

طريقة عمل كرات جوز الهند

طريقة عمل كرات جوز الهند



يعتبر صنع الحلويات من فنون الطهي الاحترافية، التي لا تحتاج إلى خبرة بقدر ما تحتاجه من حسٍ فنيٍّ وذوقٍ مميّز، وتتنوّع وتختلف أصناف الحلويات في المطبخ الشرقي فبعضها ما يؤكل بارداً وبعضها ما يضاف له القطر، وبعدها ما يحتاج تحضيره لفرن والكثير الكثير من الاختلافات. ونقدّم إليك سيدتي طرق عمل كرات جوز الهند العادية وكرات جوز الهند الفرنسية وكرات جوز الهند مع الشوكولاتة.

- 1 كرات جوز الهند
 - 1.1 المكونات
 - 1.2 طريقة التحضير
- 2 كرات جوز الهند بالشوكولاتة
 - 2.1 المكونات
 - 2.2 طريقة التحضير
- 3 كرات جوز الهند الفرنسية
 - 3.1 المكونات
 - 3.2 طريقة التحضير

- 4 كرات جوز الهند بالسميد
 - 4.1 المكونات
 - 4.2 طريقة التحضير
- 5 كرات البسكويت بجوز الهند
 - 5.1 المكونات
 - 5.2 طريقة التحضير
- 6 طريقة سريعة لعمل كرات جوز الهند بالفيديو

كرات جوز الهند

مدة التحضير :	20 دقيقة – ساعتان.
مدة الطهي :	10 دقائق.
الكمية :	-
المستوى :	سهل.

المكوّنات

- ثلاثة أرباع الكوب من الطحين.
- ثلاثة أكواب من جوز الهند.
- كوب من السكر الناعم.
- نصف كوب من الزيت النباتي.
- ثلاث بيضات من الحجم المتوسط.
- ملعقة صغيرة من الفانيلا السائلة أو البودرة.
- ملعقة كبيرة من البيكنج باودر.

طريقة التحضير

- أحضري وعاءً وضعي فيه الثلاث بيضات، واخفقيهم ثم ضعي الفانيلا واخفقيها إلى أن يتجانس البيض مع الفانيلا، وأضيفي السكر بالتدرج مع التحريك المستمر للخليط، ثم أضيفي نصف كوب من الزيت النباتي بالتدرج، واستمري بالتحريك للخليط إلى أن تتجانس جميع المكونات مع بعضها البعض.
- أحضري ورق الزبدة أو وعاءً خاصاً، ثم انخلي الطحين والبيكنج باودر، ثم اخلطيهم جيداً ثم أضيفي الأكواب الثلاثة من جوز الهند إلى الطحين والبيكنج باودر وابدئي بتحريكهم.
- أضيفي خليط البيض بشكل تدريجي مع التحريك المستمر بالملعقة إلى أن يصبح الخليط ليئناً

نوعاً ما.

- أحضري الأكواب التي تريدين أن تضعي فيها الخليط، وضعي بداخلها ورق الزبدة وضعي الخليط بداخل هذه الأكواب، ثم ضعي الأكواب على صينية الفرن.
- شغلي الفرن عند درجة حرارة 180 ثم ادخلي الصينية إلى الفرن لمدة عشر دقائق، إلى أن تتحمر ثم أخرجها واتركها إلى أن تبرد ثم ضعها في طبق التقديم وقدميها.

كرات جوز الهند بالشوكولاتة

المكوّنات

- مغلفان من البسكويت السادة.
- ثلاث ملاعق كبيرة من مسحوق الكاكاو.
- ثلاث ملاعق كبيرة من السكر الناعم.
- كوب من جوز الهند الناعم غير المحلى.
- نصف كوب من الحليب.

طريقة التحضير

- أحضري وعاءً ثم كسّري البسكوت إلى قطع صغيرة جداً، ثم أضيفي مسحوق الكاكاو، والسكر، ونصف كوب من جوز الهند، والحليب، ثم حرّكي المكوّنات مع بعضها البعض إلى أن يتجانس الخليط، أمّا إذا كنت تحتاجين إلى المزيد من الحليب أضيفيه إلى أن يتماسك الخليط.
- شكلي كرات صغيرة من الخليط، ثم اخلطي المكوّنات واعلمي كرات صغيرة، ثم اغمسي كل كرة من كرات جوز الهند بجوز الهند المجفف بحيث يتم تغليفها بشكل كامل بجوزالهند، وضعيها في داخل الثلاجة لمدة ساعتين ثم ضعها في طبق التقديم.

