

## كتاب حلويات العيد من مطبخ اناقة مغربية

كتاب حلويات شاي مغربية يقدمه لكم مطبخ  
اناقة مغربية كمهدية متواضعة بمناسبة عيد  
الفاطر الكريم و كل عام و انتم بالفضل خير.



هذا الكتاب مجاني وخاص بشبكة و منتديات اناقة مغربية و يسمح بتداوله المجاني في المنتديات و لا يسمح ببيعه او استغلاله تجاريا

## محتويات الكتاب



## حلوة الاورسان

### المقادير

250 غ زبدة مارغارين دائبة و باردة

كاس سكر كلاصي

4 بيضات

2 معالق كبار كاوبيل

500 غ مايزينا

1 خميرة الحلوة

دقيق

التزيين

شكلات

شكلات فيرميسيل

### الطريقة

نخلط الزبدة و السكر تم البيض و كاوبيل و مايزينة و الخميرة و الدقيق حتى نحصل على عجينة

سهل الاستعمال

نشكل كريات صغيرة بنفس الحجم و نضعها متباعدة و ندخلها الفرن تقريبا 15 الى 20 دقيقة

نديبج الشكلات و نغطس نصف الحلوة فيه و نزينها بالفرميسيل و نتركها تجف ثم نضعها في

الكياس ورقية

الحلوة يجب ان تتشقق فهذا دليل نجاحها



## سابلي بالفلان

### المقادير

250 غ مارغرين

3 صفار بيض

100 غ سكر كلاصي

1 فلان فانيليا

1 خميرة حلوة

100 غ مايزينة

دقيق حسب الخليط

### للتزيين

مربى

فوندون

لون اخضر

استعملت ايضا شكلاط ابيض و لون زهري

دراجي فضي

فريميسيل الوان

### الطريقة

نخلط المارغارين و السكر و البيض و الفلان و الخميرة و المايزينة ثم الدقيق حتى تجمع العجين و

يكون متماسك ندخلها التلاجة لمدة 15 دقيقة

ثم نسرحها و نقطعها حسب الرغبة و ندخلها الفرن

نزينها حسب الرغبة

ملحوظة اذا كانت العجين رقيقة ممكن تلصقي وحدة مع وحدة بالمربى ثم تزين و اذا تركتها

خليطة ممكن تزينها دون الصاقها



## حلوة الشكلاط

### المقادير

250 غ شكلاط

100 غ زبدة

50 غ سنيطة

150 غ دقيق

3 بيضات

نصف باكية خميرة حلوة

فاني باكية

3 معالق كبار بودرة الشكلاط

قبضة ملح

للتزيين سكر كلاصي

### الطريقة

نديب الشكلاط مع الزبدة فوق نار هائنة مع التحريك المستمر

نخلط الدقيق و الشكلاط مخمرة و الملح و الفاني و السنيطة و الخميرة

نضيف اليه البيض بعد دوبان الشكلاط نزيله من فوق النار و نستمر في تحريكه ليبرد قليلا و

كل وحدة مع التحريك جيدا حتى يندمج البيض مع الشكلاط

نضيف باقي العناصر للخليط و نحرك حتى نحصل على عجينة لين تم

ندخله للثلاجة لمدة ساعتين

بعد ذلك نشكله على شكل كور صغيرة و نممرها في السكر كلاصي و ندخلها لفرن ساخن

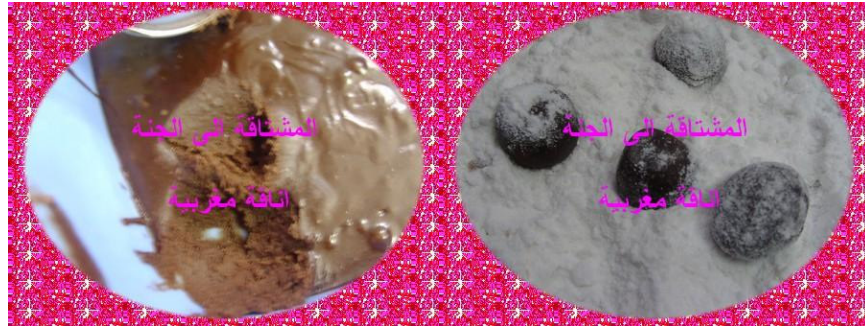
مسبقا على درجة حرارة 200 درجة نتركها لمدة 10 دقائق في الفرن

