

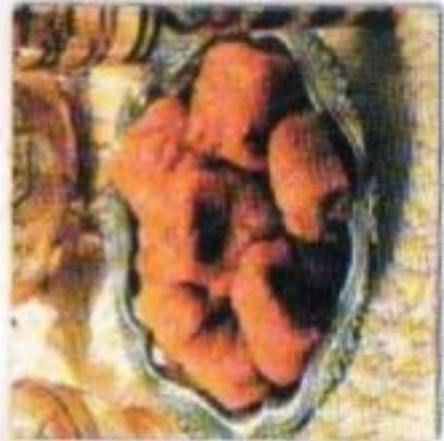
حلويات تقليدية



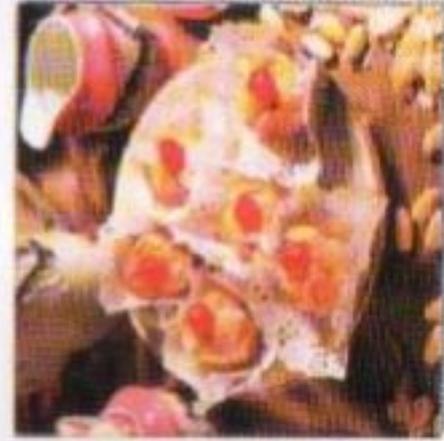
حلويات تقليدية



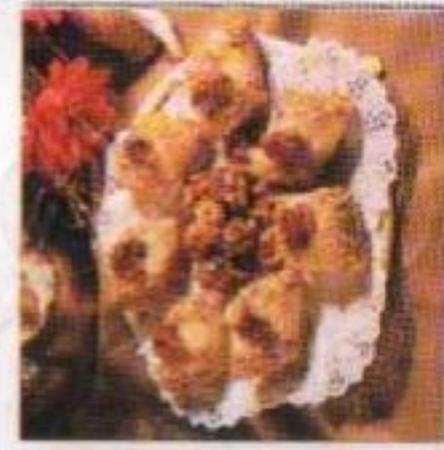
صحن مسك



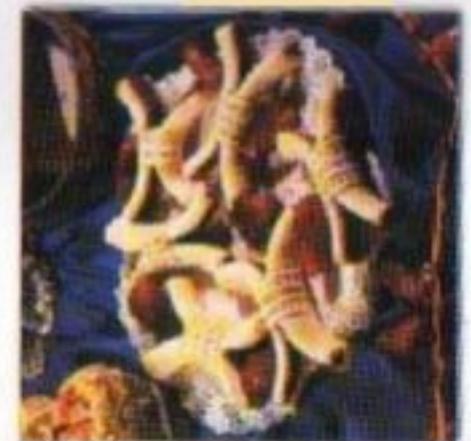
20 Makrouz
مكرويط



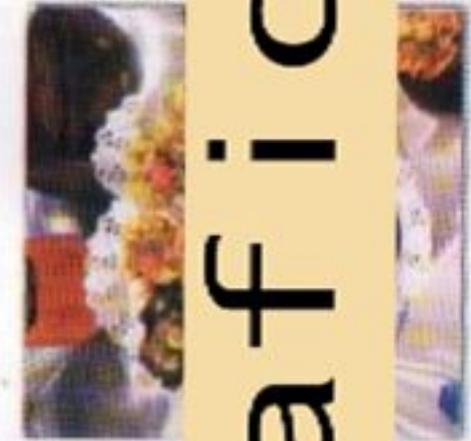
22 Mchewek
مشوك



24 Melloukha
ملوكية



26 Nakache methloni
نكاش ميثلون

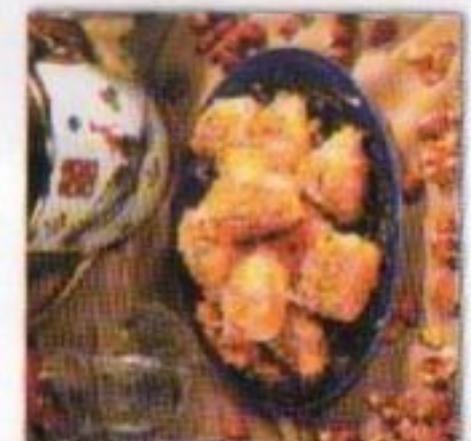


28 Qusiat en couleur
قنيدات ملونة



30 Rezmet laadjouza
رزمة لاجوزة

haf i da



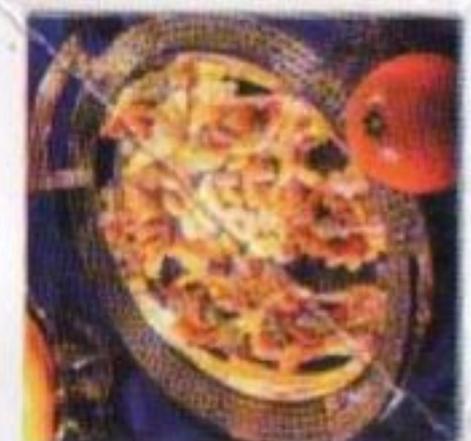
32 Samsa el ktaouf
سامسة الكتايف



34 Skandrette
سكندريات



36 Mchewek aux amandes
مشوك بالوز



38 Silhetes aux frigos
سيلات بالفراخ

Ressite Sparandis à 1000/90
900 100 رزقة

Sommaire



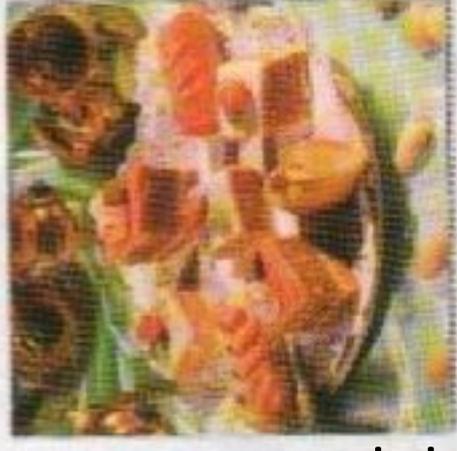
2
Baqhaouette tournes
بقلاوة تونس



4
Djazaliette
جزائريات



6
Famid en éventail
مروحة الفميد



8
Hrissa mlevna
هريسة ملوية



10
Qastilat
قنديلات



12
L'rayeoh en forme d'étoile
العرايش نجمة



14
M'khebez aux amandes noix et noisettes
مخبز باللوز الجوز و البندق



16
M'hriats aux amandes
مطريقات بالوز



18
Makrouat el louz
مكرويط اللوز



h a f i d a

Libr

03:

France
Aéroport de Gaulle
93110 St-Denis
Librairie Hafida
Téléphone : 01 49 39 31 96

Oran

041 46 16 89

070 98 63 38

Baqilaouette Jounes

بقلاوة تونس

Ingrédients

03 mesures de farine
¼ de smen fondu
eau de fleur d'oranger

Farce

01 mesure de noix
½ mesure de sucre
01 mesure de noisette
½ mesure de sucre
01 mesure d'amande
½ mesure de sucre

Préparation

Mélanger la farine tamisé avec la matière grasses fondue et refroidie , ramasser avec l'eau de fleur d'oranger , laisser ½ heures .

La Farce

Mélanger chaque farce avec le sucre séparément arrosé de quelques gouttes de fleur d'oranger réserver . Travailler la pâte à la machine au n°1 jusqu'à ce qu'elle devienne souple , ensuite l'ouvrir au dernier n°9 . faire 3 rangées mettre la 1ère farce c'est-à-dire (noix + sucre) faire 3 autres rangées , mettre du gras , la 2ème farce , faire 3ème farce , couvrir de 3 autres couches ; arroser légèrement de smen fondu , couper des carrés , aussitôt sortie du four arroser de miel froid .

المقادير

3 كبلات فرينة
¼ سمن ذائب
ماء الزهر

الحشوة

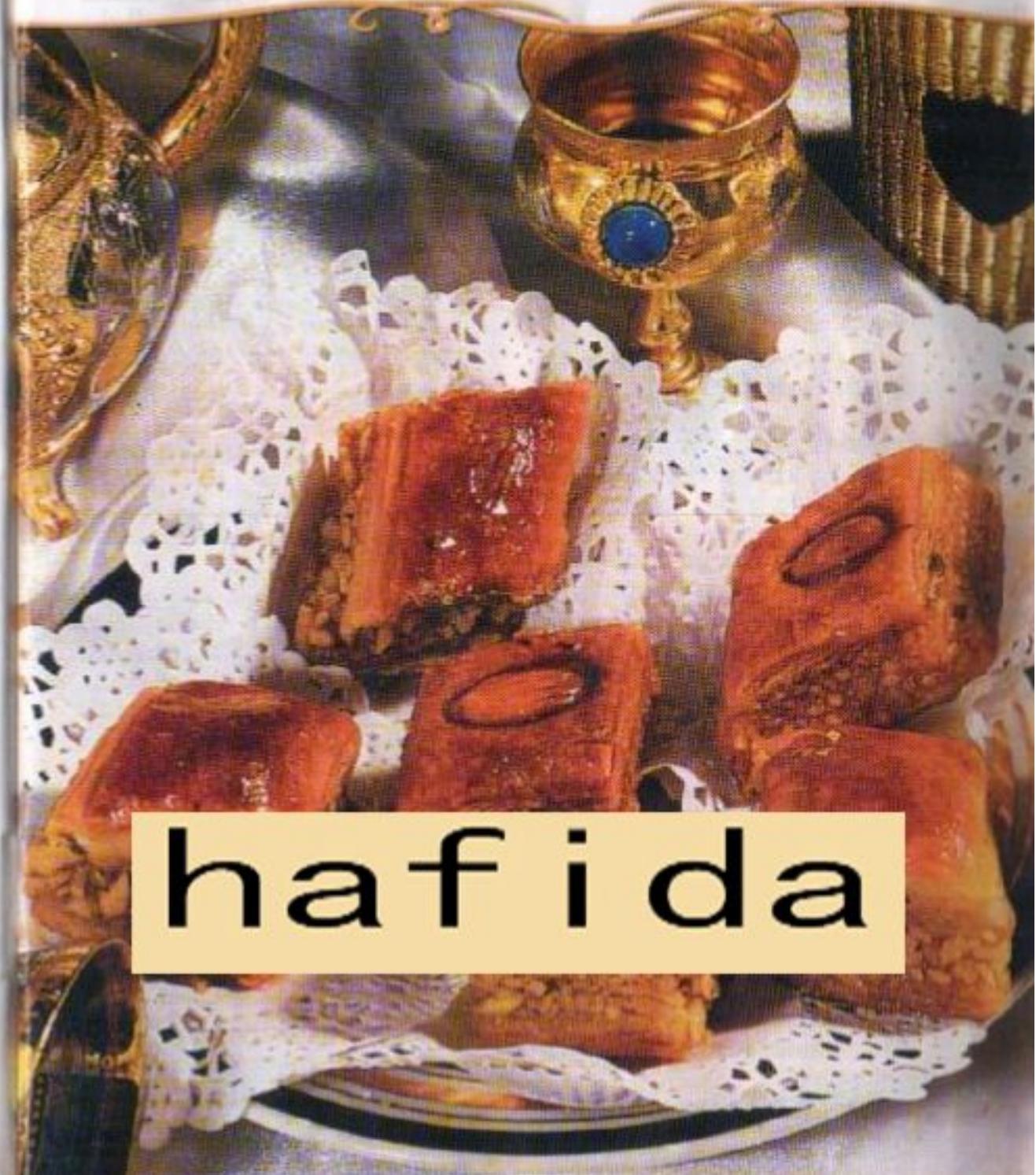
كيلة جوز
½ سكر
كيلة بندق
½ سكر
كيلة اللوز
½ سكر

التحضير

اخلطي الفرينة المغربية مع السمن الذائب والبارد و اجمعي الكل بماء الزهر و اتركي يرتاح لمدة ½ ساعة .

