



Cuisine **LELLA**

Gâteaux Economiques



95 DA
Seulement

Edition
La Plume

15 Recettes en photos
Faciles à Préparer

Cuisiner
LEILA

Gâteaux
économiques

Mme
LOUCIE Nawel



Sommaire

- 2 - Gribia aux grains de sésame - غريبة بالجلجلان
- 4 - Halwat El Nakache - حلوة النقاش
- 6 - Petits fours - بوتي فور
- 8 - La rose - الورد
- 10 - Helilates au chocolat - هليلات بالشكلاطة
- 12 - Tartelettes à la confiture - تارتات صغيرة بالمربي
- 14 - Cookies aux grains de sésame - كوكيز بالجلجلان





- 16 - Les russes - الروس
 18 - Doigts au Halkouma - أصابع بالحلقومة
 20 - Tartelettes à la meringue - تارتات صغيرة بالمورينغ
 22 - Halwat Elambout - حلوة اللبوط
 24 - Sablés - صابلي
 26 - Oeufs au chocolat et à la noix de coco - بيضات بالشكلاطة وجوز الهند
 28 - Fetirates - فطيرات
 30 - Boules de sucre - كريات السكر





Gribia aux grains de sésame

غريبة بالجلجلان

Ingrédients

- 1 mesure de smen
- 3 mesures de farine (SIM)
- ½ mesure de grains de sésame
- 1 mesure de sucre (½ sucre cristallisé + ½ sucre glace)
- ½ sachet de levure chimique
- 1 C. à soupe de vanille
- La décoration :
- Confiture ou cannelle

Préparation

1. Dans un récipient, mélanger la farine, les grains de sésame, le sucre, la levure et la vanille, ajouter le smen et bien mélanger. Façonner des petites boules.
2. Dans des moules de Dziriettes, mettre du film alimentaire puis une boule de pâte. Appuyer sur cette dernière pour qu'elle prenne la forme du moule.
3. Appuyer avec le doigt sur le dessus du gâteau et mettre un peu de confiture.
4. Enfourner pendant 15 mn puis laisser refroidir.



المقادير

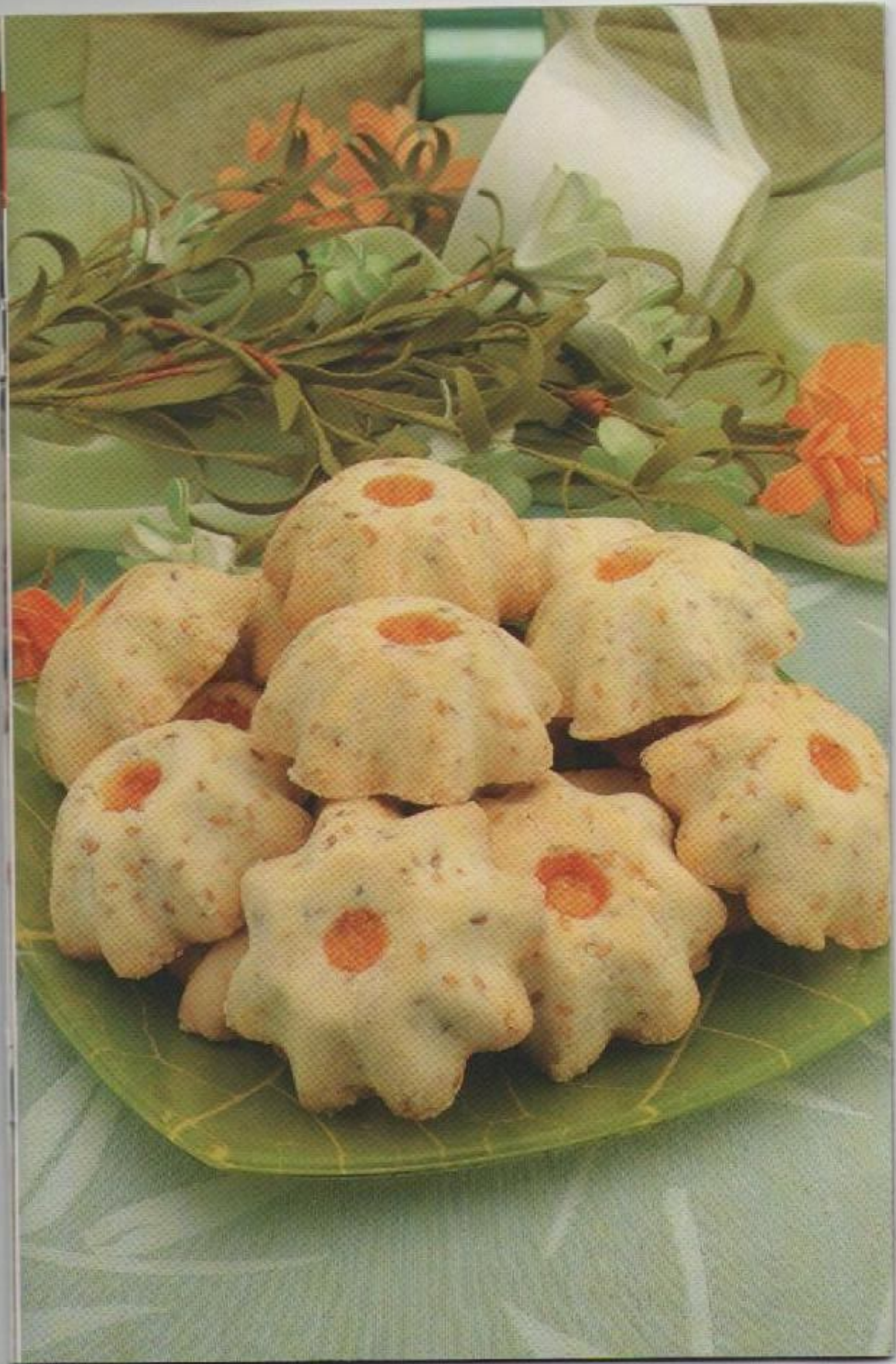
- 1 كيلة سمن
- 3 كيلات فرينة (سيم)
- 1/2 كيلة جلجلان
- 1 كيلة سكر (1/2 سكر مسحوق + 1/2 سكر ناعم)
- 1/2 كيس خميرة كيميائية
- 1 ملعقة كبيرة فانيليا

التزيين :

- مربى أو قرفة

كيفية التحضير

1. في وعاء، أخلطي الفرينة، الجلجلان، السكر، الخميرة و الفانيليا، أضيفي السمن و أخلطي جيدا. شكلي كريات صغيرة.
2. في مولات الدزيريات، ضعي الورق الغذائي الشفاف ثم كرية من العجينة. إضغطي على هذه الأخيرة لتأخذ شكل المول.
3. إضغطي بالأصبع على سطح حبة الحلوى وضعي قليلا من المربى.
4. إطهئها في الفرن مدة 15 دقيقة ثم اتركها تبرد.





Halwat El Nakache

حلوة النقاش

Ingrédients

Pour la pâte :

- 250 gr de beurre ramolli
- 1 pot de yaourt naturel
- Vanille
- Une pincée de sel
- 200 gr de sucre glace
- 500 gr de farine (SIM)
- Eau de fleurs
- Miel

Pour la farce :

- 200 gr de dattes
- 200 gr de cacahuètes grillées et moulues
- 2 C. à soupe de grains de sésame moulus
- 3 C. à soupe de margarine fondue
- 1 C. à café de cannelle
- Eau de fleurs

La décoration :

- Amandes

Préparation

1. Préparer la pâte : dans un récipient, mettre la farine, le sucre, la vanille, la pincée de sel, le pot de yaourt et le beurre. Bien mélanger puis ajouter l'eau de fleurs jusqu'à obtention d'une pâte ferme. Laisser reposer pendant une demie heure.
2. Préparer la farce : dans un récipient, mélanger tous les ingrédients cités puis ramasser avec l'eau de fleurs jusqu'à obtention d'une farce ferme.
3. Sur un plan de travail et à l'aide d'un rouleau, abaisser la pâte à 5 mm d'épaisseur, mettre dessus un boudin de farce (légèrement épais), rouler la pâte autour de la farce sur un tour complet.
4. A l'aide d'un couteau, découper des losanges puis à l'aide du nakache, décorer les bordures de chaque gâteau et décorer le dessus avec une amande.
5. Enfourner. Après cuisson, tremper dans le miel.

