخن على درجة حرارة 180°C لمدة 10 دقائق.
- يوضع كعب الغزال ليبرد فوق شبكة الحلوى.

المقادير:

- 500 غم لوز مسلوقة ومقشر
- 250 غم سكر السنيذة
- 25 غم زبدة
- 100 غم فواكه معسلة
- ربع ملعقة صغيرة قرفة
- ملعقة كبيرة ماء الزهر
- قبصة مسكة حرة مدقوقة

للتزيين:

- رقائق اللوز
- أبيض البيض

منتديات المغرب العربي

www.mmagreb.com



كعب الغزال

www.mmagreb.com

طريقة تحضير العجين:

- في قصعة يصب الدقيق مع الملح يضاف إليه الزيت، الزبدة، العسل، البيضة وقليل من الماء للحصول على عجينة متجانسة، يدلك جيدا حتى يصبح لين ومطاطيا.
- يلف العجين في بلاستيك غذائي ويترك يرتاح جانبا.

طريقة تحضير عجينة اللوز:

- يخلط اللوز المسلوق والمقشر مع السكر ويطحن الكل.
- يؤخذ اللوز المطحون يضاف إليه ماء الزهر، زبدة، القرفة والمسكة مدقوقة مع قليل من السكر ثم يخلط الكل جيدا ونحضر من الخليط أصابع بحجم 8 سم طول و 2 سم عرض.

طريقة تحضير كعب الغزال:

- يقسم العجين إلى كويرات صغيرة ويمدد بالمدلك فوق طاولة مدهونة بالزيت للحصول على ورقة رقيقة من العجين.
- نضع أصابع لوز متباعدة وسط العجين المرقق ثم تغطى بالعجين ويقطع كل كعب بالجرارة.
- نضغط على كل كعب باطراف الأصابع حتى يلتصق العجين باللوز ثم يعطى له شكل هلال.
- عندما ننهي من تحضير كعب الغزال يصفى على صفيحة مدهونة بالزيت ويترك يجف في الهواء الطلق لمدة نصف ساعة ثم تتقب بإبرة ليتمكن البخار من التسرب أثناء الطهي.
- تدخل الصفيحة للفرن المسخن على درجة حرارة 180°C لمدة 10 دقائق حتى يصبح لون الحلوى ذهبيا.

مقادير العجين:

- 1 كلف دقيق
- 50 غم زبدة
- نصف كأس زيت
- 3 ملاعق كبيرة عسل
- 1 بيضة
- قبصة ملح
- ماء

مقادير عجينة اللوز:

- 1 كلف لوز مسلوق
- ومقشر
- 500 غم سكر سنيطة
- 50 غم زبدة
- نصف ملعقة صغيرة
- مسكة حرة
- نصف ملعقة قرفة
- 3 ملاعق كبيرة ماء
- الزهر



كعب الغزال المفند في السكر الصقيل

منتديات المغرب العربي

www.mmagreb.com

طريقة تحضير العجين:

- في قصعة يصب الدقيق مع الملح يضاف إليه الزيت، الزبدة، العسل، البيضة وقليل من الماء للحصول على عجينة متجانسة، يدلك جيدا حتى يصبح لين ومطاطيا.
- يلف العجين في بلاستيك غذائي ويترك يرتاح جانبا.

طريقة تحضير عجينة اللوز:

- يخلط اللوز المسلوق والمقشر مع السكر ويطحن الكل.
- يؤخذ اللوز المطحون يضاف إليه ماء الزهر، زبدة، القرفة والمسكة مدقوقة مع قليل من السكر ثم يخلط الكل جيدا ونحضر من الخليط أصابع بحجم 8 سم طول و 2 سم عرض.

طريقة تحضير كعب الغزال:

- يقسم العجين إلى كويرات صغيرة ويمدد بالمدك فوق طاولة مدهونة بالزيت للحصول على ورقة متوسطة من العجين.
- نضع أصابع لوز متباعدة وسط العجين المرقق ثم تغطى بالعجين ويقطع كل كعب بالجرارة.
- نضغط على كل كعب باطراف الأصابع حتى يلتصق العجين باللوز ثم يعطى له شكل هلال.
- عندما ننهي من تحضير كعب الغزال يصفى على صفيحة مدهونة بالزيت ويترك يجف في الهواء الطلق لمدة نصف ساعة ثم تتقب بآبرة ليتمكن البخار من التسرب أثناء الطهي
- تدخل الصفيحة للفرن المسخن على درجة حرارة 180°C لمدة 10 دقائق حتى يصبح لون الحلوى ذهبيا.
- يغطس كعب الغزال في ماء الزهر ثم يفند في السكر الصقيل.

مقادير العجين:

- 1 كلف دقيق
- 50 غم زبدة
- نصف كأس زيت
- 3 ملاعق كبيرة عسل
- 1 بيضة
- قبضة ملح
- ماء

مقادير عجينة اللوز:

- 1 كلف لوز مسلوق ومقشر
- 500 غم سكر سنيطة
- 50 غم زبدة
- نصف ملعقة صغيرة مسكة حرة
- نصف ملعقة قرفة
- 3 ملاعق كبيرة ماء الزهر

للتزيين:

- السكر الصقيل
- ماء الزهر



مثلثات باللوز منتديات المغرب العربي

www.mmagreb.com

طريقة تحضير العجين:

- في قصعة يصب الدقيق مع الملح يضاف إليه الزيت، الزبدة، العسل، البيضة وقليل من الماء للحصول على عجينة متجانسة، يدلك جيدا حتى يصبح لينا ومطاطيا.
- يلف العجين في بلاستيك غذائي ويترك يرتاح جانبا.