الحشوة

اخلطي كل حشوة وحدها بالسكر و مرشوشة بماء الزهر أبسطي العجينة بتمريرها على الآلة رقم 01 حتى تصبح سلسة ثم افنحها على الرقم الأخير 09 ثم ضعي ثلاث صفوف أخرى وبين كل صف ادهنيه بالسمن الذائب ثم ضعي الحشوة الأولى الجوز و السكر ثم ضعي ثلاث صفوف أخرى وبين كل صف ادهنيه بالسمن الذائب ثم ضعي الحشوة الثانية ثم اضيفي ثلاث صفوف الحشوة الثالثة ثم غطيها بالطبقات الثلاثة الأخرى اسقيها قليلا بالسمن ثم قطعها مربعات وعند إخراجها من الفرن اسقيها بالعسل البارد .



hafida

Pâte

250g de farine
02 Cuillères à soupe de smen
eau de fleur d'oranger
maïzena .

Farce

250 g d'amandes moulues
02 zestes de citron
2à 3 œufs entiers quelques amandes
entières
250g de sucre .

Sirop

500g de sucre
1 litre d'eau
1 petit morceau de cheb (alimentaire).

Préparation

Mélanger la farine avec M/G (smen) ,
fondu tiède ; ajouter le fleur d'oranger
jusqu'à l'obtention d'une pâte ferme
couvrir et laisser reposer .

Mélanger les amandes, le sucre, zeste de
citron, faire des boules de la grosseur
d'un jaune d'œuf, réserver. Travailler la
pâte à la machine n°4 plusieurs fois
ensuite au n°9 , étaler la maïzena sur la
table et couper avec un emporte pièce
rond , mettre la farce la farce au centre
rabattre le côté et faire des petits plis
avec une amande entière . Faire cuire
dans un four pré- chauffé : temps de
cuisson 10 à 15 mn th 180 ° .

Préparation du Sirop

Faire fondre le sucre avec 1 verre d'eau
laisser bouillir 20mn, ensuite ajouter
l'eau restant et laisser épaissir légère-
ment, 1 fois refroidi plonger les gâteaux
chauds dans le sirop, laisser les imbiber
3 a4mn, égoutter et servir

العجينة

250غ فريته
ملعقتين كبيرتين سمن ذائب
ماء الزهر
مايزينة أو نشاء

الحشوة

250غ لوز مرحي
250غ سكر
2 حبات بشور الليمون
2 إلى 3 حبات البيض
بعض حبات اللوز كاملة

السيرو

500غ سكر
1 ل ماء
قطعة شب

التحضير

اخلطي الفريته بالسمن الذائب و الدافئ .
أضيفي ماء الزهر حتى تتحصلي على
عجينة متماسكة. غطيها و اتركها ترتاح
أخلطي اللوز السكر بشور الليمون
واجمعها بالبيض اصنعي كريات كحبات
البيض ثم احفظيها ابسطي العجينة
بتمريرها على آلة الخلال اليدوية رقم 4 لعدة
مرات ثم رقم 9. رشي الطاولة بالمايزينة.
ضعي الشرائط العجينة ثم قطعها بكأس
دائري. خذي الحشوة و ضعها في وسط
الدائرة أصابعك و عود ثقاب إنني الأطراف
حتى تكتمل. قطعي ثلاثة دوائر صغيرة
بواسطة سداة و ضعها في وسط الحلوى
مع حبة لوز كاملة. ادخليها في فرن ساخن
لمدة 10 إلى 15 د درجة حرارة 180

تحضير السيرو

أذربي السكر مع كأس ماء حتى يغلي لمدة
20د ثم أضيفي الماء الباقى ثم اتركه يخنر
قليلا لما يبرد أعطسي المحتوى الساخن في
السيرو. اتركه ينفع لمدة 03: إلى 04:
قطريه ثم قدميه.

hafida

Ingrédients

Pâte :
1 mesure d'amande moulue finement
1 mesure de sucre glace
2 blancs d'œufs
Vanille
Colorant vert, rose et blanc

Farce

1 verre de biscuit casse-croûte
1 verre d'amande moulue grossièrement
1 verre à thé de beurre fondu
1 verre à café de vanille

Préparation

Mélanger les amandes et le sucre glace, la diviser en 3 parties égales, chaque couleur l'ajouter dans le blanc d'œuf et vanille. Ramasser chaque farce avec la couleur appropriée.

Farce

Mélanger les biscuits, les amandes et la vanille, ramasser avec le beurre fondu, étaler le sucre glace. Faire des boudins de farce, prendre la pâte d'amande, mettre chaque pâte d'amande colorée une à côté de l'autre, les coller légèrement, faire des losanges ou des bâtonnets et à l'aide d'un nakache pincer la surface. Prendre un boudin de pâte d'amande blanche l'aplatir légèrement et faire de mêmes losanges, terminer toute la pâte d'amande.
Confectionner des petites fleurs avec la même pâte et décorer les losanges.

المقادير

كيلة لوز مرحي جيد
كيلة سكر رطب
2 بياض بيض
فانيليا
ملون أخضر. وردي. أبيض

الحشوة

كأس بسكويت
كأس لوز مرحي خشن نوعا ما
كأس شاي زبدة ذائبة
ملعقة قهوة فانيليا

التحضير

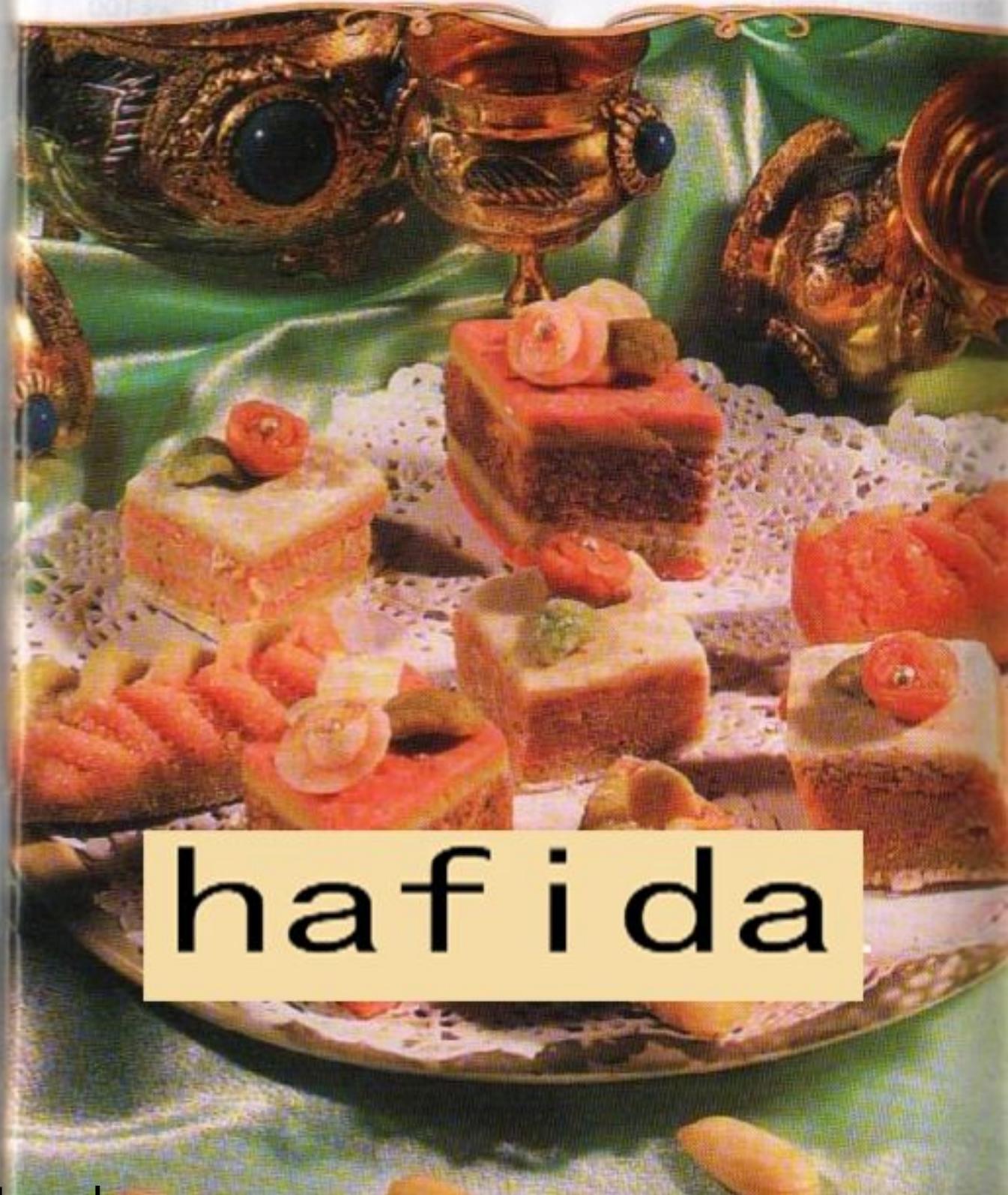
أخلطي اللوز و السكر الرطب قسمي الخليط الى ثلاث أقسام متساوية. ضعي بياض البيض و صبفي له ملون و فانيليا و أخلطي كل لون الى القسم تتحصلين على ثلاث ألوان (بالنسبة للقسم الأبيض. أضفي فقط بياض البيض و الفانيليا بذلك نتحصلين على لون ثالث و هو الأبيض)

الحشوة

أخلطي البسكويت. اللوز و الفانيليا و اجمعي الكل بالزبدة الذائبة و السكر الرطب و اصنعي فصائد (حربوش)
خذي عجينة اللوز. ضعي كل عجينة ملونة امام الأخرى. إصفيها قليلا. اصنعي مقروطات و بمعونة النقاش. انقشي السطح. خذي عجينة فصيد (حربوش) من عجينة اللوز البيضاء. بسطها بيدك قليلا و اصنعي نفس الشيء مع الألوان الباقية طبقي الواحدة على الأخرى. ضعي حربوش الحشوة في الوسط و غطيها. نفس الشيء للألوان الثلاثة مطبقة على حربوش الحشوة ثم قطعيها إلى مقروطات. زيني الحلوى بزهور من نفس عجينة اللوز المقروطات.

