



مدالينا بورساتو

10 وصفات في الصحراء كثيب وصفات بسكويت جاف





كتيب وصفات البسكويت

مدالينا بورساتو - نيكسوس إر

الفهرس

1. بسكويت الغريبة بنكهة الفانيليا (مقدار ل 50 قطعة كل منها 20 غ)
2. بسكويت الغريبة بنكهة الكاكاو (مقدار ل 50 قطعة كل منها 20 غ)
3. بسكويت مزيج بالملح الملكي (مقدار لحوالي 50 قطعة كل منها 20 غ)
4. بسكويت المورينجا بالمرق (مقدار ل 50 قطعة كل منها 20 غ)
5. "فيتيزي" (أو بسكويت الغريبة المخفوق) مع الشمندر الأحمر (مقدار لحوالي 50 قطعة كل منها حوالي 20 غ)
6. "فيتيزي" (أو بسكويت الغريبة المخفوق) مع الكاكاو وكريم الفول السوداني (مقدار لحوالي 50 قطعة كل منها حوالي 20 غ)
7. "ريتشاريلي" باللوز (مقدار لحوالي 50 قطعة كل منها حوالي 25 غ)
8. "تاراي" بنكهة الليمون (مقدار لحوالي 50 قطعة كل منها حوالي 25 غ)
9. "تارتوني" مع التمر واللوز (مقدار لحوالي 25 قطعة كل منها 10 غ)
10. بسكويت بالسמיד والتمر (مقدار ل 40 قطعة كل منها حوالي 20 غ)

ملاحظة: مدة الطهي في الفرن تتفاوت حسب الفرن المستخدم. تم ذكر المدة القياسية لكل وصفة في الفرن الكهربائي مع إمكانية ضبط درجة الحرارة، لكن من الأفضل أن نتبه جيدا بعد أول 6-7 دقائق عند استخدام فرن ما للمرة الأولى، مع الحرص على قلب البسكويت إذا كانت الحرارة تأتي من الأسفل أو من الأعلى فقط.



1. بسكويت الغريبة بنكهة الفانيليا (مقدار ل 50 قطعة كل منها 20 غ)

عجينة بسيطة بنكهة الفانيليا

- ❖ 500 غ دقيق
- ❖ 250 غ مارجرين (أو زبدة)
- ❖ 180 غ سكر
- ❖ 3 صفار بيض وبيضة
- ❖ 4 غ خميرة للحلويات (اختياري)
- ❖ رشّة ملح
- ❖ ميشور برتقالة وليمونة
- ❖ فانيليا / فانيلين (مقدار كافٍ)

نسنّ السكر مع المارجرين ثم نضيف البيضة وصفار البيض ونخلط. نضيف الملح والميشور والفانيليا. نضيف الدقيق والخميرة ونعجن قليلا دون مبالغة بالعجن حتى لا تصبح العجينة متماسكة جدا. تُترك للراحة لمدة ساعة على الأقل في الثلاجة. إذا أردنا تحضير بسكويت بسيط، نمدّ العجينة باستخدام شوبك ونشكّل البسكويت بالقوالب. يُخبز لمدة 10-12 دقيقة على 180 درجة مئوية.

2. بسكويت الغريبة بنكهة الكاكاو (مقدار ل 50 قطعة كل منها 20 غ)

عجينة بسيطة بنكهة الكاكاو

- ❖ 450 غ دقيق
- ❖ 250 غ مارجرين (أو زبدة)
- ❖ 220 غ سكر
- ❖ بيضة
- ❖ 50 غ كاكاو
- ❖ 5 غ خميرة للحلويات (اختياري)
- ❖ رشّة ملح