طريقة تحضير عجينة اللوز:

- يخلط اللوز المسلوق والمقشر مع السكر ويطحن الكل.
- يؤخذ اللوز المطحون يضاف إليه ماء الزهر، زبدة، القرفة والمسكة مدقوقة مع قليل من السكر ثم يخلط الكل جيدا ونحضر من الخليط قضبان طولها 18 سم قطرها 4 سم.

طريقة تحضير المثلثات:

- يحضر من العجين كويرات صغيرة تمتد بالمدلك فوق طاولة مدهونة بالزيت للحصول على مستطيلات طولها 20 سم وعرضها 6 سم.
- يوضع في جانب كل مستطيل قضيب من عجينة اللوز الذي يبسط قليلا باليد حتى يصبح عرضه 3 سم (أي يغطي نصف مستطيل العجين) ويغطي بالنصف الآخر للعجين.
- تصف المثلثات المحشوة باللوز فوق صفيحة مغطاة بالورق السيلفيريزي وتدخل للثلاجة لمدة ساعة.
- تخرج مستطيلات العجين من الثلاجة وتقطع على شكل مثلثات.
- تدهن المثلثات بأصفر البيض المطرب مع القشدة الطرية وتزين باللوز المهرمشتم تصف فوق صفيحة.
- تدخل الصفيحة للفرن المسخن على درجة حرارة 180°C لمدة 10 دقائق حتى يصبح لون المثلثات ذهبيا.

مقادير العجين:

- 1 كلف دقيق
- 50 غم زبدة
- نصف كأس زيت
- 3 ملاعق كبيرة عسل
- 1 بيضة
- قبصة ملح
- ماء

مقادير عجينة اللوز:

- 1 كلف لوز مسلوق ومقشر
- 500 غم سكر سنيذة
- 50 غم زبدة
- نصف ملعقة صغيرة مسكة حرة
- نصف ملعقة قرفة
- 3 ملاعق كبيرة ماء الزهر

للتزيين:

- أصفر بيضة
- ملعقة كبيرة قشدة طرية
- اللوز مهرمش





حلوة باللوز

طريقة التحضير:

- في إناء يخلط اللوز مع سكر سنيده ويطحن للحصول على عجينة لوز ملساء. يضاف إليها الزبدة، المسكة الحرة، القرفة وماء الزهر ويخلط الكل جيدا.
- فوق طاولة يقسم عجينة اللوز إلى كويرات تحضر على شكل قضبان سمكها 2 سم.
- تقطع القضبان على شكل أصابع طولها 3 سم يقطع طرفي الأصابع في الناباج وتفند في رقائف اللوز.
- توضع الأصابع في الكويصلات ويضغط عليها من الوسط.
- تصف الحلوة فوق صفيحة مغطاة بورق السيلفيريزي.
- تدخل الصفيحة للفرن المسخن على درجة حرارة 180°C لمدة 10 دقائق.

المقادير:

- 500 غم لوز مسلوق ومقشر
- 250 غم سكر السنيده
- 25 غم زبدة
- رغم ملعقة صغيرة قرفة
- ملعقة كبيرة ماء الزهر
- قبصة مسكة حرة مدقوقة

للتزيين:

- لوز مهرمش
- ناباج
- كويصلات الحلوة

منتديات المغرب العربي

www.mmagreb.com



بحلاوة منتديات المغرب العربي

www.mmagreb.com طريقة تحضير العجين:

• في قصعة يصب الدقيق مع الملح يضاف إليه الزيت، الزبدة، العسل، البيضة وقليل من الماء للحصول على عجينة متجانسة، يدلك جيدا حتى يصبح ليينا ومطاطيا.

• يلف العجين في بلاستيك غذائي ويترك يرتاح جانبا.

طريقة تحضير عجينة اللوز:

• يخلط اللوز المسلوق والمقشر مع السكر ويطحن للحصول على عجينة لوز ملساء.

• تؤخذ عجينة اللوز يضاف إليها ماء الزهر، الزبدة، القرفة والمسكة مدقوقة مع قليل من السكر ثم يخلط الكك جيدا ونحضر من الخليط قضبان طولها 18 سم وقطرها 2 سم.

طريقة تحضير بحلاوة:

• يحضر من العجين كويرات صغيرة تمتد بالمداك فوق طاولة مدهونة بالزيت للحصول على مستطيلات طولها 20 سم وعرضها 6 سم.

• يوضع في جانب كك مستطيل قضيب من عجينة اللوز، الذي يبسط قليلا باليد حتى يصبح عرضه 3 سم ويغطى بالنصف الآخر للعجين.

• تصنف المستطيلات المحشوة باللوز فوق صفيحة مغطاة بالورق السيلفيريزي وتدخل للثلاجة لمدة ساعة.

• تخرج مستطيلات العجين من الثلاجة وتقطع على شكل مربعات. تزين وسط كل مربع بلوزة مسلوقة ومقشرة.

• تصنف قطع الحلوى فوق صفيحة مغطاة بالورق السيلفيريزي وتدخل للفرن المسخن على درجة حرارة 180°C لمدة 15 دقائق حتى يصبح لونها ذهبيا.