Remarque : après cuisson, vous pouvez ne pas tremper les gâteaux dans le miel.



المقادير

للعجينة:

- 250 زبدة طرية
- 1 علبة ياغورت طبيعي
- فانيليا
- قرصة ملح
- 200 غ سكر ناعم
- 500 غ فريضة (سيم)
- ماء زهر
- عسل

للحشو:

- 200 غ كاوكاو مخمض و مرخي
- 2 ملعقة كبيرة كيريتين جلجلان مرخي
- 3 ملاعق كبيرة مارجرين ذاتية
- 1 ملعقة صغيرة قرفة
- ماء الزهر

التزيين:

- حبات لوز

كيفية التحضير

1. حضري العجينة، في وعاء، ضعي الفريضة، السكر، الفانيليا، قرصة الملح، علبة الياغورت و الزبدة. أخلطي جيداً ثم أضيفي ماء الزهر حتى الحصول على عجينة متماسكة. أتركها ترتاح مدة نصف ساعة.
2. حضري الحشو، في وعاء، أخلطي كل المقادير المذكورة ثم اجمعي بماء الزهر حتى الحصول على حشو متماسك.
3. على طاولة عمل و بواسطة الحلال، أبسطي العجينة بسماك 5 مم، ضعي فوقها حبوبشا من الحشو (سميكاً نوعاً ما)، أدير العجينة حول الحشو بدورة كاملة.
4. بواسطة السكين، قطعي معينات ثم بواسطة النقاش، زيني حواف كل حبة حلوى و زيني سطحها بحبة لوز.
5. إطهئها في الفرن. بعد الطهي، إغطسيها في العسل.

ملاحظة : بعد الطهي، يمكنك عدم غطس الحلوى في العسل.





Petits fours

بوتي فور

Ingrédients

- 250 gr de beurre ramolli (ou margarine)
- 250 gr de sucre glace
- 2 œufs
- Vanille
- 300 gr de farine (SIM)
- 200 gr de maïzena
- ½ sachet de levure chimique
- Lait (selon le besoin)

La décoration :

- Fruits confits

Préparation

1. Dans un récipient, mettre le beurre, le sucre, les œufs et la vanille, bien mélanger, puis ajouter la farine, la maïzena et la levure, verser progressivement le lait jusqu'à obtention d'une pâte qui passe facilement par la poche à douille.
2. Sur un plateau et à l'aide d'une poche à douille, mettre des tas de pâte, décorer avec les fruits confits.
3. Enfourner pendant 10 mn jusqu'à ce que le dessous soit de couleur dorée.



المقادير

- 250 غ زبدة طرية (أو مارغرين)
- 250 غ سكر ناعم
- 2 حبات بيض
- فانيليا
- 300 غ فريينة (سيم)
- 200 غ ماييزينة
- 1/2 كيس خميرة كيميائية
- حليب (حسب الحاجة)
- التزيين:
- فواكه مصبرة

كيفية التحضير

1. في وعاء، ضعي الزبدة، السكر، البيض و الفانيليا، اخلطي جيدا، ثم اضيفي الفريينة، الماييزينة و الخميرة، افرغي الحليب تدريجيا حتى الحصول على عجينة يسهل إخراجها عبر لايش أدوي.
2. على صينية و بواسطة لايش أدوي، ضعي كميات من العجينة، زينها بالفواكه المصبرة.
3. اطيها في الفرن مدة 10 دقائق حتى يكسب اسفلها اللون الذهبي.





La rose

الوردة

Ingrédients

Pour la pâte :

- 2 œufs
- 250 gr de margarine
- 1 verre de sucre cristallisé
- ½ sachet d levure chimique
- Farine (SIM)

Pour la farce :

- Halkouma

Pour le sirop :

- 1 verre de sucre cristallisé
- 1 verre d'eau

La décoration :

- Sucre glace

Préparation

1. Préparer la pâte : dans une terrine, mélanger la margarine, le sucre, la levure et les œufs. Ajouter progressivement la farine jusqu'à obtention d'une pâte molle et ferme.
2. Façonner des boules de pâte de la grosseur d'une noix, abaissez-les légèrement dans la paume de la main puis fourrez-les avec un petit morceau de Halkouma et reformer la boule.
3. A l'aide d'un nakache, donner la forme d'une rose, mettre dans des caissettes et enfourner.
4. Après cuisson, tremper dans le sirop (eau + sucre, ni léger ni épais).
5. Mettre dans d'autres caissettes puis saupoudrer de sucre glace.



المقادير

العجينة:

- 2 حبات بيض
- 250 غ مارجرين
- 1 كأس سكر مسحوق
- 1/2 كيس خميرة كيميائية
- فريضة (سيم)

الحشو:

- حلقومة

للشاربات:

- 1 كأس سكر مسحوق
- 1 كأس ماء

التزيين:

- سكر ناعم

كيفية التحضير

1. حضري العجينة : في إناء، أخلطي المارجرين، السكر، الخميرة و البيض.
2. اضيفي الفريضة تدريجيا حتى الحصول على عجينة طرية و متماسكة.
3. شكلي كريات من العجينة بحجم الجوزة، أبسطيها نوعا ما في كف اليد ثم احشيها بقطعة صغيرة من الحلقومة و شكلي الكرية من جديد.
4. بواسطة النفاش، إعطيها شكل وردة، ضعها في حاويات و اطهيها في الفرن.
5. بعد الطهي، إغمسها في الشاربات (ماء + سكر، ليست خفيفة ولا ثقيلة).
6. ضعها في حاويات أخرى ثم نري السكر الناعم.





Helilates au chocolat

هليلات بالشكلاطة

Ingrédients

- 250 gr de farine (SIM)
 - 150 gr d'amandes moulues
 - 125 gr de margarine
 - ½ sachet de levure chimique
 - 1 œuf
 - 1 boîte de chocolat noir
- La décoration :**
- Chocolat blanc
 - Chocolat noir

Préparation

1. Dans une casserole et au bain-marie, faire fondre le chocolat noir.
2. Dans un récipient, mettre la farine, les amandes, la levure et la boîte de chocolat fondu.
3. Ajouter la margarine, bien mélanger puis ajouter l'œuf jusqu'à obtention d'une pâte ferme.
4. Façonner des petits croissants et mettre au four pendant 10 mn jusqu'à ce que le dessous ait la couleur dorée.
5. Après refroidissement, décorer avec le chocolat blanc et noir (voir photo).

