

وصفات سريعة بدون فرن

وصفات سريعة بدون فرن



<https://baytdz.com>

الفهرس

● 1 وصفات سريعة

- 1.1 بسكويت الشاي بجوز الهند
- 1.2 بسكويت الشاي مع الجبن
- 1.3 مهلبية بالجيلي

وصفات سريعة

كثيراً ما تفضل ربة المنزل تقديم أنواع وأصناف من الأطعمة والحلويات المختلفة، إلا أنها في بعض الأحيان قد ترى صعوبة في عمل الوصفات التي تحتاج إلى الوقت والعديد من الخطوات ومنها إشعال الفرن، بالتالي فهي تفضل عمل الأطعمة والحلويات السريعة والتي لا تحتاج إلى فرن، وفي هذا المقال سنقدم طريقة عمل وصفات سريعة لعمل بعض الحلويات دون الحاجة إلى تشغيل الفرن.

بسكويت الشاي بجوز الهند

المكوّنات:

- مئتان وخمسون غراماً من بسكويت الشاي.
- نصف كوب من جوز الهند المبشور.
- ملعقتان كبيرتان من الكاكاو.
- ثلاثمئة وأربعون غراماً من الحليب المكثّف المحلى.
- ثلاثة أرباع الكوب من جوز الهند المبشور للزينة.

طريقة التحضير:

- نطحن البسكويت في محضر الطعام.
- نخلط كلاً من جوز الهند والكاكاو في وعاء البسكويت المطحون.
- نضيف الحليب المكثّف المحلى بشكل تدريجي، ثمّ نمزج المكوّنات جيداً حتى تتماسك.
- نشكل العجينة إلى كراتٍ صغيرة متساوية الحجم إلى حدٍ ما.
- نغمس الكرات بجوز الهند، ثمّ نضعها في الثلاجة حتى تجمد وتتماسك.

بسكويت الشاي مع الجبن

المكوّنات:

- كوبان من بسكويت الشاي المفتت.
- ثلاث ملاعق كبيرة سكر.
- رشّة صغيرة من الملح.
- ست ملاعق كبيرة من الزبدة مذوبة.
- ثلاثمئة وأربعون غراماً من الجبن الكريمي.
- ثلث كوب من السكر.
- رشّة صغيرة من الملح.
- ملعقتان صغيرتان من خلاصة الفانيلا.
- نصف كوب من الكريمة الحامضة.
- كوبان من الكريمة.
- ملعقة كبيرة من عصير الليمون.

طريقة التحضير:

- نحضر قاعدة التشيز كيك، حيث نخلط كلاً من البسكويت المفتت مع السكر، والملح، والزبدة.
- نرص الخليط في قالب تشيز كيك، ثمّ نضعه في الثلاجة لمدة لا تقل عن ساعتين من الوقت.

- نخفق الجبن الكريمي حتى يصبح ناعماً وليناً.
- نضيف كلاً من الفانيلا، وعصير الليمون، ثمّ الكريمة الحامضة بشكلٍ تدريجي.
- نزيد الكريمة ونخفق مرةً أخرى حتى تتجانس المكونات.
- نوزع المزيج على القاعدة.
- نضع التشيز كيك في الثلاجة لمدة لا تقل عن أربع ساعات، أو نتركه ليلة كاملة.
- نزين التشيز كيك بالفواكه حسب الرغبة.

مهلبية بالجيلي

المكوّنات:

- مغلف من الجيلي بالنكهة المفضلة.
- ظرفان من بسكويت الشاي.
- موزة مشرحة.
- تفاحة مشرحة.
- خمس ملاعق كبيرة من الحليب الناشف.
- أربع ملاعق صغيرة من النشا.
- كوب من الماء.

طريقة التحضير:

- تحضير المهلبية من خلال إذابة الحليب بالماء في قدر على النار.
- إضافة النشا إلى القدر عند الغليان، والتقليب المستمر لحين الحصول على مزيج كثيف.
- سكب المهلبية الناتجة في صينية زجاجية.
- ترتيب البسكويت على الوجه.
- إدخال الصينية إلى الثلاجة لمدة خمس دقائق.
- تحضير الجيلي حسب التعليمات على المغلف، وسكبه على البسكويت.
- إعادة الصينية إلى الثلاجة حتى تبرد قبل التقديم.

مجلوبة من “<http://baytdz.com/?id=548831> - فرن - بدون - سريعة - وصفات - بدون - فرن - id=548831”

##بدون, #سريعة, #فرن, وصفات

#أكلات خفيفة