• يسخن العسل فوق نار هادئة ثم تغطس فيه الحلوى الساخنة.

• تفند جوانب المربعات في اللوز المحمر والمهرمش.

مقادير العجين:

500 غ دقيق

25 غ زبدة

ربع كاس زيت

1.5 ملاعق كبيرة عسل

1 بيضة صغيرة الحجم

قبصة ملح

ماء

مقادير عجينة اللوز:

1 كلف لوز مسلوق

ومقشر

500 غ سكر سنيدة

50 غ زبدة

نصف ملعقة صغيرة

مسكة حرة

نصف ملعقة قرفة

3 ملاعق كبيرة ماء

الزهر

للتزين:

لوز مسلوق مقشر

لوز محمر ومهرمش

عسل



سيكار باللوز منتديات المغرب العربي

www.mmagreb.com

طريقة تحضير العجين:

- في قسعة يفربل الدقيق مع الملح يضاف إليه الزيت، الزبدة، العسل، البيض وقليل من الماء للحصول على عجينة متجانسة، يدلك جيدا حتى يصبح لينا ومطاطيا.
- يلف العجين في بلاستيك غذائي ويترك يرتاح جانبا.

طريقة تحضير عجينة اللوز:

- يخلط اللوز المسلوق والمقشر مع السكر ويطحن للحصول على عجينة لوز ملساء.
- يوضع عجينة اللوز في إناء، يضاف إليه ماء الزهر، الزبدة، القرفة والمسكة المدقوقة مع قليل من السكر ثم يخلط الكل جيدا ونحضر من الخليط قضبان طولها 16 سم وعرضها 1,5 سم.

طريقة تحضير السيكار:

- يحضر من العجين كويرات صغيرة تمتد بالمداك فوق طاولة مذهونة بالزيت للحصول على شريط من العجين طوله 16 سم وعرضه 4 سم.
- توضع قضبان اللوز وسط شريط العجين المرقت ثم يلف العجين على القضبان ويقطع بالسكين قطع طولها 8 سم.
- تذهن قطع الحلوى بأبيض البيض ثم تفنذ في سكر سنيذة أو اللوز المهرمش.
- تصنف قطع الحلوى فوق صفيحة مغطاة بالورق السيلفيريزي وتدخل للفرن المسخن على درجة حرارة 180°C لمدة 15 دقائق حتى يصبح لونها ذهبيا.

مقادير العجين:

- 500 غ دقيق
- 25 غ زبدة
- رغم كأس زيت
- 1.5 ملاعق كبيرة عسل
- 1 بيضة صغيرة الحجم
- قبضة ملح
- ماء

مقادير عجينة اللوز:

- 1 كلف لوز مسلوق
- ومقشر
- 500 غ سكر سنيذة
- 50 غ زبدة
- نصف ملعقة صغيرة مسكة حرة
- نصف ملعقة قرفة
- 3 ملاعق كبيرة ماء الزهر

للتزيين:

- أبيض بيضة
- لوز مهرمش
- سكر سنيذة



غريبة الكركاع

طريقة التحضير:

- يخلط الكركاع مع اللوز بقشرته ويطحن الكل.
- في إناء يخلط السكر الصقيل، الكركاع واللوز المطحونين، الزبدة حتى تنسجم العناصر.
- تضاف إليهم البيضة والخميرة ويخلط الكك حتى الحصول على عجينة منسجم.
- يحضر من العجين كويرات صغيرة بحجم الكركاعة تفنذ في السكر الصقيل.
- تصف الفريبة في صينية مغطاة بورق السيلفيريزي وتدخل للفرن المسخن على درجة حرارة 180°C لمدة 15 دقيقة.
- تخرج الفريبة من الفرن وتوضع فوق شبكة الحلوى لتبرد.

المقادير:

- 1/2 كلف كركاع
- 1/2 كلف لوز
- 500 غم سكرصقيل
- 100 غم زبدة
- 2 أكياس خميرة كيماوية
- بيضة

للتزيين:

- سكر صقيل

منتديات المغرب العربي

www.mmagreb.com



غريبة اللوز

طريقة التحضير:

- يسلف، يقشر لوز ثم يترك يجف.
- يخلط اللوز مع سكر السنيطة ثم يطحن جيدا للحصول على عجينة أملس.
- في إناء يخلط عجينة اللوز مع الزبدة، القرفة والمسكة حتى تنسجم العناصر.
- يضاف إليهم البيض، الخميرة، ماء الزهر وقشرة البرتقال، يخلط الكل.
- يحضر من العجين كويرات صغيرة بحجم الكراعة تفنذ في السكر الصقيل.
- تصفف الغريبة في صينية مغطاة بورق السيلفيريزي وتدخل للفرن المسخن على درجة حرارة 180°C لمدة 15 دقيقة.
- تخرج الغريبة من الفرن وتوضع فوق شبكة الحلوى لتبرد.

المقادير:

- 1/2 كغم لوز
- 250 غم سكر سنيطة
- 50 غم زبدة
- كيس ونصف خميرة
- كيماوية
- قشرة برتقالة محكوكة
- ملعقة صغيرة ماء الزهر
- 1/2 ملعقة صغيرة قرفة
- 2 بيضات
- قبصة مسكة حرة
- للتزيين:
- سكر الصقيل

منتديات المغرب العربي

www.mmagreb.com





بهلة باللوز

طريقة تحضير العقدة:

- يطحن اللوز يضاف إليه السكر، الزبدة، بودرة الكاكاو وعصير البرتقال يخلط الكك جيدا . وتحضر منه كويرات صغيرة بحجم لوزة.