Hrissa Mlewna

هريسة ملونة



hafida

Ingrédients

500g de farine
100g de margarine fondu
Sel - Eau tiède

Farce

1 kg d'amandes blanches moulues
700g de sucre glace
5 à 6 œufs
1/2 c à café d'extrait de vanille

Préparation

Mélanger la farine tamisée avec le sel, ajoutez la margarine fondue tiède, sablez en frottant entre les mains. Ajoutez de l'eau tiède afin d'obtenir une pâte ferme, laisser reposer la pâte le temps de préparer la farce. Dans une terrine, mélangez les amandes moulues avec le sucre glace et la vanille. Ajoutez les œufs un à un en malaxant le mélange afin d'obtenir une pâte pouvant se mettre en boule. Façonnez des boules de pâte d'amande déposez les sur un plateau. Etalez la pâte sur un plan de travail saupoudrez de farine sur une épaisseur d'un mm. Découpez des disques de 10cm de diamètre. Disposez au milieu de chaque pâte une boule de farce et à l'aide du pouce et de l'index pincez afin d'obtenir des plis. Cintrez les gâteaux à la taille ce qui va remonter le gâteau en hauteur et lui faire une colle-rette, décorez de perles argentées déposez les gâteaux sur une tôle enfarinée et faire cuire une vingtaine de minute.

المقادير

500 غ من الفرينة
100 غ من المارجرين الذائبة
ملح
ماء دافئ

الحشوة

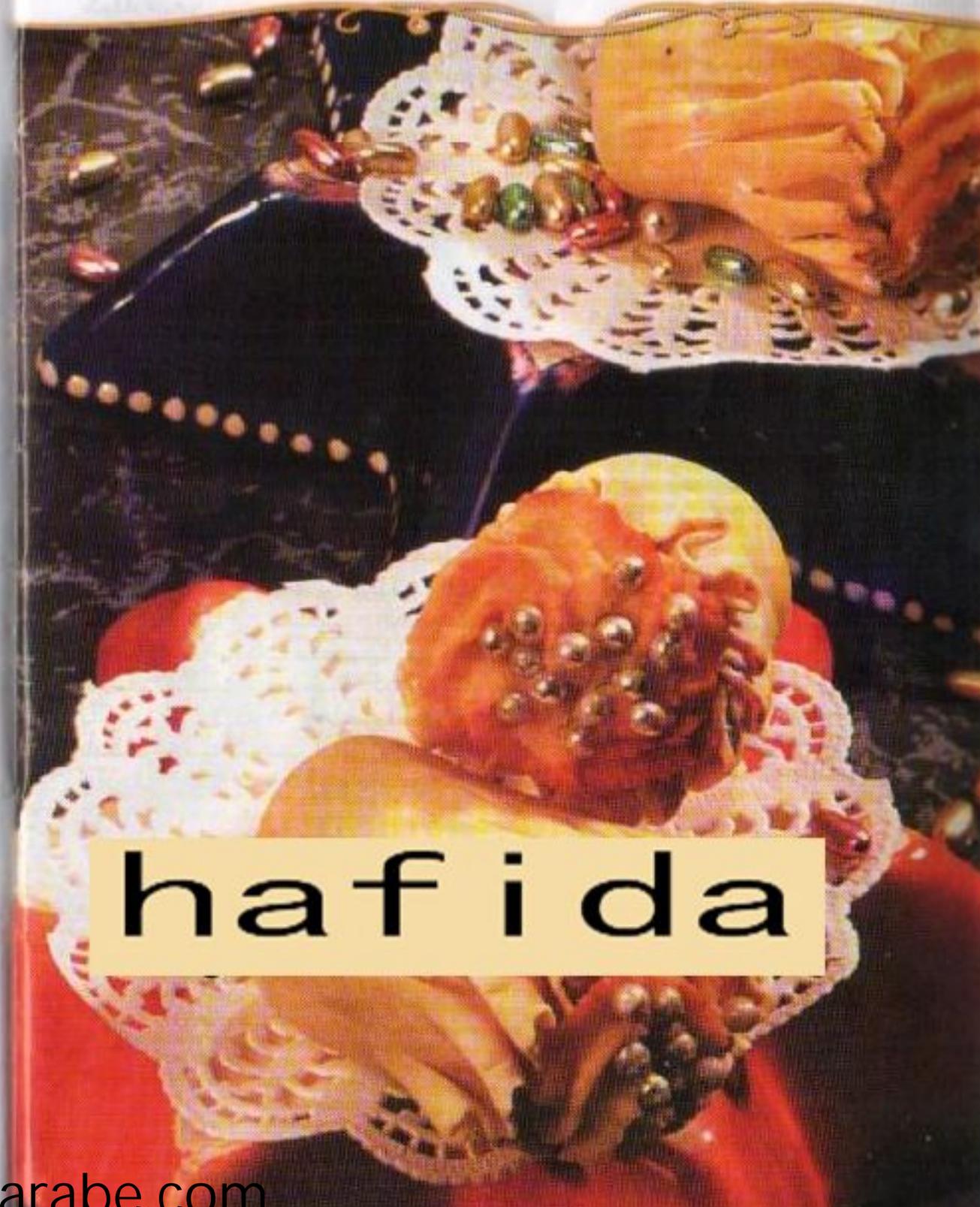
1 كغ من اللوز الأبيض مرحي
700 غ من السكر الغلاسي
5 إلى 6 بيض
1/2 ملعقة أكل مسحوق الفانيليا

التحضير

أمزجي الطحين المغريل مع الملح، أضيفي المارجرين الذائبة وهي دافئة. حكي بين راحتيك، أضيفي ماء دافئا للحصول على عجينة صلبة، أتركها ترتاح في الوقت الذي تخضرين فيه الحشوة في وعاء، امزجي اللوز المرحي مع السكر الناعم و الفانيليا، أضيفي حبات البيض متتالية مع المزج المتواصل للحصول على عجينة يمكن تشكيل كريات منها شكلي كريات من عجينة اللوز ضعبيها في صينية، بسطي العجينة على طاولة التحضير مرشوشة بالطحين على سمك 1 مم و اجعلي منها دوائر قطرها 10 سم ضعبي وسط كل منها كرية من الحشوة ثم بواسطة السبابة و الإبهام، اقرصي لتشكلي طيات، اضغطي على الخلوى من الوسط، مما يرفع الخلوى للأعلى و إعطائها طوقا، زيني بالحبيبات الفضية، صفقي قطع الخلوى في صينية مرشوشة بالطحين و اطهبيها في الفرن لمدة 20د.

Knidlats

قنيدلات



Ingrédients

3 mesures de farine
1 mesure smen bombes
Eau de fleur d'oranger

Farce

2 mesures d'amandes
1 mesure de sucre
Eau de fleur d'oranger

Talia ou glaçage

1 blancs d'œuf
2 verres à thé de fleur d'oranger
1 demi verre à thé de jus de citron
Sucre selon la demande

Préparation

Dans une terrine mélanger la farine et la mesure de smen fondu, humecter avec la fleur d'oranger jusqu'à obtention d'une pâte souple : laisser reposer 1 demi heures. Mélanger tous les ingrédients, laisser reposer, ouvrir la pâte au rouleau 5 à 6 mm, couper des cercles, mettre la farce au milieu en forme d'une croix et commencer par fermer les 4 côtés ensuite retourner la pâte et façonner l'étoile, terminer toute la pâte et enfourner dans un four chauffer à 200° pendant 15mn, laisser refroidir.

Préparation du glaçage

Séparer le blanc à l'aide d'un fouet, faire monter légèrement, ajouter l'eau de fleur d'oranger et le jus de citron, filtrer le sucre glace tamisé jusqu'à obtention d'un mélange lisse, réserver un peu de ce glaçage et mettre une couleur tremper vos gâteaux et laisser sécher.

المقادير

3 كيلات فرينة
كيلة سمن
ماء زهر

الطلبية

بياض البيض
كأسين شاي من ماء الزهر
1/2 كأس شاي عصير الليمون
سكر حسب الطلب

الحشوة

2 كيلات لوز مرحي
كيلة سكر
ماء الزهر

التحضير

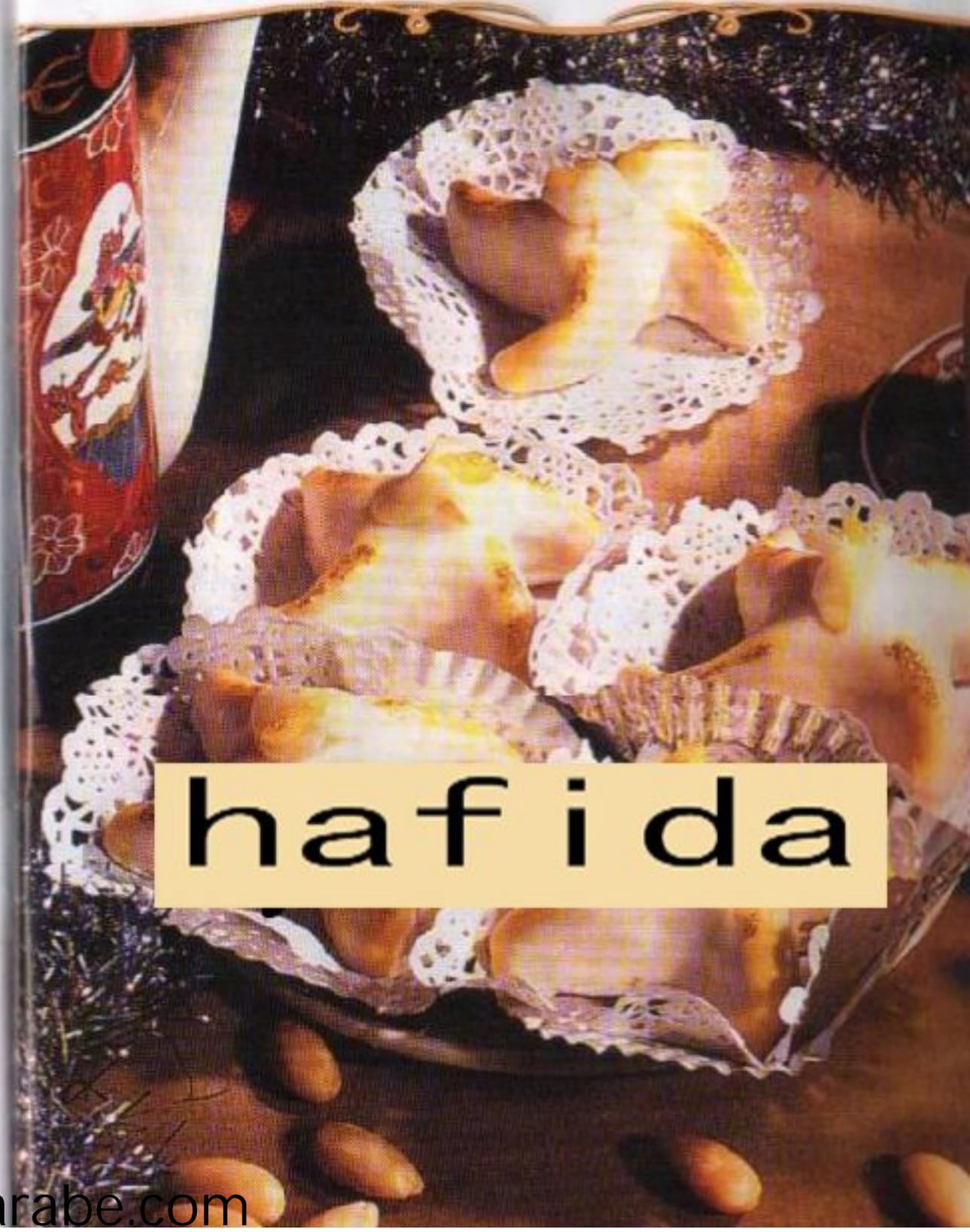
في وعاء أخلطي الفرينة و كيلة السمن الذائب و اتليها بماء الزهر حتى تنحسلي على عجينة سلسة. اتركها ترتاح لمدة نصف ساعة. اخلطي المقادير المطلوبة للحشوة و اتركها ترتاح. بسطي العجينة بالحلال سمكها 5 إلى 6م. قطعها إلى دوائر. ضعي كمية الحشوة في وسط الدائرة ثم شكلي بالعجينة علامة X وأغلق الأضراس الأربعة. شكلي نجمة. سخني الفرن درجة حرارته 200 و ادخلي الخلوة لمدة 15د و اتركها تبرد.