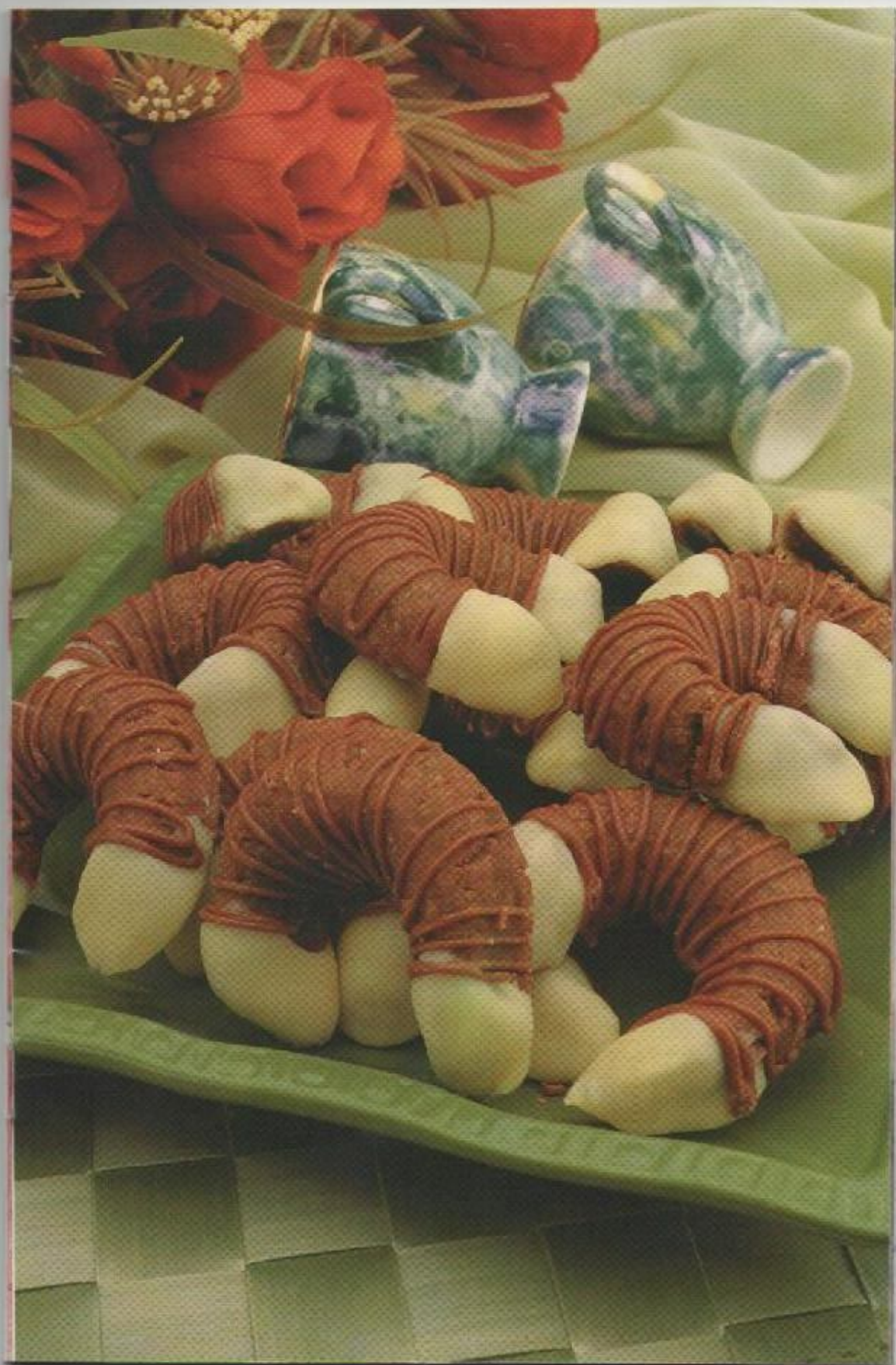


المقادير

- 250 غ فريينة (سيم)
 - 150 غ لوز مرّحي
 - 125 غ مارغرين
 - 1/2 كيس خميرة كيميائية
 - 1 حبة بيضة
 - 1 علبة شكلاطة سوداء
- التزيين :**
- شكلاطة بيضاء
 - شكلاطة سوداء

كيفية التحضير

1. في قدر صغيرة و على حمام مائي، ذوبي الشكلاطة السوداء.
2. في وعاء، ضعي الفريينة، اللوز، الخميرة و علبة الشكلاطة الذائبة.
3. أضيفي المارجرين، أخلطي جيداً ثم أضيفي البيضة حتى الحصول على عجينة متماسكة.
4. شكلي هليلات صغيرة و ضعيها في الفرن مدة 10 دقائق حتى يكسب أسفلها اللون الذهبي.
5. بعد أن تبرد، زينيتها بالشكلاطة البيضاء و السوداء (انظر الصورة).





Tartelettes à la confiture

تارتات صغيرة بالمربي

Ingrédients

Pour la pâte :

- 250 gr de beurre
- 200 gr de sucre cristallisé
- 2 œufs
- 1 sachet de levure chimique
- Zeste de citron
- Farine au besoin (700 gr) (SIM)

Pour la farce :

- 100 gr de cacahuètes grillées et moulues
- Environ 200 gr de confiture d'abricots

La décoration :

- Pistaches moulues



Préparation

1. Dans un récipient, mettre le beurre et le sucre, bien mélanger. Ajouter les œufs, le zeste de citron, la levure et la farine jusqu'à obtention d'une pâte molle.
2. Abaisser la pâte au rouleau à 4 mm d'épaisseur.
3. Disposer la pâte dans des moules carrés, mettre dans chaque moule une cuillère de cacahuètes et deux cuillères à café de confiture.
4. Faire passer la pâte à la râpe puis mettre une couche de cette pâte de 1 cm d'épaisseur sur chaque gâteau, enfourner.
5. Après cuisson, décorer avec les pistaches.

المقادير

للعجينة:

- 250 غ زبدة
- 200 غ سكر مسحوق
- 2 حبات بيض
- 1 كيس خميرة كيميائية
- قشور الليمون
- فريشة حسب الحاجة (700 غ) (سيم)

للحشو:

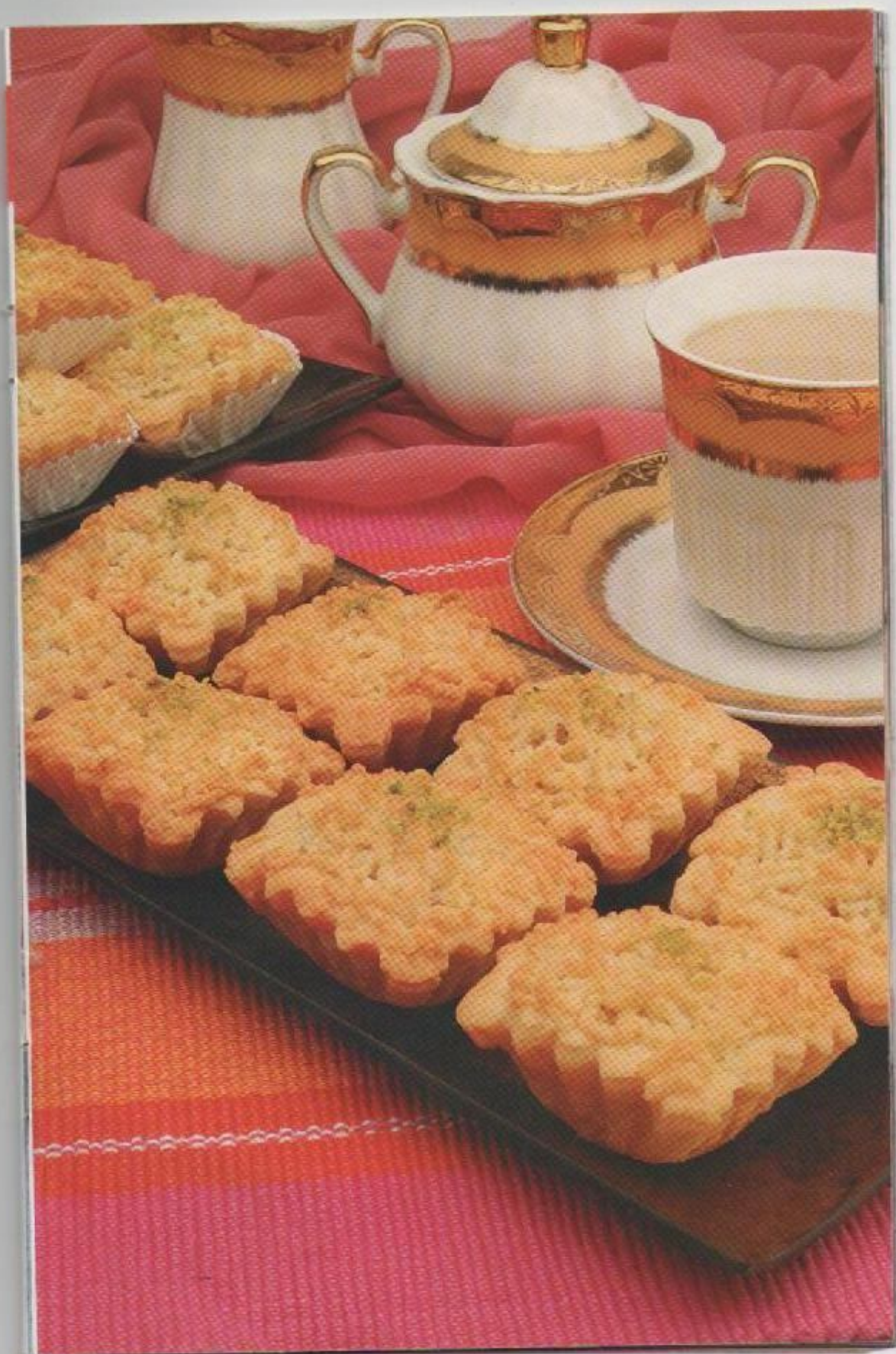
- 100 غ كاوكاو محمص و مرحي
- حوالي 200 غ معجون المشمش

التزيين:

- فستق مرحي

كيفية التحضير

1. في وعاء، ضعي الزبدة و السكر، اخلطي جيدا، اضيفي البيض، قشور الليمون، الخميرة و الفريشة حتى الحصول على عجينة طرية.
2. أبسطي العجينة بالحلال بسمك 4 مم.
3. أفرشي العجينة في مولات مربعة، ضعي داخل كل مول ملعقة كاوكاو و ملعقتين صغيرتين مربى.
4. مرري العجينة في السكر فاج ثم ضعي طبقة من هذه العجينة سمكها 1 سم على كل حبة حلوى، إطلهيا.
5. بعد الطهي، زينها بالفستق.