طريقة تحضير العجين:

- يصب الدقيق في إناء يضاف إليه الخميرة، السكر والزيت ويمزج الكك ويدلك جيدا حتى نحصل على عجينة أملس (يمكن طحن هذا العجين في مطحنة اللوز اليدوية لتسهيل عملية الدلك).
- يحضر من العجين كويرات صغيرة تبسط قليلا وسط اليد وتحشى بعقدة اللوز وتجمع جوانب العجين ويكور من جديد لإعطائه شكل غريبة محشية.
- تصفف الكويرات في صينية مغطاة بورق السيلفيريزي وتدخل للفرن المسخن على درجة حرارة 180°C لمدة 15 دقيقة.

مقادير العجين:

- 500 غم دقيق
- 100 غم سكر سنيده
- كيس ونصف خميرة
- كيماوية
- 45 سل زيت المائدة

مقادير العقدة:

- 100 غم لوز مسلوق
- ومقشر
- 50 غم سكر سنيده
- ملعقة صغيرة بودرة الكاكاو
- 20 غم زبدة
- ملعقة كبيرة عصير البرتقال

منتديات المغرب العربي

www.mmagreb.com



غريبة محشية بالمربي

طريقة التحضير:

- في إناء تطرب الزبدة مع السكر حتى نحصل على كريمة ملساء.
- يضاف إليها البيضة، الدقيق والخميرة ويخلط الكل جيدا حتى الحصول على عجينة منسجم.
- يحضر من العجين كويرات صغيرة تبسط قليلا وسط اليد وتحشى بالمربي، تجمع جوانب العجين ويكور من جديد لإعطائه شكل غريبة محشية.
- تصفف الكويرات في صينية مغطاة بورق السيلفيريزي وتدخل للفرن المسخن على درجة حرارة 180°C لمدة 15 دقيقة.
- تخرج الغريبة من الفرن وتزين بالسكر الصقيل.

ملاحظة:

يمكن إضافة ملعقة من الماء لجمع العجين.

المقادير:

- 250 غ دقيق
- 100 غ سكر صقيل
- 100 غ زبدة
- كيس خميرة كيماوية
- بيضة
- مربي
- للتزيين:
- سكر صقيل

منتديات المغرب العربي

www.mmagreb.com



غريبة بالكوك والسميد

طريقة التحضير:

- في إناء يخلط السميد مع الخميرة الكيماوية يضاف إليهم الكوك، سكر صقيل، قشرة الليمون الحامض والبيض يخلط الكل للحصول على عجينة منسجم.
- تحضر كويرات صغيرة من العجين وتفند في السكر الصقيل.
- تصفف كويرات العجين فوق صفيحة مفطاة بورق السيلفيريزي.
- تدخل الصفيحة للفرن المسخن على درجة حرارة 180°C لمدة 15 دقيقة.
- تخرج الغريبة من الفرن وتوضع فوق شبكة الحلوى لتبرد.

المقادير:

- 150 غم سميد
 - 100 غم كوك
 - 80 غم سكر صقيل
 - قشرة الليمون الحامض
 - محكوكة
 - 1/2 كيس خميرة كيماوية
 - 3 بيضات
- للتزيين:**
- سكر صقيل

متديات المغرب العربي

www.mmagreb.com



غريبة بالبرتقال والكوك

طريقة التحضير:

- يطحن الكوك جيدا للحصول على بودرة.
- يفرط الدقيق مع الخميرة الكيماوية يضاف اليهم بودرة الكوك، سكر صقيل، قشرة البرتقال يمزج الكل وتصنع حفرة في الوسط يصب فيها عصير البرتقال، الزيت والبيضة يخلط الكل جيدا حتى الحصول على عجينة منسجم
- تدهن اليد بالزيت وتحضر كويرات صغيرة من العجين.
- تصنف كويرات العجين فوق صفيحة مغطاة بورق السيلفيريزي.
- تدخل الصفيحة للفرن المسخن على درجة حرارة 180°C لمدة 15 دقيقة.
- تخرج الغريبة من الفرن، تغطس في عصير البرتقال وتفنند في الكوك.

المقادير:

- 120 غم دقيق
- 60 غم كوك
- 50 غم سكر صقيل
- ملعقة كبيرة عصير البرتقال
- ملعقة صغيرة قشرة البرتقال محكوكة
- 4 سل زيت المائدة
- 1/2 كيس خميرة كيماوية بيضة

للتزيين:

- كوك
- عصير البرتقال

منتديات المغرب العربي

www.mmagreb.com



غريبة كاوكاو

طريقة التحضير:

- يخلط الكاوكاو مع السنيطة ويطحن للحصول على عجينة أملس.
- في إناء يخلط عجينة كاوكاو، المربي، الزيت، الخميرة وأبيض البيض حتى الحصول على عجينة منسجم.
- تدهن اليد بالزيت وتحضر كويرات صغيرة من العجين.
- تصف كويرات العجين فوق صفيحة مغطاة بورق السيلفيريزي ثم تزين كل غريبة بحبة كاوكاو.
- تدخل الصفيحة للفرن المسخن على درجة حرارة 180°C لمدة 15 دقيقة.
- تخرج الغريبة من الفرن وتوضع لتبرد فوق شبكة الحلوى ثم تزين بالسكر الصقيل.