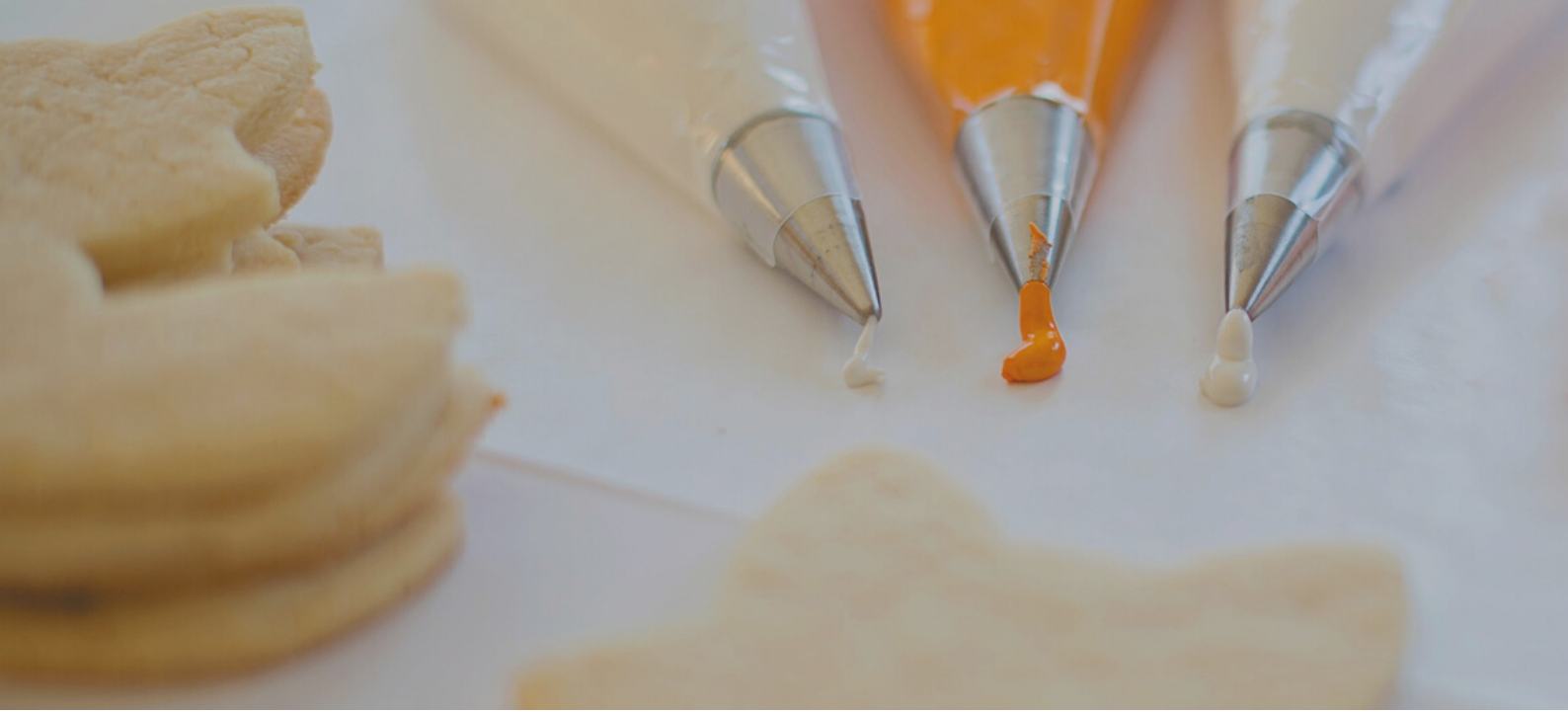
نسنّ السكر مع المارجرين ثم نضيف البيضة ونخلط. نضيف الملح والخميرة. نضيف الدقيق والكاكاو والمزوجين نعجن قليلا دون مبالغة بالعجن حتى لا تصبح العجينة متماسكة جدا. تُترك للراحة لمدة ساعة على الأقل في الثلاجة. إذا أردنا تحضير بسكويت بسيط، نمدّ العجينة باستخدام شوبك ونشكّل البسكويت بالقوالب. يُخبز لمدة 10-12 دقيقة على 180 درجة مئوية.



مع كلتا العجيتين البسيطتين:

- بسكويت مطبوع محشو بالمرق: تمّدّ العجينة ونقطعها بالقوالب. نقوم دائماً بعمل بجزء سفلي وعلوي من نفس الشكل، مع التأكد من وجود ثقب في الجزء العلوي في وسطه. تُخبز لمدة 10-12 دقيقة على 180 درجة مئوية. تُترك لتبرد. نأخذ الجزء العلوي المثقوب وندهنه بقطر السكر، ثم نزيّنه حسب الرغبة. نضمّم الجزأين بالمرق.
- حلزونات ذات لونين: تمّدّ العجيتين البسيطتين. نضعهما على بعضهما البعض ونلقّهما لتشكيل أسطوانة. تُترك لتبرد تمامًا في الثلاجة لمدة ساعتين على الأقل. تمزج الاسطوانة الباردة في مبشور جوز الهند ونقطعها إلى بسكويت دائري بسماك حوالي 50 ملم. تُخبز لمدة 12 دقيقة على 180 درجة مئوية.
- أزهار العجينة البسيطة نوع 1: نشكّل 6 كرات صغيرة من العجينة ونضعها على ورق الزبدة بشكل متقارب على شكل زهرة. نضيف كرة من العجينة الملونة أو بنكهة الكاكاو (إذا قمنا بما بنكهة الكاكاو فسيكون العكس) في وسط الزهرة. تُخبز لمدة 12-13 دقيقة على 180 درجة مئوية.
- أزهار العجينة البسيطة نوع 2: تمّدّ العجيتين البسيطتين. نقطع من كل منها 5 دوائر. نضمّم كل دائرتين معا (ثنائي اللون) ونقطعها إلى نصفين. نشكّل البتلات ونزبّنها على شكل زهرة. نشكّل كرة لنضعها في وسط كل زهرة. تُخبز لمدة 15 دقيقة على 180 درجة مئوية.