Cookies aux grains de sésame

كوكيز بالجلجلان

Ingrédients

- 125 gr de margarine ramollie
- 125 gr de sucre glace
- 250 gr de farine (SIM)
- 1 C. à café de vanille
- Eau (selon le besoin)

La décoration :

- Grains de sésame
- Miel

Préparation

1. Dans une terrine, mélanger la margarine, la vanille et le sucre jusqu'à obtention d'un mélange crémeux. Ajouter progressivement la farine et l'eau jusqu'à obtention d'une pâte molle et ferme.
2. Façonner des boules de la grosseur d'une noix puis abaissez-les.
3. A l'aide d'un pinceau, badigeonner le dessus de chaque gâteau de miel puis parsemer de grains de sésame.
4. Mettre dans un plateau et enfourner pendant 15 mn jusqu'à ce que les gâteaux aient une couleur dorée.



المقادير

- 125 غ مارغرين طرية
- 125 غ سكر ناعم
- 250 غ فريضة (سيم)
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- ماء (حسب الحاجة)
- التزيين :
- جلجلان
- عسل

كيفية التحضير

1. في إناء، اخلطي المارجرين، الفانيليا و السكر حتى الحصول على خليط كالكرème. اضيفي الفريضة و الماء تدريجيا حتى الحصول على عجينة طرية و متماسكة.
2. شكلي كريات بحجم حبة الجوز ثم ابسطيها.
3. بواسطة ريشة، إملي سطح حبة خلوى بالعسل ثم نري الجلجلان.
4. ضعها في صينية و اطهيها في الفرن مدة 15 دقيقة حتى تكسب الحلوى اللون الذهبي.





Les russes

الروس

Ingrédients

Pour la pâte :

- 250 gr de beurre
- 3 œufs
- 1 verre de sucre glace
- 1 verre de cacao
- 1 verre de cacahuètes grillées et moulues
- 1 verre de maïzena
- 1 sachet de levure chimique
- Farine (SIM)

Pour la crème au beurre :

- 1 verre de sirop épais (1 verre d'eau + 1 verre de sucre)
- 250 gr de margarine
- Vanille

La décoration :

- Cacahuètes grillées et grossièrement moulues
- Chocolat



Préparation

1. Préparer la pâte : dans un récipient, mélanger le beurre, le sucre et les œufs, bien remuer puis ajouter les autres ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte molle.
2. Abaisser la pâte à 3 mm d'épaisseur et à l'aide d'un petit verre, découper des cercles.
3. Enfourner puis laisser refroidir.
4. Préparer la crème : dans une terrine et à l'aide d'un batteur électrique, battre la margarine et la vanille, ajouter progressivement le sirop jusqu'à obtention d'une crème.
5. Glacer le dessus du gâteau de chocolat puis coller deux cercles avec de la crème et décorer la bordure avec les cacahuètes.

Remarque : vous pouvez préparer le chocolat, pour ceci il vous faut : 125 gr de sucre glace, 2 C. à soupe de cacao, un petit morceau de margarine (10 gr) et 3 C. à soupe de lait.

المقادير

للعجينة:

- 250 غ زبدة
- 3 حبات بيض
- 1 كأس سكر ناعم
- 1 كأس كاكاو
- 1 كأس كاوكاو محمص و مرحي
- 1 كأس مايزينة
- 1 كيس خميرة كيميائية
- فريزة (سيم)
- لكريمة الزبدة:

- 1 كأس شارببات ثقيلة (1 كأس ماء + 1 كأس سكر)
- 250 غ مارغرين
- فانيليا

التزيين:

- كاوكاو محمص و مرحي خشن
- شكلاطة

كيفية التحضير

1. حضري العجينة : في وعاء، اخلطي جيداً الزبدة، السكر و البيض، ثم أضيفي بقية المقادير حتى الحصول على عجينة طرية.
 2. أبسطي العجينة بسمك 3 مم و بواسطة كأس صغير، قطعي دوائر.
 3. إطهياها في الفرن ثم اتركها تبرد.
 4. حضري الكريمة : في إناء و بواسطة الخلاط الكهربائي، أخفقي المارجرين و الفانيليا، أضيفي الشارببات تدريجياً حتى الحصول على كريمة.
 5. إطلّي سطح حبة الحلوى بالشكلاطة ثم الصقي دائرتين بالكريمة و زيني الحافة بالكاوكاو.
- ملاحظة :** يمكنك تحضير الشكلاطة، لذلك تحتاجين 125 غ سكر ناعم، 2 ملعقتين كبيرتين كاكاو، قطعة صغيرة مارجرين (10 غ) و 3 ملاعق كبيرة حليب.





Doigts au Halkouma

أصابع بالحلقومة

Ingrédients

Pour la pâte :

- 3 mesures de farine (SIM)
- 1 mesure de smen
- ¼ mesure de sucre glace
- Eau de fleurs

Pour la farce :

- 1 boîte de Halkouma

Pour le glaçage :

- Voir page 28

La décoration :

- Vermicelle coloré

Préparation

1. Dans un récipient, mettre la farine, le sucre et le smen, bien mélanger puis ajouter progressivement l'eau de fleurs jusqu'à obtention d'une pâte ferme.
2. Aboisser la pâte au rouleau à 2 mm d'épaisseur et mettre dessus un boudin de Halkouma puis rouler deux fois.
3. Découper des bâtonnets en forme de doigts d'environ 7 cm de longueur.
4. Mettre dans un plateau et enfourner.
5. Entre-temps, préparer le glaçage : voir page 28.
6. Après cuisson, laisser refroidir puis tremper dans le glaçage coloré et décorer avec le vermicelle coloré.



المقادير

للعجينة :

- 3 كيلات فرينة (سيم)
- 1 كيلة سمن
- ¼ كيلة سكر ناعم
- ماء الزهر

للحشو :

- 1 علبة حلقومة

للطلاء :