المقادير:

- 200 غم كاوكاو
- 60 غم سكر سنيطة
- أبيض بيضة
- 1/2 كيس خميرة كيماوية
- 1/2 ملعقة كبيرة مربي
- 1/2 كأس زيت المائدة

للتزيين:

- سكر الصقيل
- كاوكاو

منتديات المغرب العربي

www.mmagreb.com



غريبة بالجلجلان

طريقة التحضير:

- في إناء يخلط الدقيق، الجلجلان، سكر الصقيل والخميرة، يضاف إليهم عصير البرتقال والبيضة ثم تمزج العناصر جيدا للحصول على عجينة منسجم.
- تدهن اليد بالزيت وتصنع كويرات صغيرة من العجين وتفند في الجلجلان.
- تصف الكويرات في صينية مغطاة بالورق السيلفيريزي وتدخل للفرن المسخن على درجة حرارة 180°C لمدة 15 دقيقة.

المقادير:

- 120 غم جلجلان
- محمرومطحون
- 60 غم دقيق محمر
- 80 غم سكر الصقيل
- ملعقة صغيرة خميرة
- كيماوية
- بيضة
- 3 ملاعق كبيرة عصير البرتقال
- للتزيين:
جلجلان

متدنيات المغرب العربي

www.mmagreb.com



بسكويت بالفواكه الجافة

طريقة التحضير:

- يقطع الزبيب ويخلط مع لوز والكاركاع ويحتفظ به
- في إناء تطرب الزبدة مع السكر حتى نحصل على كريمة ملساء.
- يضاف إليها الدقيق، سكرالفيلا، الخميرة والزيت ويخلط الكك جيدا حتى الحصول على عجين منسجم.
- يحضر من العجين كويرات صغيرة تبسط قليلا وسط اليد وتحشى بخليط الزبيب، اللوزوالكاركاع ، تجمع جوانب العجين ويكور من جديد لإعطائه شكل غريبة محشية ويضغط عليها بواسطة طابم ليعطيها شكل وردة.
- تصفف الحلوة في صينية مغطاة بالورق السيلفيريزي وتدخل للفرن المسخن على درجة حرارة 180°C لمدة 15 دقيقة.
- تخرج الحلوة من الفرن وتزين بالسكر الصقيل.

المقادير:

- 300 غم دقيق
- 125 غم زبدة
- 5 سل زيت المائدة
- 60 غم سكر سنيده
- 1/2 كيس سكر فنيلا
- 1/4 كيس خميرة كيماوية
- 50 غم لوزمهرمش
- 50 غم كاركاع مهرمش
- 50 غم زبيب

منتديات المغرب العربي

أصابع البسكويت بالشكلاط منتديات المغرب العربي

طريقة التحضير: www.mmagreb.com

- في إناء تطرب الزبدة مع السكر حتى نحصل على كريمة ملساء.
- يضاف إليها قشرة وعصير البرتقال، الدقيق، الكركام ويخلط الكك جيدا حتى نحصل على عجينة أملس ومنسجم.
- فوق طاولة مرشوشة بالدقيق يقسم العجين إلى كويرات تحضر على شكل قضبان سمكها 1.5 سم.
- تصفف القضبان في صينية وتدخّل للثلاجة لمدة نصف ساعة.
- تخرج قضبان العجين من الثلاجة وتقطع على شكل أصابع طولها 6 سم.
- تصفف أصابع العجين في صينية مغطاة بالورق السيلفيريزي متباعدة فيما بينها ب 2 سم وتدخّل للفرن المسخن على درجة حرارة 180°C لمدة 15 دقيقة.
- يوضع البسكويت ليبرد فوق شبكة الحلوى.
- يذوب الشكلاط في حمام مريم وتزين به أصابع البسكويت.

المقادير:

- 400 غم دقيق
- 250 غم زبدة
- 80 غم سكر صقيك
- 70 غم كركام مهرمش
- 2 ملاعق كبيرة قشرة البرتقال محكوكة
- 6 سل عصير البرتقال

للتزيين:

- شكلاط اسود



مربعات برقائق اللوز

طريقة التحضير:

- في إناء تطرب الزبدة مع السكر حتى نحصل على كريمة ملساء.
- يضاف إليها الدقيق، بودرة اللوز، الخميرة والزبيب ويخلط الكل جيدا حتى الحصول على عجينة منسجم.
- يصب العجين في قالب حلوى ملبس بورق سيلفيريزي طوله 30 سم، عرضه 20 سم وعلوه 4 سم.
- يبسط العجين بظهر ملعقة، يدهن وجه الحلوى بأصفر البيضة ويرش برقائق اللوز.
- يدخل القالب للفرن المسخن على درجة حرارة 180°C لمدة 40 دقيقة.
- تخرج الحلوة من الفرن وتترك حتى تبرد ثم تقطع إلى مربعات.