3. بسكويت مزين بالتلج الملكي (مقدار حوالي 50 قطعة كل منها 20 غ)

عجينة بسيطة بنكهة الفانيليا أو الكاكاو

الرجاء النظر إلى الوصفة رقم 1 و 2

رويال ايس للزينة

- ❖ بياض بيضة
- ❖ 150 غ سكر بودرة
- ❖ ثلاث قطرات من عصير الليمون
- ❖ أي ملونات طبيعية (عصير الشمنادر أو الكركاديه، مسحوق المورينجا، عصير خبّازة برية)

للبسكويت الغريبة: الرجاء النظر إلى تحضير الوصفة رقم 1 و 2.

للرويال ايس: نخفق بالمضرب بياض البيضة مع قطرات الليمون (بمضرب بآلة كهربائية)، حتى يحتوي على هواء كافٍ ويصبح رغويًا. نضيف السكر البودرة شيئا فشيئا ونستمرّ في الخفق. نقسّم الرويال ايس على عدة أوعية ونضيف في كل وعاء بضع قطرات من الملون المختار.

نملأ أكياس المعجنات بالرويال ايس ونزين البسكويت حسب الرغبة.



4. بسكويت المورينجا بالمربي (مقدار ل 50 قطعة كل منها 20 غ)

العجينة البسيطة الخضراء

- ❖ 500 غ دقيق
- ❖ 250 غ مارجرين (أو زيادة)
- ❖ 180 غ سكر
- ❖ 3 صفار بيض وبيضة
- ❖ 4 غ خميرة للحلويات (اختياري)
- ❖ رشّة ملح
- ❖ مبشور برتقالة وليمونة
- ❖ فانيليا / فانيلين (مقدار كافٍ)
- ❖ بودرة المورينجا (مقدار كافٍ، حسب شدة الخضار الذي نريد الحصول عليه)

- ❖ 250 غ من المربي (على سبيل المثال: المشمش)

للعجينة البسيطة الخضراء: نسنّ السكر مع المارجرين ثم نضيف البيضة ونخلط. نضيف الملح والخميرة. نضيف الدقيق وبودرة المورينجا الممزوجين ونعجن قليلا دون مبالغة بالعجن حتى لا تصبح العجينة متماسكة جدا. نُترك للراحة لمدة ساعة على الأقل في التلاجة.

- بسكويت دائري مع المربي: نشكّل كرات صغيرة من العجينة البسيطة ونضعها على صينية الخبز ونقوم بثقب عميق في كل كرة نستعمل طرف ملعقة ونضف المربي بكيس المعجنات. نُخبز لمدة 12 دقيقة على 180 درجة مئوية. بمجرد أن تبرد، نضيف المزيد من المربي في الوسط ونرشّ السكر البودرة.



5. " فيتيزي" (أو بسكويت الغريبة المخفوق) مع الشمندر الأحمر (مقدار حوالي 50 قطعة كل منها حوالي 20 غ)

العجينة البسيطة المخفوقة الوردية

- ❖ 180 غ مارجرين (أو زبدة)
- ❖ 90 غ سكر (يفضل سكر بودرة)
- ❖ بيضة
- ❖ رشّة ملح
- ❖ فانيليا / فانيلين (مقدار كافٍ)
- ❖ 230 غ دقيق
- ❖ 4/3 قطرات من عصير الشمندر (حسب شدة الوردية الذي نريده الحصول عليها)

مرقّ الشمندر (مقدار حوالي مرطبان)

- ❖ 700 غ شمندر
- ❖ 300 غ سكر
- ❖ عصير حبة ليمون مبشور ليمونة

للعجينة البسيطة المخفوقة: نسنّ المارجرين قدر الإمكان ثم نخفقه بالمضرب (يفضل بآلة كهربائية) مع السكر حتى يصبح فاتحاً ورغوياء، نضيف البيضة ونستمرّ في الخفق. أخيراً نضيف قطرات عصير الشمندر والفانيليا والملح والدقيق ونحرّك بلطف. نضع العجين في كيس المعجنات بفوهة محططة ونضع البسكويت على ورق الزبدة. يُخبز على حرارة 180 درجة مئوية لمدة 10 دقائق أو حتى يصبح لونه بني فاتح. نتركه ليبرد.