اترككم مع الصور





بعد ما خرجت من الثلاجة



نضعها في صينية متباعدة لأن حجمها يكبر





## عريبة النخالة نوع جديد

### المقادير

125 غ كاوكاو محمر و مقشر و مطحون

125 غ زنجلان محمر و مطحون

2 كيسان زيت

2 كيسان سنيطة

2 خمارات 2

4 بيضات 4

نخالة رقيقة حسب الخليط

سكر كلاصي للتزيين

### الطريقة

نمزج جميع المقادير حتى نحصل على عجينة خفيفة نتركوه يرتاح لمدة 10 دقائق  
ندهنو يدينا بقليل من الزيت و نعملو كويرات صغار على شكل عريبة و نهندوها في السكر  
كلاصي و نباعدوهم في الالطة لان حجمها يكبر  
ندخلها لفرن تقريبا 15 دقيقة باش تجي خفيفة ماشي ناشفة و قاصحة و تقدم بالصحة و الراحة



[www.anaqamaghribia.com](http://www.anaqamaghribia.com)

## حلوة الزنجلان و الكوك على شكل حركات

### المقادير

250 غ كوك

250 غ زنجلان محمر و مطحون

كاس زبدة دايبة

بكية كاوبيل

2 كيسان سنيطة

4 بيضات

خميرة

فاني

نستلي طاييب

### الطريقة

نطرب البيض مزيج حتى يطلع و نضيفو ليه سنيطة و نبقاو نطربو و نزيدو الزبدة و فاني و خميرة و كوك و زنجلان و كاوبيل تكون عندنا عجينة خفيفة نتركها تشرب شوي تقريبا ربع ساعة و ناخدو بوق صغير او كيس حلواني و نبدأ نخرجوها منو تكون صغيرة حيث حجمها كيكر و ندخلها الفرن و نرد البال دغيا كتطيب و ملي تخرج نلصقوها بنستلي طاييب بالصحة و الراحة و

ملحوظة خاص تطاعي البيض مزيج باش ما تتطفش ليك الحلوة

و ما

ننساوش ديم شوية الملح في الحلوة

اترككم مع الصور التوضيحية





## فقاص مالح

### المقادير

500 غ دقيق

100 غ زبدة

100 غ فرماج احمر مبشور

100 غ كاشير مبشور

ملعقة صغيرة ابزار

ملعقة صغيرة ملح

ملعقة كبيرة كتشابج

ملعقة كبيرة موطارد

2 فرماج

ملعقة صغيرة تجميرة و خرطوم

كنور 1

مريسة حسب الذوق

كاس شاي حليب

نصف خمارة حلوة

الطريقة كما في الصور





يصنع  
العجين بهذا الشكل



نشكل  
العجين على شكل قضبان  
و ندخلها للتلاجة مدة 20 دقيقة





## بفتالوة

### المقادير

500 غم لوز مطلوق و مقلي و مطحون

2 معالق كبار ماء زهر

معلقة صغيرة قرفة

100 غم سنيطة

نصف كأس زبدة دايبة

500 غم عجينة مورق

للتزيين عسل و لوز مطلوق

### الطريقة

نحضر الحشوة بخلط اللوز و سنيطة و القرفة و ماء الزهر و قليل من زبدة  
نسرح نصف كمية العجين المورق في صينية مدهونة بالزبدة و نثقبها بشوكة ثم نضع فوقها  
الحشوة و نسرحها بطريقة متساوية ثم نضع النصف المتبقي من العجين و نقطعها مربعات حسب  
الرغبة و نسقيها بالزبدة الدايبة و نزينها باللوز و ندخلها الفرن و فور خروجها تسقى بالعسل و  
تترك حتى تشرب لمدة ليلة كاملة و تقطع في الغد و توضع في الحياس ورقية  
الطريقة مصورة اليكم الصور نتمنى تكون واضحة