المقادير:

- 150 غ دقيق
- 200 غ زبدة
- 100 غ سكر صقيل
- 50 غ بودرة اللوز
- 50 غ زبيب
- كيس خميرة كيماوية
- للترزين:
- أصفر بيضة
- 50 غ رقائق اللوز

منتديات المغرب العربي

www.mmagreb.com



ميل فاي بالشكلاط

طريقة التحضير:

- يحمر ويقشر الكاوكاوثم يخلط مع السكر ويطحن حتى نحصل على عجينة كاوكاو أملس.
- يبسط عجينة كاوكاو فوق ورق السلفيريبي على شكل مستطيل طوله 30 سم وعرضه 20 سم وسمكه 1 سم .
- يذوب الشكلاط الأسود في حمام مريم وتصب نصف الكمية فوق مستطيل عجينة كاوكاو ثم يدخل للثلاجة حتى يتجمد.
- يذوب الشكلاط الأبيض في حمام.
- يخرج مستطيل كاوكاومن الثلاجة ويقرب على الوجه الآخر الذي يصب عليه ماتبقى من الشكلاط الأسود ويزين بخطوط من الشكلاط الأبيض.
- ويعاد إدخال المستطيل المزين إلى الثلاجة حتى يبرد ثم يقطع إلى مربعات.

المقادير:

- 300 غم شكلاط أسود
- 250 غم كاوكاو
- 60 غم سكرصقيل

للتزيين:

- شكلاط ابيض

منتديات المغرب العربي

www.mmagreb.com



هلل بالشكلاط منتديات المغرب العربي

طريقة التحضير: www.mmagreb.com

- في إناء يوضع دقيق المغربل ، الخميرة، السكر، بودرة اللوز، البيضة والزبدة ويخلط الكل جيدا حتى نحصل على عجينة منسجم.
- يذوب الشكلاط في حمام مريم ويضاف للعجين.
- يلف العجين في البلاستيك الغذائي ويدخل لثلاجة لمدة 15 دقيقة.
- فوق طاولة مرشوشة بالدقيق يقسم العجين إلى كويرات تحضر على شكل قضبان سمكها 2 سم.
- تقطع القضبان على شكل أصابع طولها 5 سم.
- تشكل الأصابع على شكل هلال وتصفف فوق صفيحة مغطاة بالورق السيلفيريزي.
- تدخل الصفيحة للفرن المسخن على درجة حرارة 180C لمدة 15 دقيقة.
- يوضع البسكويت ليبرد فوق شبكة الحلوى.
- يذوب الشكلاط الأبيض في حمام مريم.
- تغطس طرفي البسكويت في الشكلاط الأبيض وتصفف فوق شبكة الحلوى حتى تبرد.

المقادير:

- 250 غ دقيق
- 125 غ سكر صقيل
- 125 غ زبدة
- 100 غ بودرة اللوز
- 80 غ شكلاط اسود
- بيضة
- قبة خميرة كيماوية
- للتزيين:
شكلاط أبيض



بسكويت بالزبيب

طريقة التحضير:

- في إناء تطرب الزبدة مع السكر حتى نحصل على كريمة.
- يضاف إليها أصفر البيض، الزبيب، قشرة البرتقالة المحكوكة، الخميرة و الدقيق يخلط الكل جيدا حتى نحصل على عجين املس ومنسجم.
- يلف العجين في البلاستيك الغذائي ويدخل لثلاجة لمدة 30 دقيقة.
- يمدد العجين بواسطة المدلك حتى يصبح سمكه 3 مم ويقطع بقالب (على شكل وردة).
- يصفف البسكويت في صفيحة مغطاة بورق السلفيري .
- تدخل الصفيحة للفرن المسخن على درجة حرارة 180C لمدة 15 دقيقة.
- يوضع البسكويت ليبرد فوق شبكة الحلوى ثم يزين بالسكر الصقيل.

المقادير:

- 225 غم دقيق
- 125 غم زبدة
- 150 غم سكر صقيل
- 2 أصفر البيض
- 50 غم زبيب
- قشرة برتقالة محكوكة
- نصف ملعقة صغيرة خميرة كيماوية

للتزيين:

- سكر صقيل

متديات المغرب العربي



بسكويت بالقشدة الطرية

طريقة التحضير:

- في إناء تطرب الزبدة مع السكر حتى نحصل على كريمة ملساء.
 - يضاف إليها القشدة الطرية والدقيق يخلط الكك جيدا حتى نحصل على عجينة املس ومنسجم.
 - يلف العجين في البلاستيك الغذائي ويدخل للثلاجة لمدة 30 دقيقة.
 - يمدد العجين بالمدلك حتى يصبح سمكه 3 مم ويقطع بقطاعة صغيرة مشنفة.
 - يصفى البسكويت في صفيحة مغطاة بورق السلفيريبي.
 - يخلط أصفر البيض مع القشدة الطرية ويدهن به البسكويت ثم يزين بالسكر.
 - تدخل الصفيحة للفرن المسخن على درجة حرارة 180C لمدة 15 دقيقة.
 - يخرج البسكويت من الفرن ويوضع ليبرد فوق شبكة الحلوى.
- ملاحظة:** كمية القشدة تختلف حسب نوعية الدقيق.