تحضير الطلبية

بواسطة الخفاق. اخفقي بياض البيض جيدا. اضيفي ماء الزهر و عصير الليمون و السكر الرطب. اخلطي الكل حتى تنحسلي على ليع أملس. اتركي قليلا من الطلبية جانبا و لونها بلون نختاربه اغمسي الحلوى في الطلبية و اتركها تجف و زيني أذيال النجمة. زينها بزهور صغيرة في الوسط.

Larayech en Forme d'Etoile

العرايش نجمة



hafida

Ingrédients

1 bol d'amandes blanches moulues
1 bol de noix moulues
1 bol de noisettes légèrement grillées et moulues
1 bol de sucre en poudre
5 à 6 oeufs

Glaçage

3 blancs d'œufs
Le jus d'1/2 citrons
Sucre glace

Préparation

Mélanger les amandes avec les noix et les noisettes, ajoutez le sucre. Ajoutez les œufs l'un après l'autre en travaillant la pâte jusqu'à ce qu'elle soit ferme. Saupoudrez le plan de travail roulez la pâte en boudins et découpez des ronds (ou une autre forme). Faites cuire au four 20 à 25mn, laissez refroidir.

Préparation du glaçage

Mettez dans une terrine les blancs d'œufs, le jus de citron et 1c de sucre glace, battez bien puis ajoutez petit à petit le sucre glace tout en travaillant jusqu'à obtention d'un mélange épais. Etalez le glaçage sur les gâteaux, laissez sécher un peu puis décorez avec des amandes, des noix et des noisettes.

المقادير

كوب من اللوز الأبيض المرحي
كوب من الجوز المرحي
كوب من البندق المحمص قليلا و المرحي
كوب من السكر غبرة
5 إلى 6 بيضات

الطليّة

3 بياض البيض
عصير 1/2 ليمونة
سكر ناعم

التحضير

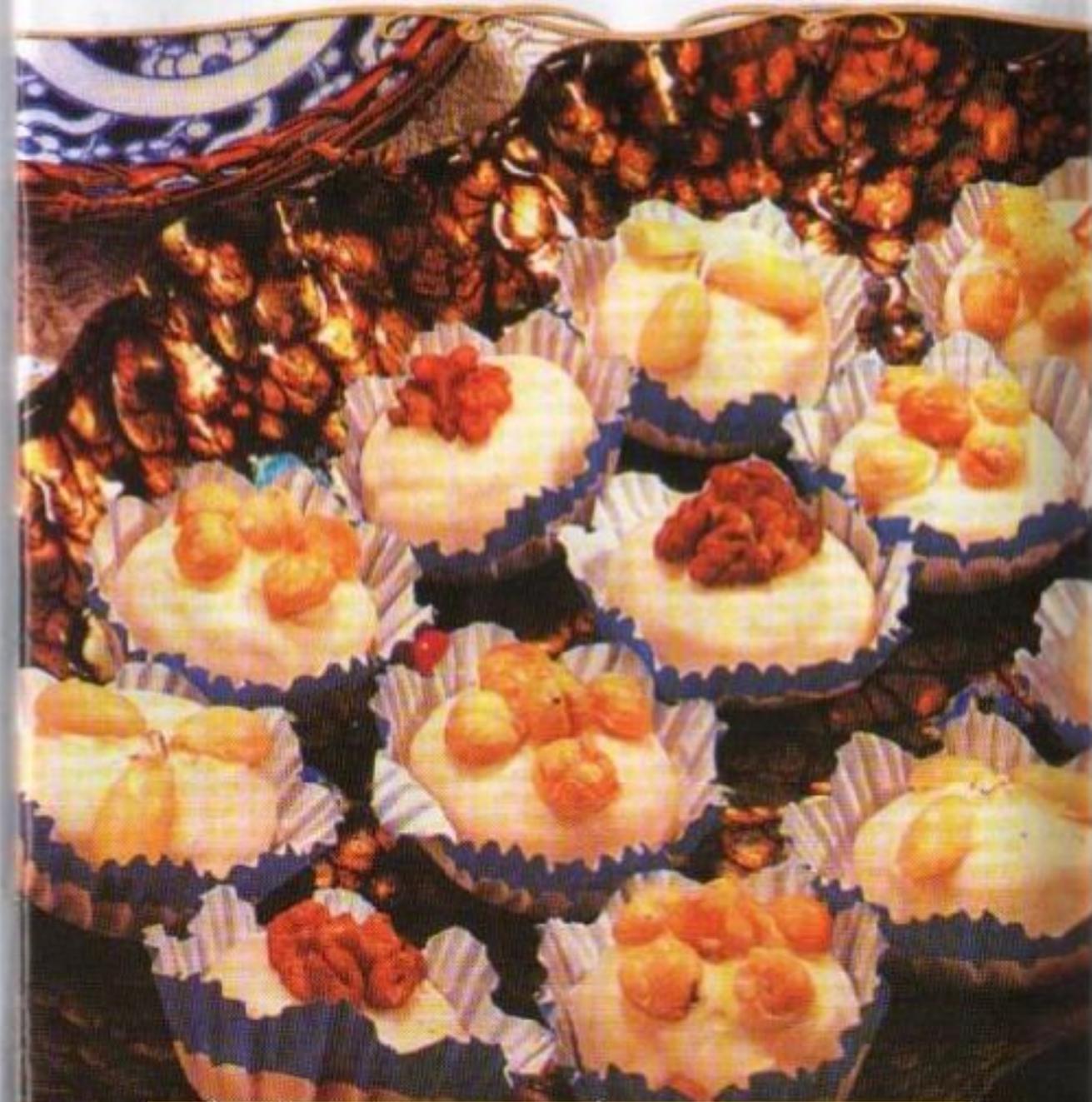
أمزجي اللوز مع الجوز و البندق. أضيفي السكر ثم حبات البيض متتالية مع مزج العجينة حتى تصبح ثابتة. رشي طاولة التحضير بالنشاء و شكلي حرايبش ثم اجعلي منها دوائر أو أشكال أخرى. أطهيهها في الفرن من 20 إلى 25د و اتركها تبرد.

تحضير الطليّة

ضعي بياض البيض في وعاء مع عصير الليمون و ملعقة من السكر الناعم. اخففي جيدا، ثم أضيفي السكر الناعم تدريجيا مع المزج المتواصل حتى تحصل على خليط متماسك. اجعلي الطليّة على الخلو و اتركها قليلا ثم زيني باللوز الجوز و الفستق.

M'khabez aux Amandes Noix et Noisettes

مخبز باللوز الجوز و الفستق



hafida

M'kirtats aux Amandes

مقيرطات باللوز

Ingrédients

3 œufs
2 sachets de sucre glace de 600g
1 sachet de levure chimique
Farine
Extrait d'amandes amères
Une poignée d'amandes blanches moulues
Eau de fleur d'oranger
Colorant rose et vert

Préparation

Battez les œufs avec 3 c à soupe de sucre glace. Ajoutez la margarine fondue froide puis la farine avec le beurre. Saupoudrez la tôle du four avec la farine. Formez de petites boules de pâte déposez les sur la tôle et faites cuire au four. Laissez les gâteaux obtenus dans une terrine, ajoutez le reste de sucre glace. Mélangez, ajoutez les 125g de margarine fondue restante et les amandes moulues, mélangez bien. Ajoutez 2 gouttes d'extrait d'amandes amères puis l'eau de fleur d'oranger en mélangeant avec les doigts afin d'obtenir une pâte assez ferme, divisez la en deux parties égales. Colorez une pâte en rose l'autre pâte en vert. Saupoudrez le plan de travail de sucre glace, façonnez des boudins et superposez 2 boudins de couleurs différentes, aplatissez un peu puis découpez en losanges. Décorez d'une perle argentée puis enrobez de sucre .

المقادير

3 بيضات
كيسان من السكر الناعم 600غ
كيس من الخميرة الكيمائية
طحين
مركز اللوز المر
حفنة من اللوز الأبيض المرحي
ماء الزهر
ملون غذائي وردي و أخضر

التحضير

أخفقي البيض مع ثلاث ملاعق أكل من السكر الناعم. أضيفي المارجرين الذائبة بعد أن تبرد ثم الطحين مع الخميرة. رشني صينية الفرن بالطحين. شكلي كريات صغيرة من العجينة. صفقها في الصينية و اطهها في الفرن. اتركي الحلوى تبرد ثم ارحيها. اسكبي الغيرة المحصل عليها في إناء. أضيفي لها ما تبقى من السكر الناعم و امزجي. أضيفي 125غ من المارجرين الذائبة المتبقية مع اللوز المرحي. امزجي جيدا أضيفي فطرنين من مركز اللوز المر ثم ماء الزهر مع المزج بالأصابع للحصول على عجينة صلبة نوعا ما. اجعلي منها قسمين متساويين. لوني أحدهما بالوردي و الأخرى بالأخضر. رشني طاولة التحضير بالسكر الناعم شكلي حرايش من العجينتين و ضعي كل حريوشين مختلفين في اللون على بعضهما. افرديهما قليلا ثم اقلعهما معبنا. زيني كل قطعة بحبة فضية ثم غطيها بالسكر.

hafida

Ingrédients

500g d'amandes blanches moulues
 300g de sucre glace
 3 ou 4 œufs
 Eau de fleur d'oranger
 Sucre glace

Préparation

Mélanger dans une terrine les amandes avec le sucre glace, ajoutez les œufs un à un afin d'obtenir une pâte ferme. Sur un plan de travail enfariné, roulez la pâte en boudins, découpez chaque boudin en losanges. Déposez ces losanges sur la plaque du four enfarinée et faites cuire au four 15mn. Trempez les gâteaux froids dans l'eau de fleur d'oranger, rangez les sur un plateau et à l'aide d'un tamis, saupoudrez les de sucre glace puis appuyez légèrement avec les mains afin d'adhérer le sucre glace. Laissez sécher 24heures.