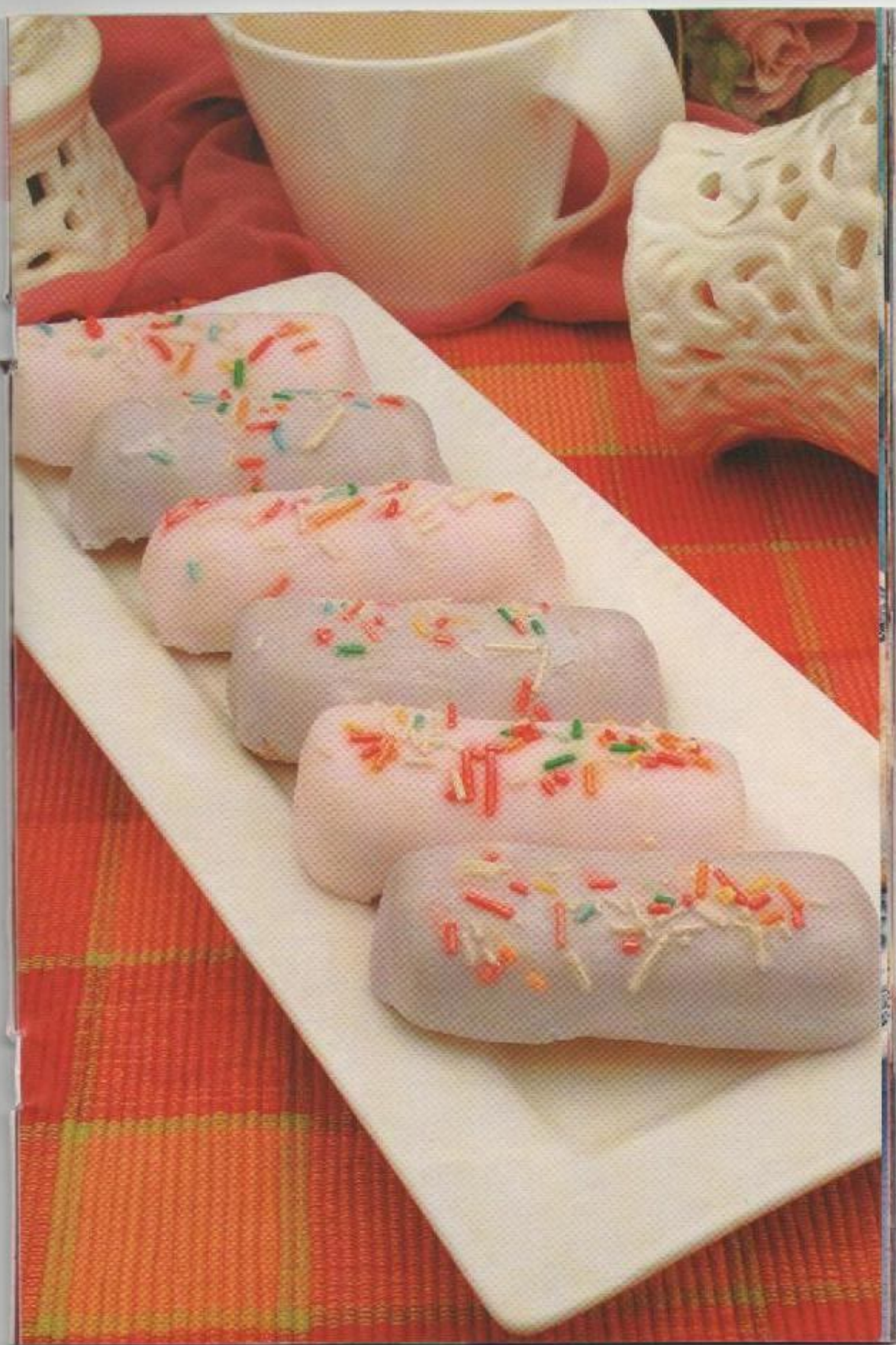
- أنظر الصفحة 28

التزيين :

- فتائل ملونة

كيفية التحضير

1. في وعاء، ضعي الفرينة، السكر و السمن، اخلطي جيداً ثم أضيفي ماء الزهر تدريجياً حتى الحصول على عجينة متماسكة.
2. أبسطي العجينة بالحلال بسماك 2 مم و ضعي فوقها حربوشا من الحلقومة ثم اديرى مرتان.
3. قطعي عصيات على شكل أصابع طولها حوالي 7 سم.
4. ضعيها في صينية و اطهيها في الفرن.
5. في حين حضري الطلاء : أنظر الصفحة 28.
6. بعد الطهي، اتركها تبرد ثم اغطسيها في الطلاء الملون وزينيها بالفتائل الملونة.





Tartelettes à la meringue

تارتات صغيرة بالمورينغ

Ingredients

Pour la pâte :

- 250 gr de margarine
- 1 verre de sucre cristallisé
- 4 jaunes d'œufs
- ½ sachet de levure chimique
- Vanille
- Farine (SIM)

Pour la meringue :

- 4 blancs d'œufs
- 300 gr de sucre glace
- 1 C. à café de vanille

Préparation

1. Préparer la pâte : dans un récipient, bien mélanger la margarine, le sucre, la vanille et les œufs. Ajouter la levure puis progressivement la farine jusqu'à obtention d'une pâte molle et ferme.
2. Préparer la meringue : dans une casserole placée au bain-marie, battre les blancs d'œufs, le sucre et la vanille à l'aide d'un batteur électrique. Retirez-la du bain-marie et continuer de battre jusqu'à obtention d'un mélange dur.
3. Sur un plan de travail, abaisser la pâte à 2 mm d'épaisseur. A l'aide d'un verre à thé, découper des cercles.
4. Mettre sur chaque cercle un peu de meringue puis enfourner.



المقادير

للعجينة:

- 250 غ مارجرين
- 1 كأس سكر مسحوق
- 4 صفار بيض
- 1/2 كيس خميرة كيميائية
- فانيليا

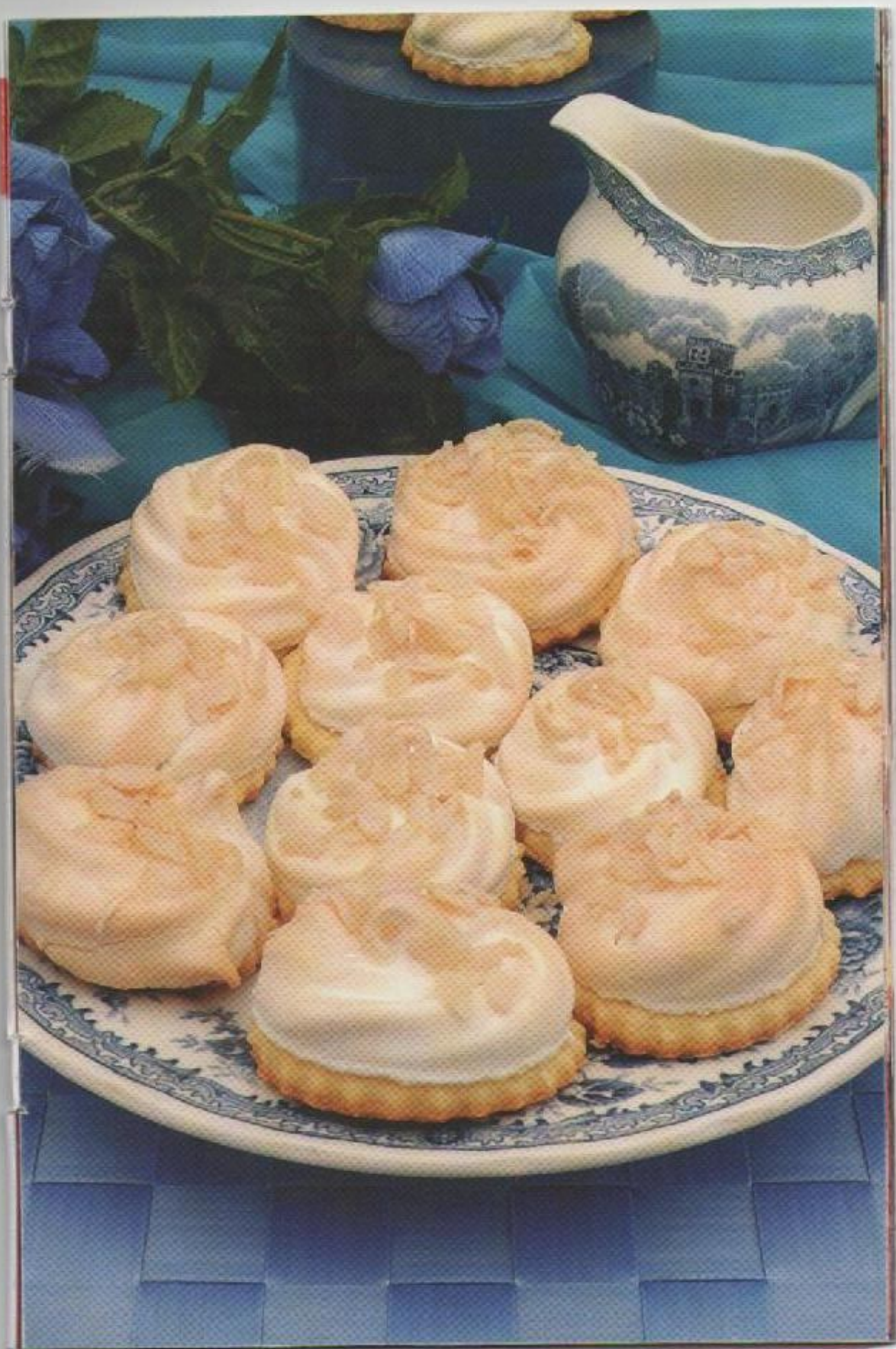
فريشة (سيم)