المقادير:

200 غم دقيق

50 غم زبدة

150 غم قشدة طرية

50 غم سكر الصقيل

للتزيين:

أصفر بيضة

ملعقة كبيرة قشدة طرية

سكر أبيض للتزيين

الحلوى

متنديات المغرب العربي

بسكويت على شكل نجمات

طريقة التحضير:

- في إناء تطرب الزبدة مع السكر حتى نحصل على كريمة ملساء.
- يضاف إليها أصفر البيض والدقيق يخلط الكك جيدا حتى نحصل على عجينة املس ومنسجم.
- يلف العجين في البلاستيك الفذائي ويدخل لثلاجة لمدة 30 دقيقة.
- يمدد العجين بواسطة المدلك حتى يصبح سمكه 3 مم ويقطع بقالب على شكل نجمة.
- تصفف النجمات في صفيحة مغطاة بورق السلفيري، تدهن بأصفر البيض وتزين برقائق اللوز.
- تدخل الصفيحة للفرن المسخن على درجة حرارة 180°C لمدة 15 دقيقة.
- يخرج البسكويت من الفرن ويترك يبرد فوق شبكة الحلوى.

المقادير:

- 225 غم دقيق
- 125 غم زبدة
- 150 غم سكر الصقيل
- 2 أصفر البيض

للتزيين:

- رقائق اللوز
- أصفر البيض

منتديات المغرب العربي

www.mimaghreb.com

مُنْتَدِيَاتِ الْمَغْرِبِ الْعَرَبِيِّ

الفقاص بالشكلاط

www.mmagreb.com

طريقة التحضير:

- يغربك الدقيق مع الخميرة واللوز.
- في إناء تمزج الزبدة مع السكر الصقيل باليد حتى نحصل على كريمة ملساء.
- يضاف إليها البيض الواحدة تلوى الأخرى مع التحريك ثم خليط الدقيق واللوز حتى نحصل على عجينة منسجم.
- يقسم العجين إلى نصفين ويضاف إلى النصف الأول بودرة الكاكاو ويبقى الثاني أبيض.
- فوق طاولة مرشوشة بالدقيق يقسم عجينة الشكلاط إلى كويرات تحضر على شكل قضبان ونقوم بنفس العملية بالنسبة للعجينة الأبيض.
- يلف كل قضيب من عجينة بالشكلاط مع قضيب من العجينة الأبيض إلى أن يلتصقا.
- تصف القضبان في صينية وتدخ للثلاجة لمدة نصف ساعة.
- تخرج قضبان العجين من الثلاجة وتقطع على شكل دوائر سمكها 0.5 سم بواسطة سكين حاد.
- تصف دوائر العجين في صينية مغطاة بورق السيلفيريزي وتدخ للفرن المسخن على درجة حرارة 180°C لمدة 20 دقيقة.
- يخرج الفقاص من الفرن ويوضع يبرد فوق شبكة الحلوى.

المقادير:

- 500 غم دقيق
- 220 غم سكر الصقيل
- 200 غم لوز مسلوق،
- مقشر
- ومهرمش
- 60 غم زبدة
- 2 بيضات
- 2 ملاعق كبيرة بودرة الكاكاو
- ملعقة صغيرة خميرة
- كيماوية



مبتديات المغرب العربي

بسكويت بالكوك

www.mmagreb.com

طريقة التحضير:

- في إناء تطرب الزبدة مع السكر حتى نحصل على كريمة.
 - يضاف إليها أصفر البيض، الكوك والدقيق يخلط الكد جيدا حتى نحصل على عجينة أملس ومنسجم.
 - يلف العجين في البلاستيك الغذائي ويدخل لثلاجة لمدة 30 دقيقة.
 - يمدد العجين بواسطة المدلك حتى يصبح سمكه 3 مم ويقطع بقالب (على شكل قلب).
 - يصفى البسكويت في صفيحة مغطاة بورق السلفيري.
 - تدخل الصفيحة للفرن المسخن على درجة حرارة 180°C لمدة 15 دقيقة.
 - يوضع البسكويت ليبرد فوق شبكة الحلوى.
 - يذوب الشكلاط في حمام مريم ويضاف إليه القشدة الطرية مع التحريك حتى يصبح مثل الكريمة.
 - تدهن نصف كمية البسكويت بكريمة الشكلاط وتغطى بما تبقى من قطع الحلوى. تزين بالسكر الصقيل.
- ملاحظة:** يمكن استعمال الشكلاط الجاهز للدهن لإلصاق البسكويت عوض الشكلاط الأسود والقشدة الطرية.

المقادير:

- 175 غ دقيق
 - 125 غ زبدة
 - 150 غ سكر صقيل
 - 2 أصفر البيض
 - 50 غ كوك
- ### للتزيين:
- 100 غ شكلاط أسود
 - 100 غ قشدة طرية



بسكويت بزبدة الكاوكاو

طريقة التحضير:

- في إناء تخلط الزبدة وزبدة الكاوكاو يضاف إليهم السكر الصقيل حتى نحصل على كريمة ملساء.
- يضاف إليها البيضة، الزبيب، الدقيق والخميرة الكيماوية يخلط الكل جيدا حتى نحصل على عجين منسجم.
- يحضر من العجين كويرات صغيرة بحجم الكراعاة تبسط قليلا بظهر الشوكة .
- تصف الحلو في صينية مغطاة بورق السيلفيريزي وتدخل للفرن المسخن على درجة حرارة 180°C لمدة 15 دقيقة.
- يخرج البسكويت من الفرن ويوضع ليبرد فوق شبكة الحلو.
- يذوب شكلاط في حمام مريم ويفطس فيه البسكويت لنصف . يصف البسكويت فوق شبكة الحلو حتى يتجمد الشكلاط ويحتفظ به في علبة محكمة الإغلاق.