المقادير

500غ لوز أبيض مرحي
 300غ من السكر الناعم
 3 إلى 4 بيضات
 ماء الزهر
 سكر ناعم

التحضير

أمزجي في وعاء اللوز و السكر الناعم، اضيفي حبات البيض متتالية للحصول على عجينة صلبة على طاولة التحضير المرشوشة بالطحين، لقي العجينة على شكل حرايبش و افطعي منها معينات، رتبي هذه المعينات في صينية فرن مرشوشة بالقرينة، اطهبيها في الفرن لمدة 15د. بعد أن تبرد قطع الحلوى و اغمسبيها في ماء الزهر، رتبها في صحفة و غرلي عليها السكر الناعم ثم اضغطي ضغطا خفيفا باليد حتى يتماسك السكر بالحلوى. اتركها تجف 24سا

h a f i d a

Ingrédients

3 bols de semoule moyenne
1 bol de gras (moitié smen fondu- moitié huile) plus 1 verre à thé d'huile
1 c à c d'extrait de vanille
Le zeste râpé d'un citron
1 c à c de cannelle
Eau + Eau de fleurs d'oranger
Huile pour la friture
miel
Akda
1 kg de dattes
2 c à s d'huile
1 c à c de cannelle
1 c à c de cubèbe
1 verre à thé de grains de sésames grillés
1 verre de cacahuètes grillées et moulues

Préparation

La veille, versez la semoule dans une terrine, ajoutez la cannelle, la vanille et le zeste de citron râpé, mélanger. Versez dessus le smen fondu avec l'huile. Frottez bien entre les mains/ Couvrez et réserver.
Le lendemain, remuez le mélange de semoule avec les mains afin de bien répartir le gras aspergez d'eau parfumée à l'eau de fleur d'oranger.
Prenez la valeur d'une orange de pâte, aplatissez la en cercle. Reliez la pâte des 2 côtés de la farce afin de l'enfermer, roulez le boudin obtenu sur lui-même, aplatissez ce boudin à l'aide d'un marchame. Découpez des losanges, placez les dans un plateau, continu ainsi jusqu'à épuisement de la pâte et de la akda. Faites frire les makrouts dans une huile chaude afin d'obtenir une jolie couleur dorée. Miellés les makrouts chauds puis une deuxième fois le lendemain.

Préparation de la Akda

Dényautez les dattes et passez-les 20mn à la vapeur. Versez les dans une terrine et malaxez les biens. Ajoutez l'huile, le miel, la cannelle, la cubèbe et enfin les grains de sésames avec les cacahuètes.

المقادير

3 كبلات من السميد المتوسط
كيلة دهان (نصفها سمن ذائب و نصفها الأخر زيت)
فنجان شاي من الزيت
ملعقة قهوة مركز الفانيليا
بشور الليمون
ملعقة قهوة قرفة
ماء ، ماء الزهر
زيت للقلي
عسل
الحشو
1 كغ تمر
2 ملاعق أكل قرفة
ملعقة قهوة كبابة
كأس شاي جلجلان محمص
كأس فول سوداني محمص و مرحي

التحضير

ليلة من قبل أسكب السميد في وعاء، اضيفي له القرفة و الفانيليا مع بشور الليمون و امزجي. أسكب على الكل السمن الممزوج بالزيت و بسسني براحتي كفيك، غطي و احفظي به جانبا.
في الغد امزجي خليط السميد بيدك لتخليل السمن جيدا به ثم رشيه بالماء المعطر بماء الزهر. خذي مقدار برنقالة من العجينة . بسطها قليلا على شكل دائرة. أطوي العجينة من جهتي الحشوة لإغلاقها. لفي الحريوش المحصل عليه على نفسه، أفرديه قليلا ثم اقطعيه معينات صغفها في صينية و هكذا إلى أن تكمل العجينة و العقدة . اقلي المقروط ثم عسلية ساخنا. ثم عسلية مرة أخرى في الغد.

خضير العقدة

أنزعي نوى التمر و فوريه مدة 20د. أسكبه في وعاء و امزجيه جيدا بيدك. اضيفي له الزيت و العسل و القرفة و الكبابة و أخيرا الجلجلان مع الفو السوداني.

h a f i d a

Ingrédients

3 mesures d'amandes moulues
¼ verre de sucre cristallisé
Zeste de citron
½ paquet de levure chimique
4 œufs
¾ de verre de sirop épais
Cerise confite
Amande effilées

Préparation

Mélanger les amandes, sucre et sirop, le zeste de citron et la levure, blanc d'œuf séparer des jaunes jusqu'à obtention d'une pâte ayant une bonne consistance, faire des boules de la grosseur d'un petit œuf, les mettre dans du jaune d'œuf, ensuite amandes effilées et avec demi cerise confite et mettre directement dans un four préchauffé à une th 180° pendant 10mn à 15mn.

Préparation du sirop

1 verre de sucre et 1 verre et demi d'eau, jusqu'à épaississement du sirop.

Conseil

Il est préférable de mélanger le sucre et le sirop pour que le gâteau soit mielleux.

المقادير

3 كيلات لوز مرحي جيدا
¼ كأس سكر
بشور الليمون
نصف كيس خميرة كيميائية
4 حبات بيض
¾ كأس سيرو سكر
حب الملوك
شرائح اللوز

التحضير

أخلطي اللوز و السكر، السيرو و بشور الليمون، الخميرة، بياض البيض منزوع الصفار منه حتى تتحصلي على عجينة متماسكة نوعا ما، اصنعي كريات بحجم حبة بيض صغيرة، اغمسها في صفار البيض ثم في شرائح اللوز، زيني بنصف حبة الملوك ثم ضعي مباشرة في الفرن الساخن 180° لمدة 10 إلى 15 دقيقة.

تحضير السيرو

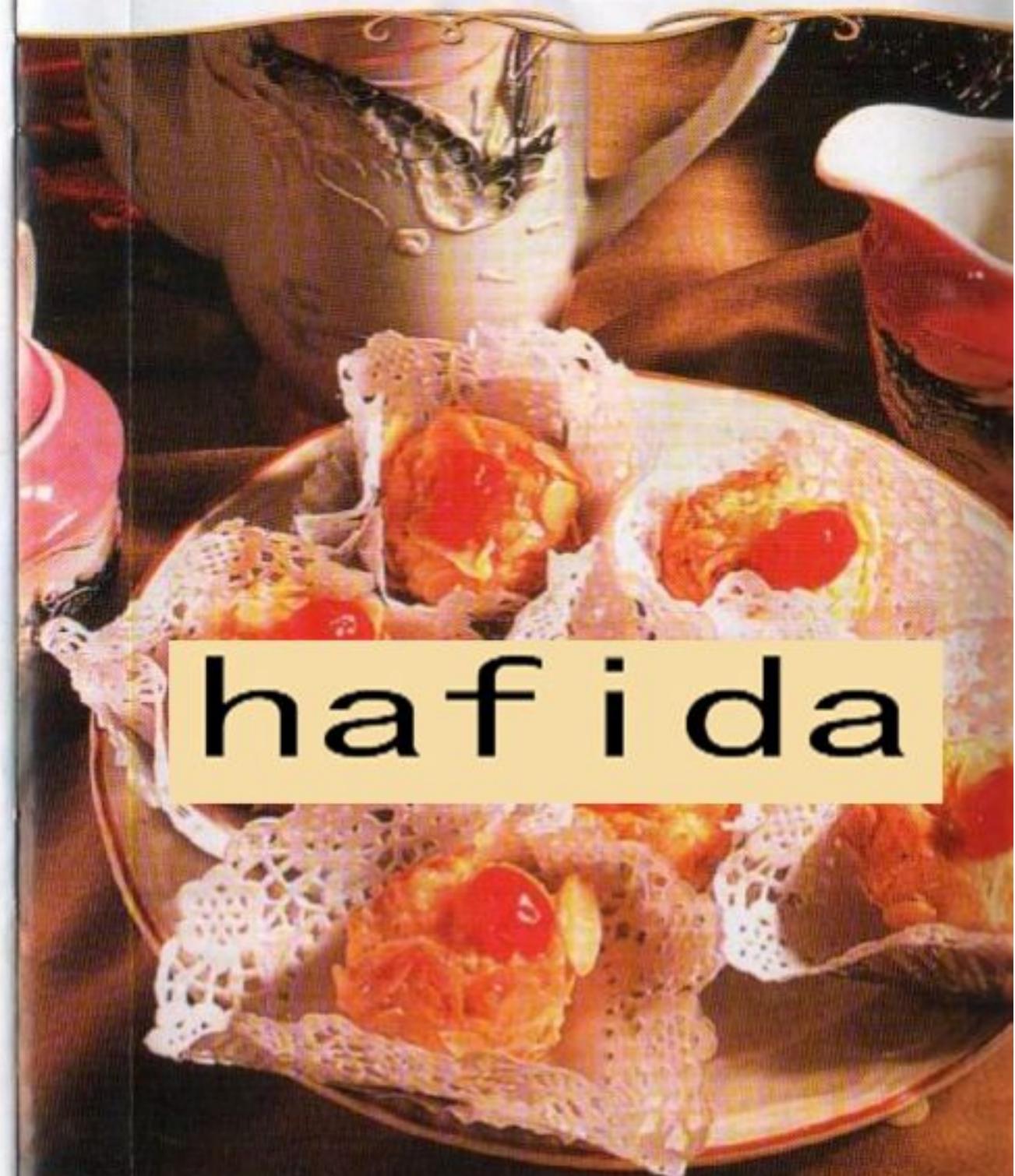
كأس سكر و كأس و نصف ماء حتى يخثر السيرو.

نصيحة

من الأحسن أخلطي السكر و السيرو لكي نتحصلي على حلوى عسيلية.

Mchewek

مشوك



hafida

Ingrédients

3 mesures de farine à rad
1 mesure de gras (smen)
Vanille
Eau de fleur d'orange

Farce

2 mesures de noix
1 mesure d'amandes non émondées
1 mesure de sucre cristallisé
Eau de fleur d'oranger
Grain de sésame
Quelques créneaux de noix
Blanc d'oeuf

Préparation

Mélanger la farine avec le smen fondu et la vanille, sabler entre les mains pour faire pénétrer le gras dans la farine. Ramasser avec la fleur d'oranger jusqu'à ce que la pâte devienne souple, couvrir, laisser reposer la pâte.

Mélangez noix, amandes moulues et le sucre, ajoutez l'eau de fleur d'oranger, il faut que la farce soit un peu liquide. Ouvrir la pâte en un rectangle, à l'aide d'une spatule étaler la farce sur toute la surface. Commencer vers le bas, relever la pâte, la rouler en trois tours jusqu'à obtention d'un boudin, couper des losanges tous égaux, plonger les extrémités dans le blanc d'œuf puis grains de sésame et mettre le créneau de noix au milieu, enfourner dans un four tiède à 180° temps de cuisson 25 à 30mn.

Remarque

Il faut arroser les gâteaux du miel au moment de servir.