للمرقّ: نقشر وننظّف الشمندر ونقطّعه قطعاً صغيرة. نطهيه على النار مع المكونات الأخرى. نستخدم الخلاط أو المنخل لمرسه ونضعه في وعاء معقم. نتركه ليبرد تماماً قبل الاستخدام.

لبسكويت الغريبة: نملأه بمرقّ الشمندر باستخدام كيس المعجنات ونزيّته بقطع السكر الملونة حسب الرغبة.



6. "فيتيزي" (أو بسكوت الغربية المخفوق) مع الكاكاو وكريم الفول السوداني (مقدار حوالي 50 قطعة كل منها حوالي 20 غ)

العجينة البسيطة المخفوقة بنكهة الكاكاو

- ❖ 180 غ مارجرين (أو زبدة)
- ❖ 90 غ سكر (يفضل سكر بودرة)
- ❖ بيضة
- ❖ رشّة ملح
- ❖ فانيليا / فانيلين (مقدار كافٍ)
- ❖ 200 غ دقيق
- ❖ 25 غ كاكاو

كريمة الفول السوداني (مقدار حوالي مرطبان)

- ❖ 300 غ فول سوداني مقشر
- ❖ 20 غ زيت بذور (مثلا عباد الشمس)
- ❖ ملعقة سكر

للعجينة البسيطة المخفوقة: نسرّ المارجرين قدر الإمكان ثم نخفقه بالمضرب (يفضل بآلة كهربائية) مع السكر حتى يصبح فاتحاً ورغويًا، نضيف البيضة ونستمرّ في الخفق. أخيراً نضيف الفانيليا والملح والكاكاو والدقيق ونحرك بلطف. نضع العجين في كيس المعجنات بفوهة مخطّطة ونضع البسكويت على ورق الزبدة. يُخبز على حرارة 180 درجة مئوية لمدة 10 دقائق أو حتى يصبح لونها ذهبياً. نتركه ليبرد.

لتحضير كريمة الفول السوداني: نحمص الفول السوداني في الفرن لمدة 10 دقائق على حرارة 150 درجة مئوية، ثم نقشره. نطحن الفول السوداني مع الزيت والسكر في الخلاط حتى تتكون كريمة متجانسة. نضعها في مرطبان معقم ونتركها لترتاح في الثلاجة حتى الاستخدام.

لبسكويت الغربية: نملأه بكريمة الفول السوداني باستخدام كيس المعجنات أو ملعقة ونزينها حسب الرغبة بحبوب الفول السوداني أو قطع السكر الملونة.



7. "ريتشاربلي" باللوز (مقدار حوالي 50 قطعة كل منها حوالي 25 غ)

- ❖ 4 بياض بيض
- ❖ قطرتا عصير الليمون
- ❖ 400 غ سكر بودرة (+ 300 غ لتحضير الـ "ريتشاربلي")
- ❖ 400 غ دقيق لوز
- ❖ فانيليا / فانيلين (مقدار كافٍ)
- ❖ ميسور برتقالة

نخفق بياض البيض مع قطرتي الليمون باستخدام مضرب يدوي. ثم نضيف السكر البودرة ودقيق اللوز. أخيرًا نضيف الفانيليا وميسور البرتقالة. نتركه للراحة طوال الليل في الثلاجة. نُخرج العجينة لتحضير الـ "ريتشاربلي" من الثلاجة ونضعها على سطح خشبي مغطى بطبقة من سكر البودرة ونشكل أسطوانة ثم نقطعها بأقراص سمكية. نشكل بيدنا أشكال بيضاوية، بسمك حوالي 1 سم، ونضعها على صينية خبز على ورق زبدة. نرتب سطح كل من الـ "ريتشاربلي" بيدنا المبتلتين، ثم نرش السكر البودرة (الرائد من السطح الخشبي) على الـ "ريتشاربلي" حتى يتم تغطيتها جيدًا. نُخبز على حرارة 160 درجة مئوية لمدة 15-18 دقيقة بانتباه كونها سريعة الاحتراق. بمجرد أن بردت تمامًا، نزينها بالشوكولاتة المذابة عن طريق حمام ماري باستخدام مخروط ورقي.