## حلوة الزنجلان بالمورانغ

### المقادير

250غ زنجلان محمر و مطحون جيدا

2 بيضات

كاس سنيطة

قبضة ملح

### المورانغ

بياض 2 بيضات

كاس و ربع سنيطة

صغيرة عصير حامض

### الطريقة

نطرب البيض مع السنيطة حتى يطلع و نضيف الزنجلان و نحرك في اتجاه واحد حتى يتجمع الخليط و نضعه في حبيب حلواني و نبدا بوضع 3 وردات صغيرة واحدة بجانب الاخرى كما هي الصور

ناتي الان الى تحضير المورانغ

نطرب ابيض البيض مع عصير الحامض حتى يصبح مثل الثلج تم نضيف السكر و نستمر في التطريب حتى يتضاعف حجم الخليط و يصبح يلمع و ثقيل

نضع المورانغ في حبيب حلواني و نزين به الطوى

تم نجعلها الى فرن مسخن من قبل و نقصو الحرارة باش تطيب بلا ما تحمر بزافه كيفه كانقولو يشربها الفون

اليكم الصور





## الكُموسة

### المقادير

#### العجين

4 كيسان دقيق

كاس الا ربع زبدة ذائبة

كاس الا ربع حليب

4 صفار بيض

قليل من الخرقوم

#### الحشوة

500 غم لوز مطلو و منقى و مطحون

100 غم سنيطة

2 معالق كبار ماء زهر

قليل من القرفة

عسل لسقي

#### الطريقة

نحضر العجين بمزج كل

المقادير مع بعض يكون العجين رطب تم نقسمه الى كور و نتركه يرتاح قليلا في هذا الوقت نحضر الحشوة بمزج اللوز و السكر و القرفة و ماء الزهر و نحضر منه كور صغيرة تم نسرجه العجين و يكون رقيق جدا و نقسمه الى مربعات كما في الصور و نضع وسط كل مربع كورة لوز تم نضغط عليها بالاصابع حتى نشكلها مثل الرزمة ندخلها الفرن و يمكن ايضا قليها في الزيت و مليي تخرج من الفرن تسقى مباشرة بالعسل



## فئات الشكلاط

### المقادير

نصف كيلو شكلاط  
رابعة بسكويت شاي مثلا هنريس  
رابعة كاوكاو مجمر و منقي و  
ممرمش  
نصف باكية كاوبيل  
كاس زبدة دايفة  
زلافة صغيرة غسل

### الطريقة

ندوبو الشكلاط و نضيفو ليه باقي المواد و نبدأو ناخذ بلاستيك عدائي نضع فيه كمية من الخليط و نغلقه كما في الصورة و نبدأو نسرحو فيه بايدينا حتى يتقاد و ندخله للثلاجة لمدة 6 ساعات على الأقل تم نقطعه و نحفظ به في الثلاجة الى حين التقديم







## صابلي بالشكلاط و اللوز

### المقادير

250 غ زبدة

250 غ سكر خلاصي

4 اصفر البيض

فاني 1

خميرة حلوة 1

كاس نصفه

زيت

دقيق حسب الخليط العجينة تكون هشّة

### للتزيين

مربي

قليل من

ماء الزهر

شكلاط دايبج

لوز مقلي و ممرمش

### الطريقة

نحضر العجين

نحصل عليه بهذا الشكل و

تكون مفتتة لكن تجمع باليد

ندخلها للتلاجة لمدة 20 دقيقة

حتى يسهل تشكيلها

نسرحها و نقطعها بهذا الشكل و ندخلها الفرن

نلصق به من بعد ما تنضج نحضر المربي نوكنو سخنها شوية مع ماء الزهر باش يجي جاري شوية و

الحلوة وحدة مع الاخرى

من بعدما لصقته الجلوى ناخذوها و نضع نصفها في الشكلاط

و ملي ينشفه الشكلاط ناخذها و نضع النصف الثاني في المربي

تم نضعه في اللوز



## صابلي منوع مزين بالفوندو

### المقادير

250 غ زبدة

250 غ سكر كلاسي

3 بيضات

1 فانلي

كيس خميرة حلوة

الدقيق حسب الخليط تقريبا كيلو

### الطريقة

ندعكو الزبدة باليد و نضيف السكر تم البيض و الفانلي و الخميرة تم الدقيق نجمعو العجينة تكون خفيفة و رطبة ندخلوها للتلاجة لمدة 20 دقيقة باش تسهل علينا الخدمة . من بعد نقسمها الى كور نسرح كل واحدة فوق مائدة مرشوشة بالدقيق تكون رقيقة و نقطعها حسب الرغبة يعني بالطوايح المتوفرة عندك انا عملت منها 3 اشكال تم . ندخلها الفرن .