المقادير

3 كيلات فرينة مسووحة
كيلة ملوّة سمن
فانيليا
ماء الزهر

الحشوة

كيلتين جوز
كيلة اللوز ليس مقشر
كيلة سكر
ماء الزهر
جلجلان
بعض حبات جوز
بياض البيض

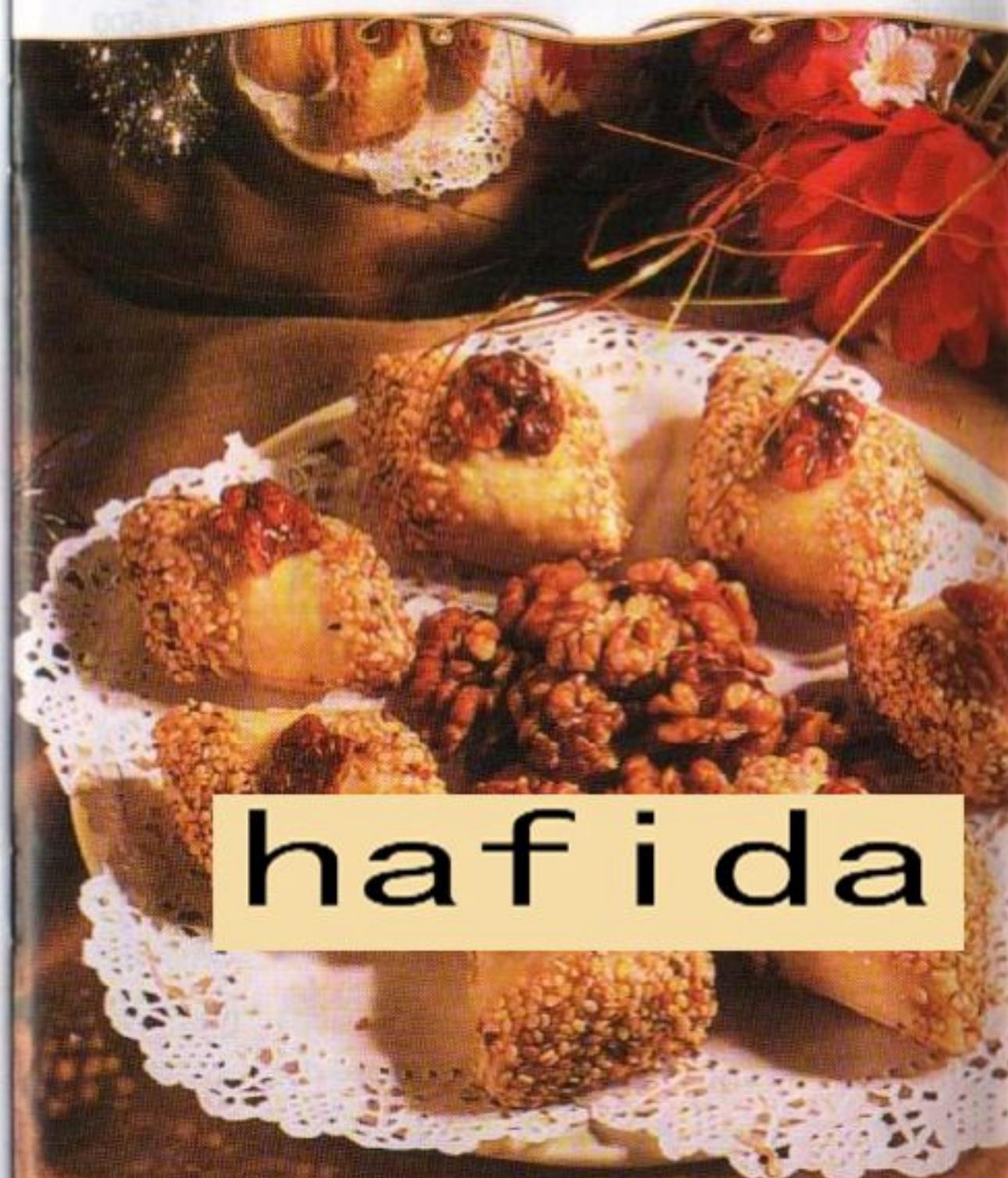
التحضير

أخلطي الفرينة مع السمن الذائب و الفانيليا. رملي الخليط بين يديك لكي تمتص الفرينة السمن. اجمعي الكل بماء الزهر حتى تتحصلي على عجينة طرية. اتركها ترتاح.

أخلطي الجوز، اللوز المرحي و السكر. أضيفي ماء الزهر أن تتحصلي على حشوة سائلة نوعا ما بسطي العجينة على شكل مستطيل بواسطة ملعقة خشبية أطلي الحشوة على سطح ابدي من الأسفل. ارفعي العجينة ثم لقبها على ثلاثة لفات حتى تتحصلي على حريوش. قطعي مقروطات متساوية. أغطسي الأطراف في بياض البيض ثم في الجلجلان. ضعي أنصاف حبة جوز، ادخلي الحلوى في الفرن دافئ درجة حرارته 180 لمدة 25 إلى 30 دقيقة.

ملاحظة

ينبغي أن تسقى الحلوى بالعسل حين التقديم.



hafida

Ingrédients

1 kg de farine
500g de margarine
200g de sucre glace
1 c à café de vanille

Farce

Ghars broyé
1 verre à thé de grain de sésame
1 cuillère à café de cannelle en poudre
Du beurre
½ cuillère de girofle en poudre
Eau de fleur d'oranger

Préparation

Mélanger la margarine avec le sucre glacé et vanille, travailler le mélange avec la paume de la main, ajouter progressivement la farine jusqu'à obtention d'une pâte pouvant s'ouvrir au rouleau, réserver, prendre la pâte de ghars ; la travailler avec 1 morceau de beurre et la fleur d'oranger, ajouter le grain de sésame grillées, cannelle, clou de girofle confectionnez de boudins de 25cm, couvrir et réserver. Prendre un morceau de pâte, l'ouvrir au rouleau, mettre 1 boudin de ghars ; rouler 1 fois couper avec un couteau les deux extrémités, écarter les légèrement à l'aide d'un nakache, piquer le milieu, remplir un plateau et enfourner dans un four chaud à 180° temps de cuisson 20 à 25mn. Une fois cuit, le saupoudrer de sucre glace.

المقادير

1 كغ فرينة
500غ مارغرين
200غ سكر رطب
ملعقة قهوة فانيلا

الحشوة

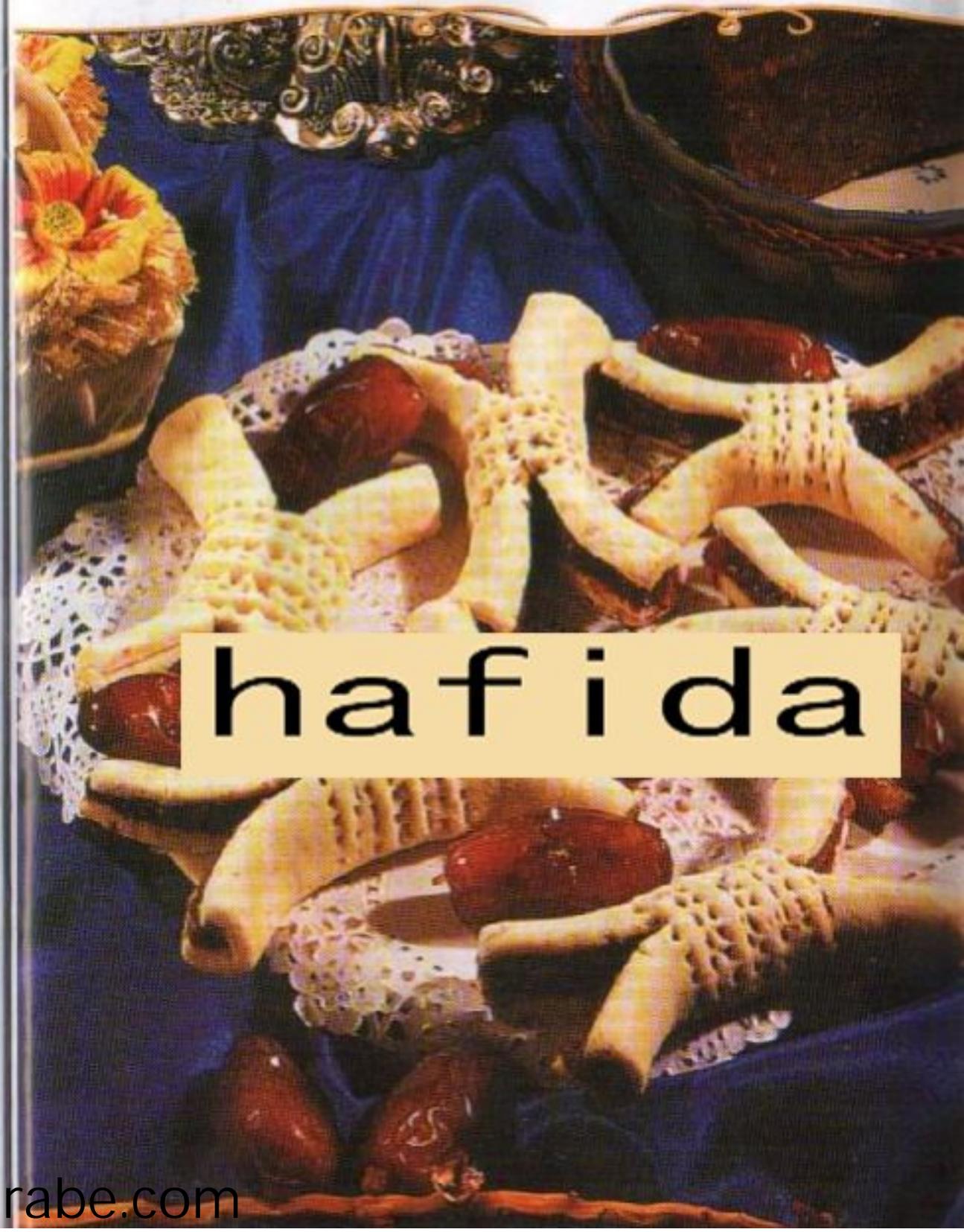
الغرس مسحوق جيدا
كأس شاي من الجملان
ملعقة قهوة قرفة مسحوقة
زبدة
1/2 ملعقة قرنفل غبرة
ماء الزهر

التحضير

أخلطي المارغرين و السكر و الفانيلا، اشتغلي جيدا براحة اليد مضيفا تدريجيا الفرينة حتى تتحصلي على عجينة نستطيع بسطها بالخلال . احفظي العجينة جانبا. خذي عجينة الغرس مضافة لها الزبدة زماء الزهر، أعجنها جيدا ثم أضيفي الجملان المحمص، القرفة و القرنفل. شكلي حرايبش ذو 25سم و احفظيهم جانبا. خذي قطعة من العجينة و ابسطيها ثم ضعي الحريوش الغرس و لفي دورة واحدة. قطعي بالسكين الأطراف فرقيهم قليلا بواسطة النفاش . انقشي الحلوى في الوسط ثم ضعها في صينية الفرن و ادخليها الفرن الساخن درجة حرارته 180 لمدة 20 إلى 25دقيقة . عند الطهي أنثري السكر من فوق.

Nakache Mehloul

النقاش المحلول



hafida

Ingrédients

250g de farine
1 pincée de sel
1 œufs
1 cuillère à soupe de smen
L'eau de fleur d'oranger
Colorant vert, jaune, rose, violet

Farce

500g d'amande
350g de smen
Zeste de 2 citrons
3 à 4 oeufs

Préparation

Mélanger la farine, smen et l'œuf entier ramasser avec la fleur d'oranger. Laisser la pâte se reposer.

Mélanger les amandes avec le sucre, zeste de citron, ramasser avec les œufs entiers. Faire des boules et réserver. diviser la pâte en plusieurs morceaux, mettre chaque couleur à la pâte ; travailler la pâte à la machine pour qu'elle soit lisse, couper avec un emporte pièce rond deteller. Mettre la farce au milieu du cercle fin à l'aide d'une allumette, plisser les bords en faisant pénétrer la farce dans les plis, avec le creux des mains faire monter les plis vers le haut. Terminer avec toute la pâte et laisser reposer 2 heures. Avec la même pâte faire des petites fleurs et des feuilles, mettre au milieu et décorer de petites perles et enfourner dans un four tiède à 180°.