كرات جوز الهند الفرنسية

المكوّنات

- أربعة أكواب من جوز الهند المجفّف.
- علبة من الحليب المكثف المحلىّ.
- ملعقة كبيرة من خلاصة الفانيليا.

- كوب من اللوز المحمص.
- كوب من الفستق المحمص.

طريقة التحضير

- أحضري وعاءً وفرّغي محتويات علبة الحليب المكثّف والمحلّى مع خلاصة الفانيلا بهدوء، ثم أضيفي أربعة أكواب من جوز الهند المجفّف مع التحريك المستمر إلى أن تتجانس المكونات وتتشكل لدينا عجينة، ثم غلّفي العجينة واطريها لمدة عشرين دقيقة.
- شكّلي كراتاً صغيرةً من عجينة جوز الهند إلى أن تنتهي كمية العجينة، ثم ضعي بداخل كل حبة من الكرات التي شكّلتها حبة من اللوز المحمص أو الفستق الحلبي المحمص، واغمسي كل كرة من كرات جوز الهند بجوز الهند المجفف بحيث يتم تغليفها بشكل كامل بجوز الهند.
- احفظي كرات جوز الهند داخل الثلاجة لمدة تصل إلى ساعة، ثم اخرجيهم من الثلاجة وضعيهم بطبق التقديم وقدميهم عندما تبلغ حرارتهم حرارة الغرفة العادية.

كرات جوز الهند بالسميد

المكوّنات

- ثلاثة أكواب من السميد، رقيق جداً.
- كوب واحد من جوز الهند.
- كوب واحد من الزيت.
- كوب واحد من السكر.
- بيضتان.
- ثلاث ملاعق كبيرة من اللين الرائب.
- كوب واحد من جوز الهند المطحون، للتزيين.
- ملعقة كبيرة من الباكينغ باودر.
- ملعقة صغيرة من الفانيلا.

طريقة التحضير

- اخلطي جميع المكونات السابقة مع بعضها البعض بالمضرب الكهربائي، حتّى يتجانسوا مع بعضهم البعض.
- شكّلي كراتاً من الخليط، واغمسيهم في جوز الهند، ثمّ ضعيهم في صينية مدهونة بالزيت دون الضغط على الحبة من فوق ثم ادخليهم إلى الفرن الساخن ليتحمروا من الأعلى.

▪ أخرجي الصينية من الفرن، واتركي كرات جوز الهند حتى تبرد ثم قدميهم.

كرات البسكويت بجوز الهند

المكونات

- كوب وثلاثة أرباع الكوب من بسكويت شاي.
- ثلاثة أرباع الكوب من جوز الهند.
- ثلاثة أرباع الكوب من اللوز المطحون طحناً خشناً.
- علبة واحدة من الحليب المكثف المحلى.
- ملعقة كبيرة من الكاكاو.

طريقة التحضير

- اطحن البسكويت طحناً ناعماً في الخلاط الكهربائي.
- ضعي جوز الهند، والبسكويت المطحون، والحليب المكثف المحلى، واللوز المطحون في وعاء.
- اخلطي جميع المكونات جيداً، حتى تحصل على عجينة متماسكة.
- اقسمي الخليط إلى قسمين: القسم الأول غطيه وضعيه في الثلاجة حوالي ساعة حتى يتماسك، أضيفي الكاكاو إلى القسم الثاني واعجنيه، ثم غطيه وضعيه حوالي الساعة في الثلاجة وذلك حتى يتماسك.
- أخرجي الخليطين من الثلاجة، ثم ابدئي في تكوير العجينة إلى كرات متوسطة الحجم.
- غمسي بعد ذلك الكرات في جوز الهند، ثم ضعهم في وعاء محكم الإغلاق وضعهم في الثلاجة إلى حين التقديم.

طريقة سريعة لعمل كرات جوز الهند بالفيديو

إليك هذا الفيديو الذي يوضح كيفية عمل كرات جوز الهند بكل بساطة و سرعة من خلال خطوات سلسلة.

مجلوبة من “<http://baytdz.com/طريقة-عمل-كرات-جوز-الهند/?id=616005>”

<<-

##الهند, #جوز, #عمل, #كرات, طريقة

#حلويات سريعة