للمورينغ:

- 4 بياض بيض
- 300 غ سكر ناعم
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا

كيفية التحضير

1. حضري العجينة : في وعاء، اخلطي جيداً المارجرين، السكر، الفانيليا و البيض. اضيفي الخميرة ثم الفريشة تدريجياً حتى الحصول على عجينة طرية و متماسكة.
2. حضري المورينغ : في قدر صغيرة موضوعة على حمام مائي، اخفقي بياض البيض، السكر و الفانيليا بواسطة الخلاط الكهربائي. انزعها عن الحمام المائي و اصلي الخفق حتى الحصول على خليط صلب.
3. على طاولة عمل، ابسطي العجينة بسماك 2 مم. بواسطة كأس شاي، قطعي دوائر.
4. ضعي فوق كل دائرة القليل من المورينغ ثم اطهياها في الفرن.





Halwat Elambout

حلوة اللمبوط

Ingrédients

- 250 gr de margarine
- 1 verre de sucre cristallisé
- 1 verre de maïzena
- 4 œufs
- Vanille
- 1 sachet de levure chimique
- Farine (SIM)
- Colorant alimentaire rose

La décoration :

- Noix de coco
- confiture
- Sucre glace

Préparation

1. Dans un récipient, mettre la margarine et le sucre, bien mélanger puis ajouter les œufs, la vanille, la maïzena, la levure et la farine jusqu'à obtention d'une pâte molle.
2. Diviser la pâte en deux parties, colorer l'une en rose et laisser l'autre blanche.
3. A l'aide d'un entonnoir (dentelé spécial gâteau), façonner des petits cercles puis enfourner.
4. Après cuisson, coller avec de la confiture un cercle blanc et un rose, décorer les bordures avec la noix de coco et le dessus avec le sucre glace.



المقادير

- 250 غ مارجرين
- 1 كأس سكر مسحوق
- 1 كأس مايزينة
- 4 حبات بيض
- فانيليا
- 1 كيس خميرة كيميائية
- فريضة (سيم)
- ملون غذائي وردي
- التزيين :
- جوز الهند
- مربى
- سكر ناعم

كيفية التحضير

1. في وعاء، ضعي المارجرين و السكر، اخلطي جيداً ثم أضيفي البيض، الفانيليا، المايزينة، الخميرة و الفريضة حتى الحصول على عجينة طرية.
2. إقسمي العجينة إلى جزئين. لوني واحداً بالوردي و اتركى الآخر أبيضاً.
3. بواسطة لمبوط، شكلي دوائر صغيرة ثم اطهيهما في الفرن.
4. بعد الطهي، الصقي بالمربى دائرة بيضاء و دائرة وردية، زيني الحواف بجوز الهند و السطح بالسكر الناعم.





Sablés

صابلي

Ingrédients

Pour la pâte :

- 250 gr de beurre
- 250 gr de sucre glace
- 3 œufs
- Vanille
- 1 sachet de levure chimique
- Farine (environ 750 gr) (SIM)

La décoration :

- Amandes effilées
- Pistaches moulues
- Sucre glace
- 300 gr de confiture

Préparation

1. Dans un récipient, bien mélanger le beurre et le sucre, ajouter les œufs, la vanille, la levure et la farine jusqu'à obtention d'une pâte molle.
2. Abaisser la pâte à l'aide d'un rouleau à 4 mm d'épaisseur.
3. A l'aide d'un emporte-pièce, découper des cercles. A l'aide d'un bouchon d'une petite bouteille, faire un trou sur la moitié des cercles et laisser l'autre moitié complète.
4. Mettre dans un plateau fariné puis enfourner.
5. Après cuisson, coller avec de la confiture, un cercle troué avec un cercle complet.
6. Badigeonner le dessus de confiture puis décorer avec les amandes, les pistaches et le sucre. Remplir les trous avec la confiture.



المقادير

للعجينة

- 250 غ زبدة
 - 250 غ سكر ناعم
 - 3 حبات بيض
 - فانيليا
 - 1 كيس خميرة كيميائية
 - فريشة (حوالي 750 غ) (سيم)
- #### التزيين :
- لوز منسل
 - فستق مرحي
 - سكر ناعم
 - 300 غ المربي

كيفية التحضير

1. في وعاء، أخلطي جيداً الزبدة و السكر، اضيفي البيض، الفانيليا، الخميرة و الفريشة حتى الحصول على عجينة طرية.
2. أبسطي العجينة بواسطة الحلال بسماك 4 مم.
3. بواسطة مول، قطعي دوائر. بواسطة سدادة قارورة صغيرة، ضعي ثقباً على نصف الدوائر و اتركي النصف الآخر كاملاً.
4. ضعها في صينية مرشوشة بالفريشة ثم اطهيها في الفرن.
5. بعد الطهي، الصقي بالمربي كل دائرة مثقوبة مع دائرة كاملة.
6. اطلّي السطح بالمربي ثم زينيها باللوز، الفستق و السكر. املئي الثقوب بالمربي.





Oeufs au chocolat et à la noix de coco

بيضات بالشكلاطة وجوز الهند

Ingrédients

Pour la pâte :

- 250 gr de beurre
- 6 C. à soupe de sucre glace
- 2 œufs
- 1 verre de noix de coco moulues
- 1 verre de maïzena
- 1 C. à café de levure chimique
- Vanille
- 450 gr de farine (SIM)

Pour la farce :

- 2 boîtes de chocolat

La décoration :

- Confiture
- Noix de coco



Préparation

1. Dans un récipient, mélanger le beurre, les œufs, le sucre et la noix de coco, ajouter la maïzena, la farine, la levure et la vanille jusqu'à obtention d'une pâte molle et ferme.
2. Façonner des baules de la grosseur d'un œuf, abaissez-les légèrement et mettre au milieu un morceau de chocolat ou la moitié. Reformez-la (en forme d'un œuf). Enfourner.
3. Après cuisson, laisser refroidir.
4. A l'aide d'un pinceau, badigeonner le dessus de confiture puis tremper dans la noix de coco.

المقادير

للعجينة:

- 250 غ زبدة
- 6 ملاعق كبيرة سكر ناعم
- 2 حبات بيض
- 1 كأس جوز الهند مرحي
- 1 كأس مايزينة
- 1 ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- فانيليا

- 450 غ فريته (سيم)

للحشوة:

