

# طريقة تحضير حلى سهل

## طريقة تحضير حلى سهل



### الفهرس

● 1 طريقة حلى سهلة

● 2 ليالي لبنان

● 3 تشيز كيك

● 4 الكؤوس المحلاة بالكريمة المخففة

### طريقة حلى سهلة

تعتبر الحلويات من الأطعمة المفضلة لدى الكثير من الأشخاص، فهي من الأطعمة المفيدة والغنية، إذ تعطي الجسم الطاقة، وتقوي نسبة الذكاء أيضاً، لكن من جهة أخرى، فإن الإفراط في تناولها يؤدي إلى ظهور مشاكل صحيّة نحن بغنى عنها، مثل تسوّس الأسنان عند الأطفال ومرض السكّري عند الكبار، وفي هذا المقال سوف نشرح طريقة حلى سهلة ولذيذة جداً، وتعتبر من الحلويات الشرقية المشهورة، وهي حلى ليالي لبنان، وسمّيت بذلك لأنّها لبنانية المنشأ.

## ليالي لبنان

المكونات:

- لتر من الحليب.
- كأس ونصف من السميد.
- نصف كأس من السكر.
- ثلاث ملاعق كبيرة من نشا الذرة.
- ماء الزهر.
- علبة من القشطة.
- فستق حلبي للزينة.
- عسل أو قطر كثيف.

### طريقة التحضير:

- نضع الحليب البارد في وعاء على النار، ونضع معه النشا والسكر والسميد، ونخلط جيداً قبل أن يسخن الخليط.
- بعد أن يتم خلط المكونات السابقة مع الحليب، نتركها على النار الهادئة لمدة 10 دقائق مع التحريك المستمر، ثم نضع ملعقتين من ماء الزهر، ونحرك حتى يجمد الخليط.
- نضع خليط الحليب والسميد في صينية التقديم، ونضعها في البراد لمدة ساعتين حتى تبرد تماماً.
- بعد أن يبرد الخليط نخرجه من الثلاجة، وندهن عليه القشطة، ونضع فوقها الفستق الحلبي وتصبح جاهزة للتقديم
- تقطر ليالي لبنان بالقطر أو العسل، ويفضل أن يوضع عليها العسل عند التقديم في الصحن وليس في كل الصينية.

## تشيز كيك

### المكونات:

- كمية من أحد أنواع الكيك السادة، حسب الرغبة.
- مئتا غرام من جبنة الكريم.
- علبة من الكريمة.
- نصف كوب من السكر، تحديداً البودرة.
- ملعقة من الجيلاتين البودرة.
- مغلف جلي، للطبقة الأخيرة.
- كريمة للزينة.

### طريقة التحضير:

- خبز الكيك السادة ووضعها في قالب خاص؛ لتحضير القاعدة.
- خلط جبنة الكريم والسكر، حتّى تكون خليطاً سلساً.
- إضافة الكريمة بعد خفقتها مع الحليب.
- تذويب كمية من الجيلاتين باستخدام مياه ساخنة، وتركه حتى يبرد لتتمّ إضافته للخليط.
- سكب الخليط فوق طبقة الكيك، ووضع القالب في الثلاجة لمدة لا تقلّ عن الثلاث ساعات.
- تذويب الجلي بكمية مناسبة من الماء، وسكبه فوق طبقة الجبنة والكريما بعد أن يبرد.
- تزيين الطبق بالكريما أو بالفواكه، بحسب الرغبة.
- وضعه في الثلاجة؛ ليقدم بارداً.

## الكؤوس المحلاة بالكريمة المخففة

### المكوّنات:

- مئتا غرام من السكر.
- مئتا غرام من البسكويت.
- ستّ بيضات.
- فانيلا.
- عصير طازج للفراولة.
- كريمة.

### طريقة التحضير:

- خلط البيض والسكر ووضع الخليط في الفرن.
- إخراجهم من الفرن وسكبه في كؤوس.
- وضع الكريمة، ثمّ البسكويت بعد تفتيته.
- إضافة قطع من الفراولة.
- سكب طبقة أخرى من الكريمة، ثمّ أخرى من البسكويت.
- وضع الكريمة، وتقديمه بعد أن تبرّد.

مجلوبة من “<http://baytdz.com/طريقة-تحضير-حلى-سهل/?id=290949>”

**##حلى, #سهل, تحضير, طريقة**

# حلويات سريعة