نحضر بعد ذلك الفوندون اللي غادي نزينو بيه نحتاجو للسكر كلاسي و منكهات اصطناعية خاصة بالاكل و كذلك ملونات غذائية اذا متوفرة

### نحتاج للتزيين ايضا

دائبة الشكلاط

و كاوكاو محمر و مرمش

شكلاط فيرميسيل

اللي متوفر عندك للتزيين ممكن تستعملتي

اليكم ما استعملت

في زلافة نخلطو السكر مع نكهة

الفريز مع قليل من الماء و نخلطه جيدا استعملت ايضا نكهة الحامض

حتى يصبح بهذا الشكل يكون تقيل شوية لكن ماشي بزلاطه

ناخدو الحلوة اللي بغينا نلصقو و نديرو وسطها القليل من الفوندون كما في الصورة

و نلصقو فوقها النصف الثاني

بنكهة الحامض باش يكون عندي اللون و نكهات مختلفة بنفس الطريقة نلصق









## بتي فور منوع باللوز

### المقادير

#### العقدة

500 غ لوز مطبوق و ناشف و مطحون مزيان تم نعاودو نطحنوه مع

غ سنبدة 200

بيضة

2 معالق كبار ماء الزهر

الوان غادانية

### للتزيين

قليل من اللوز مطبوق و مصرمش

بياض بيضتين

فواكه مجفوفة

### الطريقة

نخلط اللوز مع البيض و ماء الزهر طبعاً السكر سبق و اضفناه

له و نقسمه الى 3 كور واحد نتركه محادي و 2 نلونه باضافة القليل من الملون

و نشكل منه اشكال مختلفة تم نأخذ كل واحدة نمررها في ابيض البيض تم الوز و نزينها

بالفواكه

و ندخلها الى الفرن لمدة 15 دقيق حتى تنشف فقط دون ان تحمر





## حلوة التمر

### المقادير

500 غ زبدة

6 معالق كبار زيت

12 ملعقة كبيرة سنيطة

6 معالق كبيرة ماء الزهر

2 كيلو دقيق

2 كيلو تمر

شوية كوزة و قرنفل

مدكوكين

قليل من القرفة

سكر خلاصي للتزيين

### الطريقة

نأخذ التمر نزيل منو

العضم نفوروه و من بعد نضيفو ليه قرنفل و الكوزة و القرفة

نعجنو الدقيق مع

الزبدة ما تكونش دايبة و نضيفو الزيت و السكر و ماء الزهر و ندلكو لعجينة مزيان من

بعد نسرحوها بالمداك و نقطعوها بالكاس نعملو التمر في الوسط و و نبرموها على شكل

اصابع ندخلوها للفران و مليي تطيب نفندوها في سكر خلاصي





المشتقة الى الجنة

اناقة مغربية



المشتقة الى الجنة

اناقة مغربية



المشتقة الى الجنة

اناقة مغربية



المشتقة الى الجنة

اناقة مغربية



المشتقة الى الجنة

اناقة مغربية



المشتقة الى الجنة

اناقة مغربية



المشتقة الى الجنة

اناقة مغربية



المشتقة الى الجنة

اناقة مغربية





الحمد لله الذي وفقنا لجمع هذا الكتاب المتواضع الذي نتمنى ان ينال المحابكن و  
يسهل عليكن الاختيار  
كلما حلويات مجربة و في متناول الجميع نتمنى ان تزيني بها مائدتك في ايام العيد

و ترقبو منا قريبا ان شاء الله سلسلة من كتب الطبخ خاصة بالمنتدى

اختكم في الله

المشتاقه الى الجنة

زورو مواقعنا على الروابط التالية

موقع اناقة مغربية

<http://www.anaqamaghribia.com>

مطبخ اناقة مغربية

<http://www.anaqamaghribia.com/recipes>

مكتبة اناقة مغربية لكتب الطبخ

<http://www.anaqamaghribia.com/books>