المقادير

250 غ فرينة
قرصة ملح
حبة بيض
ملعقة أكل سمن
ماء الزهر
ملون أخضر، أصفر، بنفسجي

الحشوة

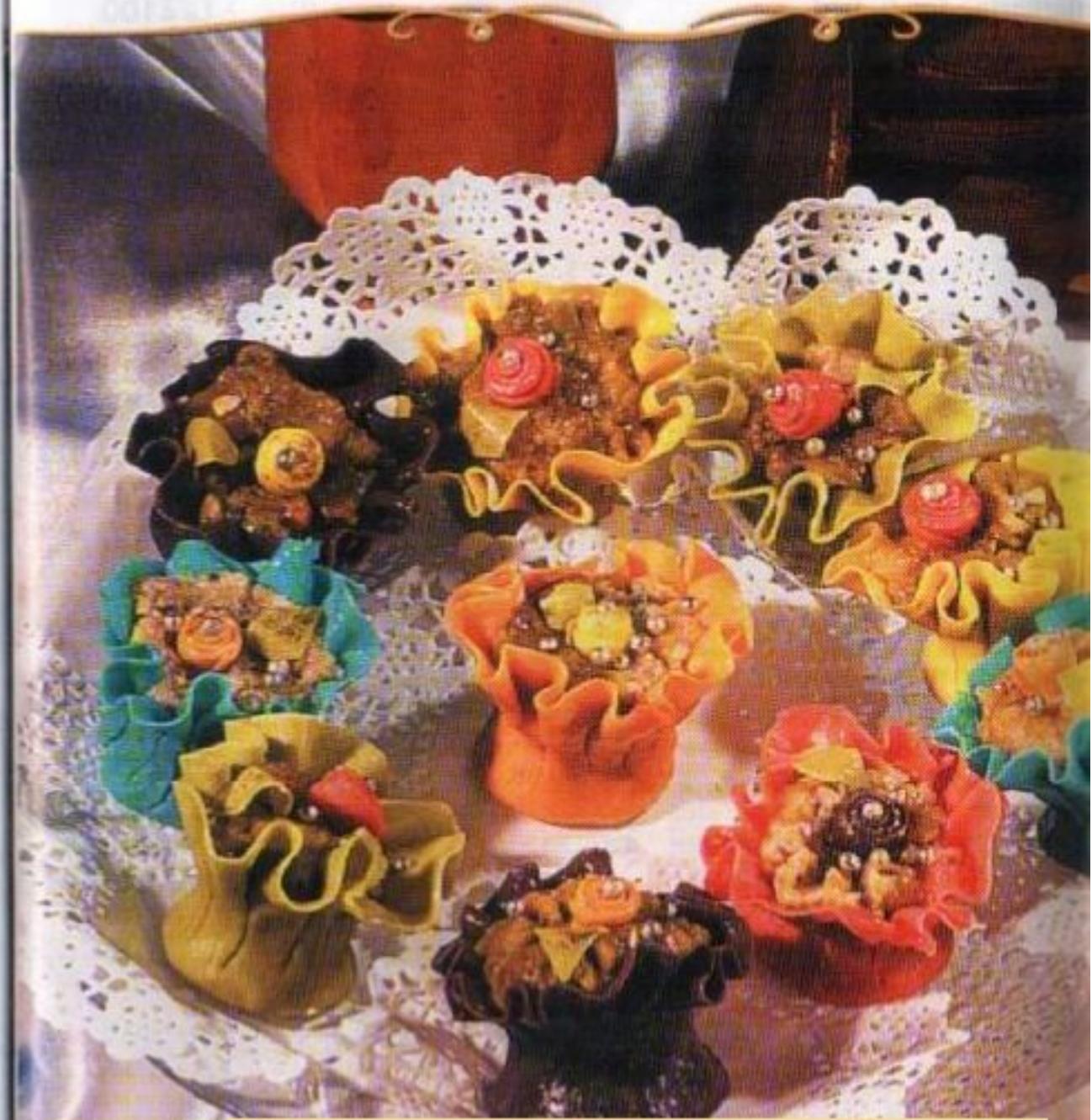
500 غ لوز
350 غ سمن
بشور حبتين ليمون
3 إلى 4 حبات بيض

التحضير

أخلطي الفرينة، السمن و البيض. اجمعهم بماء الزهر و اتركي العجينة ترتاح. اخلطي اللوز المرحي و السكر و بشور الليمون. اجمع الكل بالبيض، شكلي كريات و احفظهم. قسمي العجينة إلى عدة قطع لكل قطعة لون. امسكي العجينة بتمصيرها على آلة الخلال اليدوية لكي تكون ملساء. قطعي قطعة دائرية و مشبكة في الأطراف. ضعي الحشوة في الوسط الدائرة بمساعدة عود ثقاب. اثني الأطراف أخذة الحشوة و العجينة بين اصبعين حتى تتماسك الأطراف بالحشوة و انت تضعي قنيدلات في قلب يدك فومي بتصعيد الطيبة أو المنية إلى الأعلى لما تكمل كل الحلوة اتركها ترتاح ساعتين.

Qnidlet en Couleur

قنيدلات ملونة



hafida



Pâte

500g de farine
100g de margarine fondu tiède
½ c à café d'extrait de vanille
Eau tiède

Farce

3 bols d'amandes moulues
½ c à c d'extrait de vanille
Œufs entiers
Miel et fleurs en pâte d'amande

Préparation

Versez la farine tamisée dans une terrine avec la vanille. Ajoutez la margarine fondue tiède sablez entre la paume des deux mains. Ajoutez l'eau nécessaire pour ramasser la pâte, pétrissez la. Laissez reposer le temps de préparer la farce.

Mélangez les amandes avec le sucre, la vanille. Ajoutez petit à petit les œufs entiers légèrement battus afin d'obtenir un mélange homogène. Formez des boules de la grosseur d'une bille et disposer les sur un plateau. Etalez la pâte sur une épaisseur de 1mm, découpez des ronds de 10cm de diamètres. Au milieu de chaque rond de pâte déposez une boule de farce relevez le bords pincez puis donnez un tour afin que le gâteau ne s'ouvre pas. Enfourné jusqu'à ce que le gâteau soit doré.

Mielez les gâteaux tièdes dans du miel tiède parfumé d'eau de fleur d'oranger,

المقادير

500 غ طحين
100 غ مارغرين ذائبة و دافئة
1/2 ملعقة قهوة من الفانيليا
ماء دافئ

الحشوة

3 أكواب من اللوز المرحي
كوب من السكر
1/2 ملعقة قهوة من مركز الفانيليا
حيات بيض كاملة
عسل
ماء الزهر
وريدات من عجينة اللوز

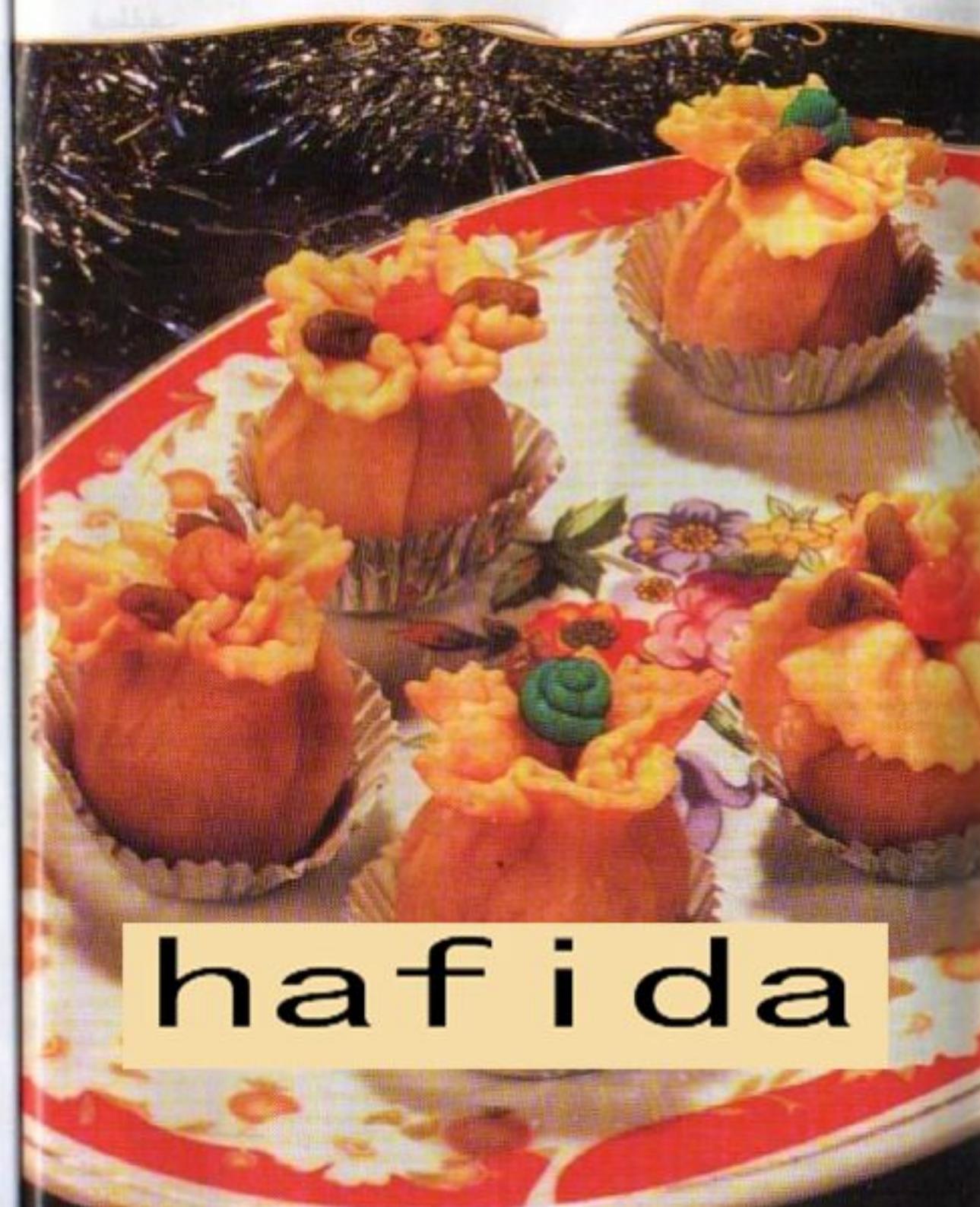
التحضير

أسكب الطحين المغريل في وعاء مع الفانيليا. أضيفي المارغرين الذائبة و هي دافئة. حكي بين راحتي كفيك ثم أضيفي الماء الكافي لجمع العجينة. اتركها ترتاح في حين تخضرتين الحشوة

امزجي اللوز و السكر و الفانيليا. أضيفي حيات البيض تدريجيا بعد خفقتها قليلا حتى تتحصلي على عجينة متجانسة. شكلي كريات صغيرة. اتركها في صينية. بسطي العجينة على سمك 1م و أجعلي منها دوائر قطرها 10سم. ضعي وسط كل منها كرية من الحشوة. ارفعي الحواف و اقرصي ثم اعطيها دورة حتى لا تنفتح الحلوى. صففيها في صينية الفرن المدهونة ثم اطهيها في الفرن حتى تأخذ لونا ذهبيا. عسلي الحلوى الدافئة في العسل دافئ و معطر بماء الزهر.