8. "تارابي" بنكهة ليمون (مقدار حوالي 50 قطعة كل منها حوالي 25 غ)

- ❖ 500 غ دقيق
- ❖ 150 غ سكر
- ❖ 100 غ مارجرين (أو زبدة)
- ❖ بيضتان
- ❖ نصف كيس خميرة بودرة
- ❖ مبشور ليمونة
- ❖ حليب (مقدار كافٍ)
- ❖ لطبقة السكر: 500 غ سكر بودرة، 40 غ حليب، عصير حبي ليمون
- ❖ قطع سكر ملونة ذهبية أو صفراء للتزيين

نسنّ جميع المكونات لنحضّر عجينة بسيطة (الرجاء النظر إلى الوصفة رقم 1) وأخيرا نضيف الحليب ببطء، حتى تصبح العجينة ناعمة وطرية ولكن غير لزجة. نتركها للراحة في التلاجة لمدة ساعتين على الأقل. نشكّل أصابع صغيرة بسمك حوالي 1 سم وطول 12 سم. نستخدم إصبعين من العجينة لنشكّل صغيرة على شكل دائرة. نضعها في صينية على ورق زبدة مع ترك مسافة حوالي 2 سم بين كل قطعة وأخرى. نُخبز على حرارة 180 درجة مئوية لمدة 20 دقيقة. في غضون ذلك، يتم تحضير طبقة السكر عن طريق خلط الحليب والسكر البودرة وعصير حبي الليمون. عندما تصبح " التارابي " جاهزة يُدهن سطحها بالكامل وهي ساخنة وتُزين بقطع السكر الملونة وتُخبز مرة أخرى على حرارة 150 درجة مئوية لمدة 5 دقائق.



9. "تارتوفي" مع التمر واللوز (مقدار حوالي 25 قطعة كل منها 10 غ)

لمعجون التمر

- ❖ 250 غ تمر
- ❖ رشّة ملح
- ❖ حفنة من اللوز المفروم (خشن)

- ❖ زيت بذور، مثلاً عباد الشمس (مقدار كافٍ)
- ❖ جوز الهند المفروم خشن (مقدار كافٍ)

لعجينة التمر: نعجن التمر المتزوع النوى مع الزيت والملح. عندما يصبح عجينة نضيف اللوز ونخلط. نتركه للراحة في الثلاجة لمدة نصف ساعة على الأقل.

للـ "تارتوفي": نشكّل كرات صغيرة من عجينة التمر ونغطّيها بجوز الهند. ونزيّنّها بوضع حبة لوز كاملة. نضعها في صحن ورقي صغير للتقديم.



10. بسكويت بالسמיד والتمر (مقدار ل 40 قطعة كل منها حوالي 20 غ)

- ❖ 300 غ سميد
- ❖ 100 غ دقيق
- ❖ 170 غ زيت ذرة
- ❖ ملعقة صغيرة من خميرة الحلويات
- ❖ 250 مل ماء دافئ
- ❖ عجينة تمر (مقدار كافٍ)
- ❖ بذور السمسم الأبيض أو الأسود (مقدار كافٍ)
- ❖ عسل (مقدار كافٍ)

نُرح السמיד والدقيق والخميرة. نضيف زيت الذرة ونخلط كل شيء مع إضافة القليل من الماء إذا لزم الأمر. نترك العجينة للراحة لمدة ساعة على الأقل. نُخرجها من الثلاجة ونضيف الماء الدافئ شيئاً فشيئاً ونعجن العجينة حتى تصبح طرية وسهلة التشكيل. نشكّل لفافة من عجينة التمر بسماك 2 سم (لعجينة التمر الرجاء النظر إلى الوصفة رقم 9). نشكّل مستطيلاً من عجينة السמיד أطول قليلاً من عجينة التمر. نشكّل أهدوداً في وسط مستطيل عجينة السמיד ونضع لفافة التمر فيه. نغلق بعناية ونلف العجينة فوق اللفافة. نقطعها إلى قطع صغيرة على شكل معين. بمساعدة شوكة، نزيّن الوجه العلوي. نُخبز على حرارة 220 درجة مئوية حتى تصبح العجينة ذهبية اللون. بمجرد طهوها وتبريدها، نسخن العسل في قدر على النار وندهن البسكويت بالعسل ونزيّنه مباشرة بالسمسم.