المقادير:

- 100 غم دقيق
- 90 غم سكرصقيل
- 50 غم زبدة
- 50 غم زبدة كاوكاو
- 40 غم زبيب
- 1/2 كيس خميرة كيماوية
- بيضة صغيرة الحجم

للتزيين:

شكلاط أسود

منتديات المغرب العربي

www.mmagreb.com



بسكويت بالكاوكاو والمربى

طريقة التحضير:

- يحمر، يقشرو ويطحن الكاوكاو.
- في إناء تطرب الزبدة مع السكر حتى نحصل على كريمة ملساء.
- يضاف إليها البيضة، الدقيق والكاوكاو ويخلط الكل جيداً حتى الحصول على عجينة منسجم.
- يحضر من العجينة كويرات صغيرة، تصفف الكويرات في صينية مغطاة بورق السيلفيريزي وتصنع حفرة وسط غريبة تدخل للفرن المسخن على درجة حرارة 180°C لمدة 15 دقيقة.
- تخرج الغريبة من الفرن، تزين بالسكر الصقيل وتملأ الحفرة بالمربى.

المقادير:

250 غم دقيق

150 غم زبدة

90 غم سكر صقيل

75 غم كاوكاو

بيضة

للتزيين:

سكر صقيل

مربى

منتديات المغرب العربي

www.mmagreb.com



مقادير: المقادير:

هتدييات المغرب العربي

دياموند بالشكلاط والفنيلا

www.mmagreb.com

طريقة التحضير:

- في اناء تطرب الزبدة مع السكر وسكر الفنيلا حتى نحصل على كريمة ملساء.
- يضاف إليها البيض، الدقيق ويخلط الكك جيدا حتى الحصول على عجينة منسجم.
- يقسم العجين إلى نصفين، يضاف إلى النصف الأول بودرة الكاكاو ويترك الثاني أبيض.
- يحضر من عجينة بالشكلاط قضبان سمكها 1 سم وطولها 15 سم، تصفف في صينية وتدخل للثلاجة لمدة نصف ساعة.
- فوق طاولة مرشوشة بالدقيق يبسط العجين الأبيض على شكل شرائط طولها 15 سم وعرضها 4 سم.
- يحشى كل شريط بقضيب من عجينة بالشكلاط يلف جيدا حتى يلتصق العجين الأبيض بالعجين بالشكلاط .هكذا نحصل على قضبان بيضاء محشوة بعجين بالشكلاط سمكها تقريبا 3 سم تصفف فوق صينية وتدخل لثلاجة.
- تخرج قضبان العجين من الثلاجة، تدهن بأبيض البيض وتفند في سكر سنيذة ثم تقطع دوائر سمكها 0.5 سم.
- تصفف الدوائر فوق صفيحة مغطاة بورق السيلفيريزي وتدخل للفرن المسخن على درجة حرارة 180°C لمدة 15 دقيقة.
- يخرج البسكويت من الفرن ويوضع فوق شبكة الحلوى ليبرد.

المقادير:

- 250 غم دقيق
- 250 غم زبدة
- 150 غم سكر صقيك
- بيضة ونصف
- ملعقة كبيرة بودرة الكاكاو
- كيس سكر فنيلا

للتزيين:

- أبيض البيض
- سكر سنيذة





حلوة بالمربي

طريقة التحضير:

- في إناء تطرب الزبدة مع سكرالصقيل حتى نحصل على كريمة ملساء.
- يضاف إليها أصفر البيضة والدقيق يخلط الكك جيدا حتى نحصل على عجين أملس ومنسجم.
- يلف العجين في البلاستيك الغذائي ويدخل للتلاجة لمدة 30 دقيقة.
- يمدد العجين بالمدلك حتى يصبح سمكه 3 مم ويقطع بقطاعة صغيرة مشنفة.
- يصفف نصف البسكويت في صفيحة مغطاة بورق السلفيريبي والنصف الأخرى تحدث به ثلاثة ثقوب في الوسط بقطاعة قطرها 1 سم تصفف هي الأخرى فوق صفيحة مغطاة.
- يدخل البسكويت للفرن المسخن على درجة حرارة 180°C لمدة 10 دقائق.
- يخرج البسكويت من الفرن ويوضع ليبرد فوق شبكة الحلوى.
- يدهن البسكويت بالمربي ويفطى بالآخر المحدث به ثقوب.
- تزين قطع الحلوى بالسكر الصقيل.

المقادير:

350 غم دقيق

200 غم زبدة

125 غم سكر صقيل

1 أصفر بيضة

للتزيين:

مربي

سكر صقيل

منتديات المغرب العربي

www.mmagreb.com

مثلثات الكوك

طريقة التحضير:

- يطحن الكوك ليصبح بودرة، يضاف إليه عصير الليمون الحامض والحليب المحلى المركز ويخلط الكك جيدا.
- فوق طاولة مدهونة بالزيت يبسط الخليط ويقطع بالطابع (على شكل مثلث).
- في حمام مريم يذوب الشكلاط الأسود وتغطس فيه المثلثات.
- توضع المثلثات فوق ورق السيلفيريزي وتدخل لتلاجة حتى تبرد.
- يحتفظ بمثلثات الكوك في مكان بارد بعيد عن الرطوبة.

المقادير:

- 120 غم كوك
- 120 غم حليب محلى
- مركز
- ملعقة كبيرة عصير الليمون الحامض
- للتزيين:
شكلاط أسود

منتديات المغرب العربي

www.mmagreb.com