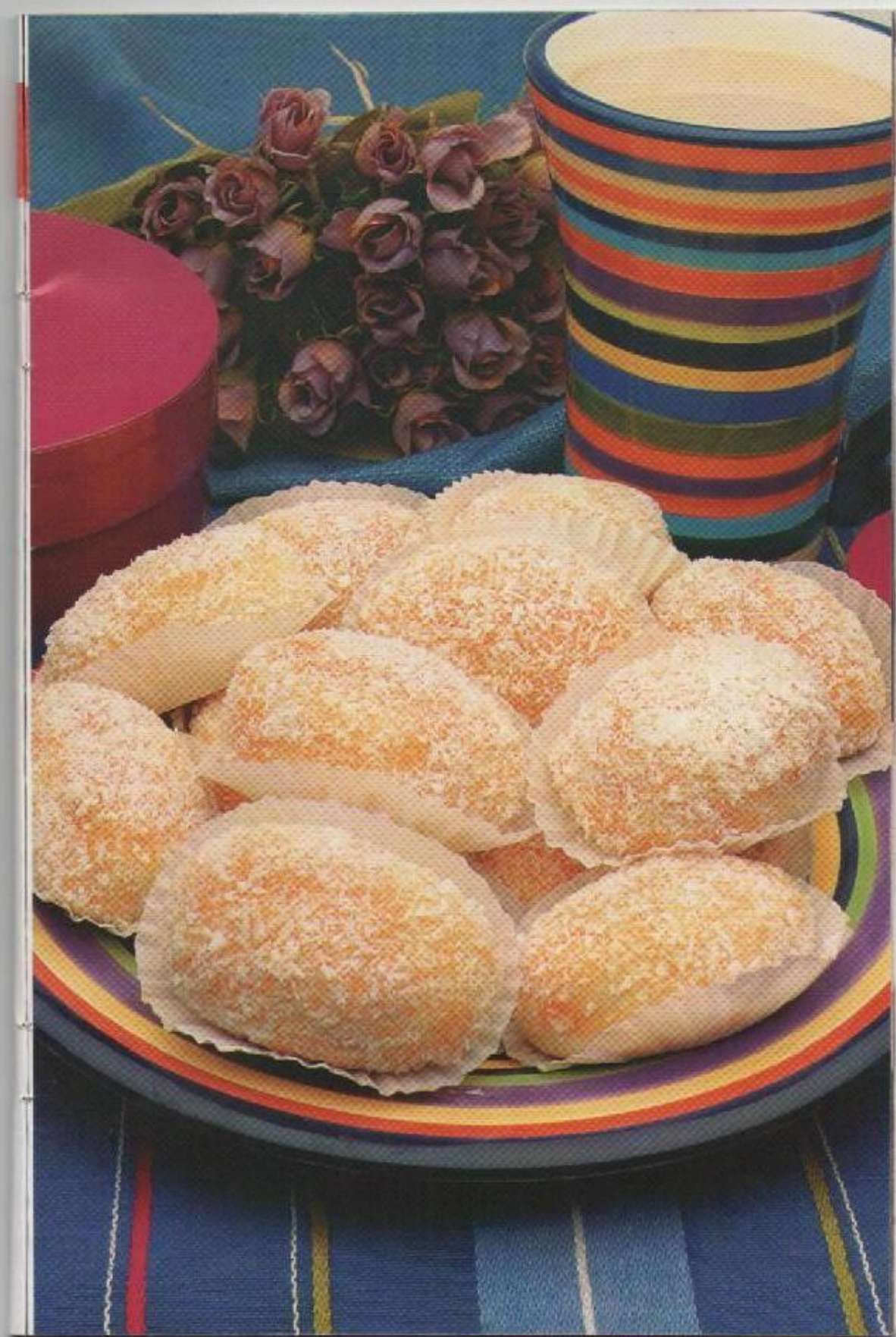
- 2 علبتان شكلاطة

للتزيين:

- مربى
- جوز الهند

كيفية التحضير

1. في وعاء، أخلطي الزبدة، البيض، السكر و جوز الهند، أضيفي المايزينة، الفريته، الخميرة و الفانيليا حتى الحصول على عجينة طرية و متماسكة.
2. شكلي كريات بحجم البيضة، أبسطيها قليلاً وضعي وسط كل كرية حبة شكلاطة أو نصفها. أعيدي تشكيلها (على شكل بيضة)، إلهيها في الفرن.
3. بعد الطهي، اتركيها تبرد.
4. بواسطة ريشة، إطلي السطح بالعربي ثم اغطسيها في جوز الهند.





Fetirates

فطيرات

Ingrédients

Pour la pâte :

- 3 œufs
- 1 verre de smen
- 1 verre de sucre cristallisé
- Vanille
- 1 sachet et demi de levure chimique
- Farine (SIM)

Pour le glaçage :

- 1 œuf
- ½ verre d'eau
- Vanille
- 3 C. à soupe d'eau de fleurs
- Sucre glace (environ 1 kg)

La décoration :

- Noix de coco blanche, rose, verte

Préparation

1. Préparer la pâte : dans un récipient, bien battre les œufs, le sucre et la vanille. Ajouter le smen et la levure, mélanger puis incorporer progressivement la farine jusqu'à obtention d'une pâte ferme.
2. Sur un plan de travail, abaisser la pâte au rouleau à 5 mm d'épaisseur.
3. A l'aide d'un emporte-pièce, découper des ronds. Faire trois trous au milieu de chaque pièce à l'aide d'un petit bouchon.
4. Mettre dans un plateau et enfourner.
5. Entre-temps, préparer le glaçage : dans un récipient, battre le blanc d'œuf, l'eau, la vanille et l'eau de fleurs. Ajouter progressivement le sucre glace jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
6. Après cuisson, laisser refroidir puis glacer les gâteaux et décorer avec la noix de coco colorée avant que le glaçage ne sèche.



المقادير

للعجينة :

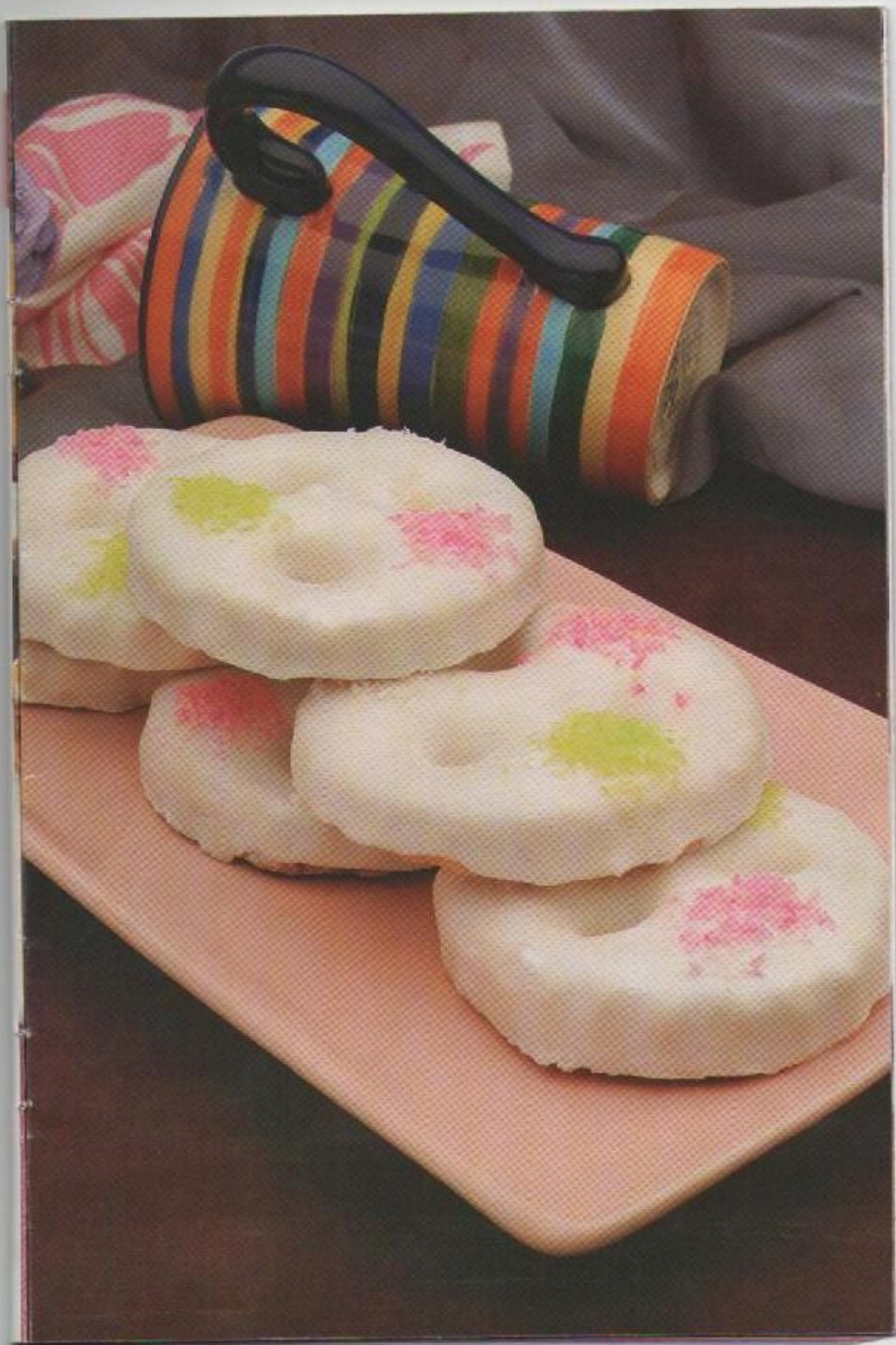
- 3 حبات بيض
- 1 كأس سمن
- 1 كأس سكر مسحوق
- فانيليا
- 1 كيس ونصف خميرة كيميائية
- فريزة (سيم)
- للطلاء :
- 1 بيضة
- 1/2 كأس ماء
- فانيليا
- 3 ملاعق كبيرة ماء زهر
- سكر ناعم (حوالي 1 كغ)

للتزيين :

- جوز الهند أبيض، وردي، أخضر

كيفية التحضير

1. حضري العجينة : في وعاء، أخفقي جيداً البيض، السكر و الفانيليا، أضيفي السمن و الخميرة، أخلطي ثم أضيفي الفريزة تدريجياً حتى الحصول على عجينة متماسكة.
2. على طاولة عمل، أبسطي العجينة بالحلل بسماك 5 مم.
3. بواسطة مول، قطعي دوائر. ضعي ثلاث ثقوب في وسط كل حبة بواسطة سداة صغيرة.
4. ضعها في صينية و اطهيا في الفرن.
5. في حين، حضري الطلاء : في وعاء، أخفقي بياض البيض، الماء، الفانيليا و ماء الزهر. أضيفي السكر الناعم تدريجياً حتى الحصول على خليط متجانس.
6. بعد الطهي، أتركي حبات الحلوى تبرد ثم إطليها وزينيها بجوز الهند الملون قبل أن يجف الطلاء.





Boules de sucre

كريات السكر

Ingrédients

Pour la pâte :

- 2 œufs
- 2 verres à thé de sucre cristallisé
- 2 verres à thé d'huile
- 125 gr de margarine fondue
- 2 sachets de levure chimique
- Farine (SIM)

La décoration :

- sirop (eau + sucre)
- Colorant alimentaire rouge
- Arôme de fraise
- Sucre cristallisé

Préparation

1. Dans un récipient, mettre les œufs, le sucre, l'huile et la margarine fondue, bien mélanger puis ajouter la levure et progressivement la farine jusqu'à obtention d'une pâte ferme.
2. Façonner des boules de la grosseur d'une noix, mettre dans un plateau et enfourner.
3. Après cuisson, laisser refroidir.
4. Tremper le dessus de chaque gâteau dans le sirop (un peu léger) coloré et aromatisé puis enrober de sucre.



المقادير

للعجينة:

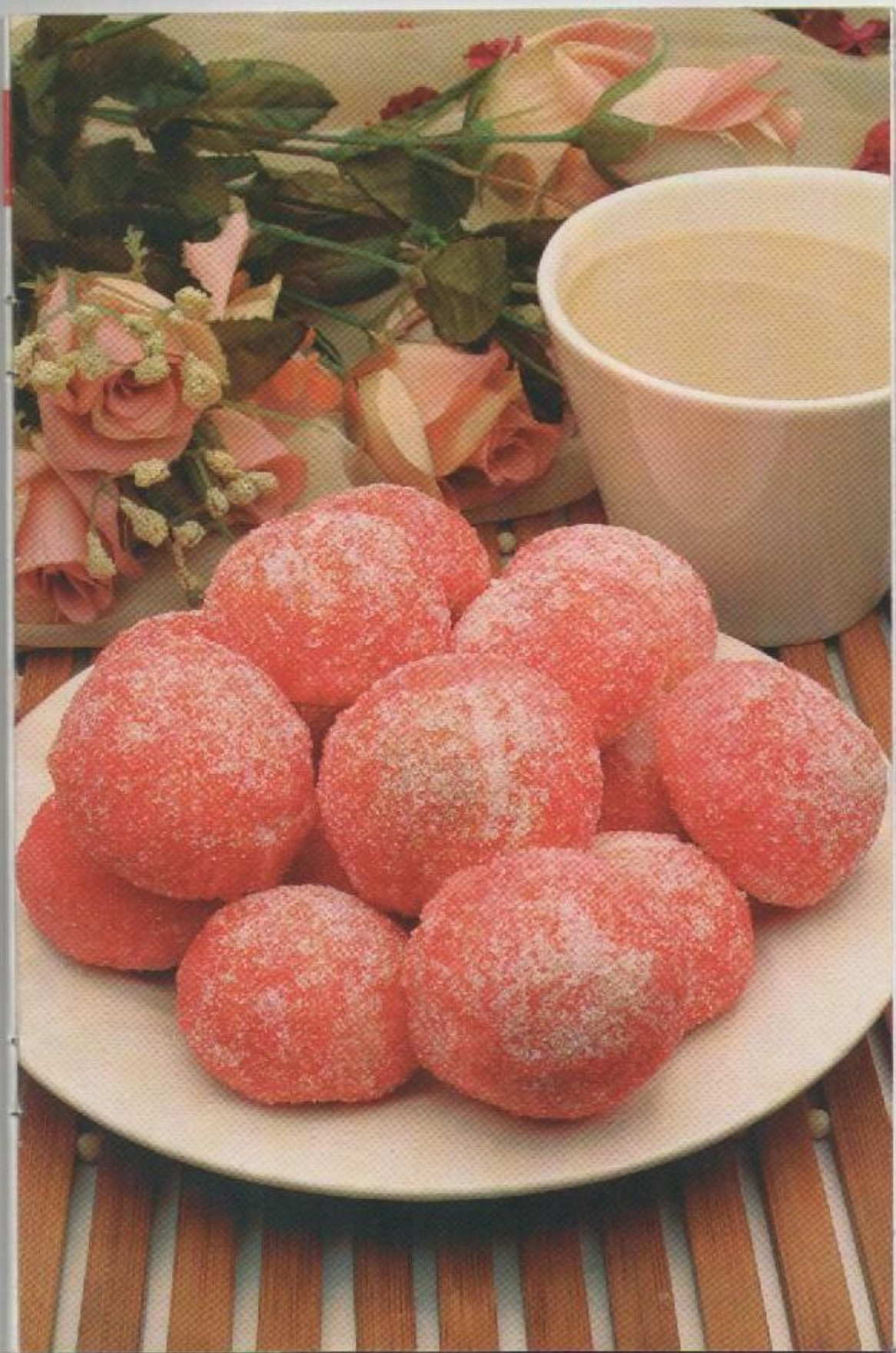
- 2 حبات بيض
- 2 كأسين صغيرين سكر مسحوق
- 2 كأسين صغيرين زيت
- 125 غ مارجرين ذائبة
- 2 كيسين خميرة كيميائية
- فريشة (سيم)

التزيين :

- شارببات (ماء + سكر)
- ملون غذائي أحمر
- عطر الفراولة
- سكر المسحوق

كيفية التحضير

1. في وعاء، ضعي البيض، السكر، الزيت و المارجرين الذائبة، اخلطي جيداً ثم اضيفي الخميرة و الفريشة تدريجياً حتى الحصول على عجينة متماسكة.
2. شكلي كريات بحجم حبة الجوز، ضعيها في صينية و اطيها في الفرن.
3. بعد الطهي، اتركها تبرد.
4. اغطسي سطح كل حبة حلوى في الشارببات (خفيفة نوعاً ما) الملونة و المعطر ثم رديها في السكر.



nouveau

être
CORDON
BLEU

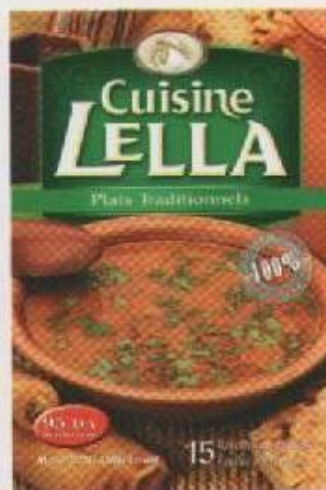


trop facile!

avec la nouvelle

Farine





31, Rue Ouazène Mohamed
Bordj-El-Kiffan Alger.
Tél/Fax : 021 20 33 99 / 021 21 11 03

Dépôt légal : 2026-2008
ISBN : 978-9947-27-012-7





المطبخ الأسفنة

حلويات إقتصادية



95 دج
فقط



وصفة مصورة
سهلة التحضير 15