Rezmet Laadjouza

رزمة العجوزة



hafida

Ingrédients

Qtaïef cheveux d'ange
Smen
Pistache
Noix
Noisette
Sucre cristallisé
Miel
Eau de fleur d'oranger

Préparation

Prendre le qtaïef en forme de bande de 10cm. Mettre la farce avec 1 mesure de noix, 1 mesure de noisette, 1 demi mesure de sucre. Mélanger à la fleur d'oranger, rouler en forme de triangle, prendre une poêle, mettre smen + beurre, les faire frire des 2 côtés égoutter ensuite plonger les dans du miel. Parsemer de pistache.

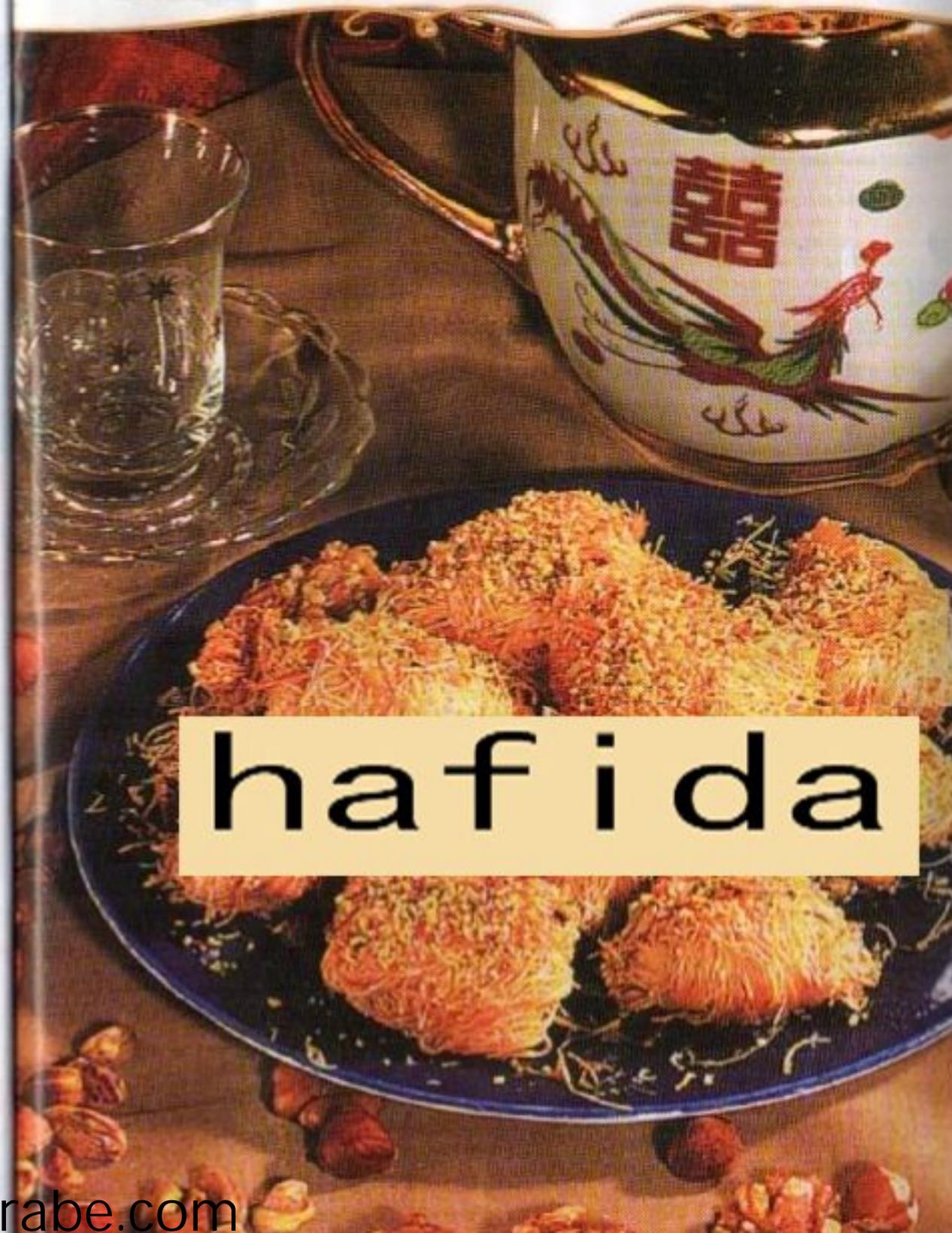
المقادير

قطايف
سمن
فستق
جوز
بندق
سكر
عسل
ماء الزهر

التحضير

خذي القطايف و اصنعي على شكل شريط 10سم. ضعي الحشوة (كيلة جوز، كيلة بندق، 1/2 كيلة سكر، أخلطي بماء الزهر) و لفيها على شكل مثلث، خذي مقلاة، ضعي بها السمن و الزبدة واقلي الجانبين، فطريها من الدهون ثم اغمسبها في العسل، انثري الفستق.

Samsa El Qtaeif صامصة القطايف



Ingredients

- 4 mesures de farine
- 1 mesure de smen
- Eau de fleur d'oranger
- 500g d'amande moulues
- 250g de sucre (moitié sucre glace + moitié sucre cris)
- Blanc d'œuf
- Colorant vert et rouge
- Miel
- Roses en pâte d'amande

Préparation

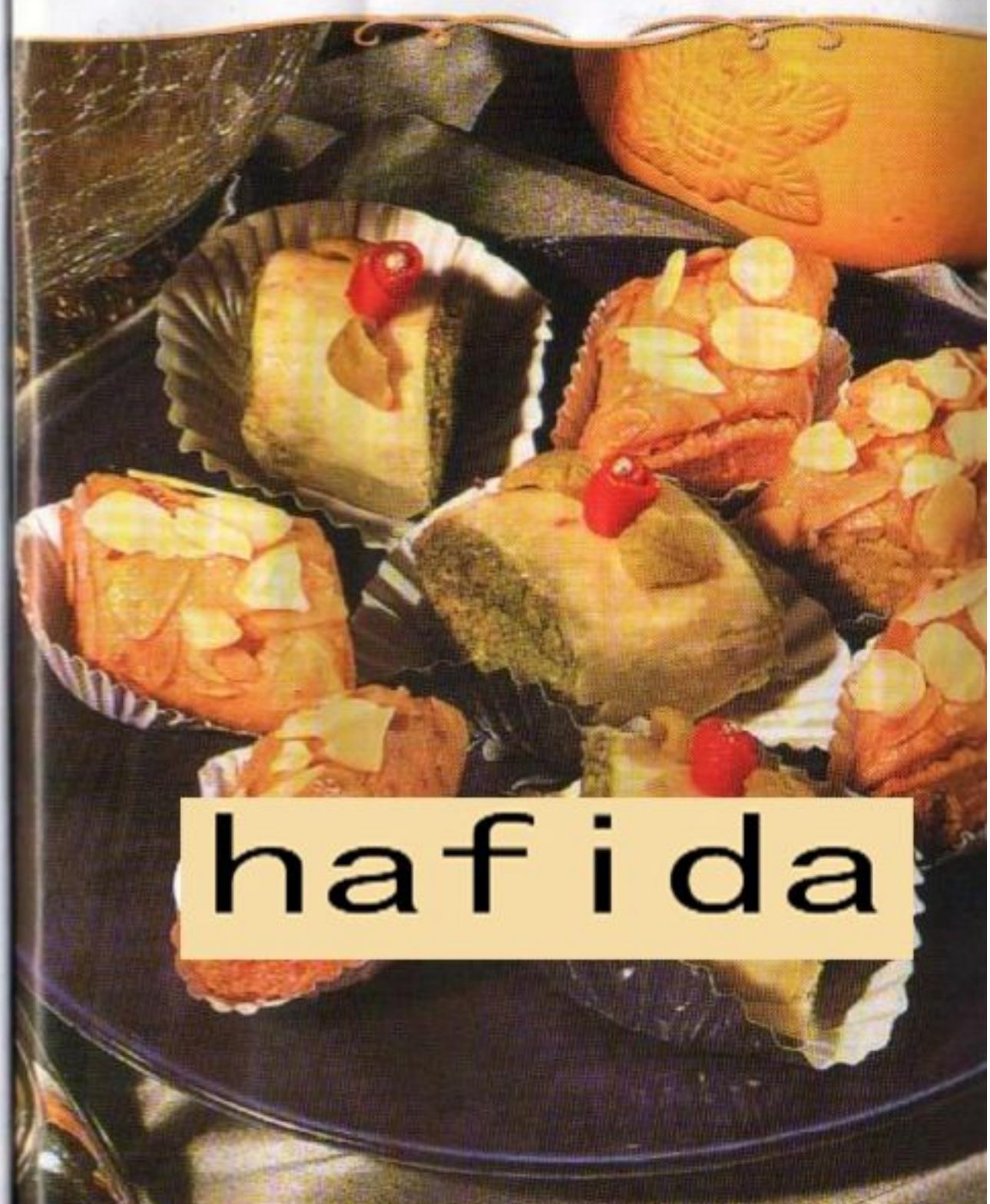
Mélangez la farine avec le smen fondu tiède, ajouter l'eau de fleur d'oranger jusqu'à ce que la pâte devienne souple et lisse, couvrir et réserver.
Mélanger les amandes avec les 2 sucres, ajouter les blancs d'œufs, colorer selon goût. Faire des boudins de farce, rouler la pâte, fermer les extrémités ensuite couper des losanges de 2,5cm. Placer dans le plateau fariné et faire cuire dans un four à 180° pendant 10mn, plonger les chaud dans un miel froid, rouler les dans les amandes effilées ou faire des fleurs rouges et feuilles vertes.

المقادير

- 4 كيلات فرينة
- كيلة سمن
- ماء الزهر
- 500غ لوز مرحي
- 250غ سكر (نصف سكر رطب + نصف سكر عادي)
- بياض البيض • ملون أخضر أحمر
- عسل
- زهور من عجينة اللوز أخضر و أحمر

التحضير

أخلطي الفرينة مع السمن الذائب الدافئ و ماء الزهر حتى تتحصلي على عجينة خفيفة طرية ملساء. غطيها و اتركها جانباً
أخلطي اللوز مع السكر بنوعيه، أضيفي بياض البيض. لونه حسب الذوق، أصنعي حريوش. بسطي العجينة بالخلال ثم لفي العجينة و اغلقي الأطراف، ضعي الحريوش في العجينة ثم لفيها، أغلقي الأطراف ثم قطعي مقروطات 2,5سم. ضعها في صينية مرشوشة بالفرينة و ادخليها في الفرن 180° لمدة 10د. أغطسي الحلوى الساخنة في العسل ثم حطي شرائح اللوز أو ضعي فوقهم ورود حمراء و أوراق خضراء.



hafida

Mchewek aux Amandes

مشوك باللوز

Ingrédients

3 bols d'amandes émondées et moulues

1 bol de sucre

½ c à c d'extrait de vanille

4 à 5 œufs

Amandes effilées

المقادير

3 مقادير من اللوز المقننير و المرحي

مقدار من السكر

1/2 ملعقة قهوة من مركز القانيل

4 إلى 5 بيضات

رقائق اللوز

Préparation

Mélangez les amandes avec le sucre et la vanille. Ajoutez les œufs un à un en malaxant avec les mains afin d'obtenir une pâte ferme. Formez de petites boulettes, enrobez les amandes effilées et posez les sur la tôle du four enfarinée. Faites cuire au four une quinzaine de minutes.

التحضير

أمزجي اللوز مع السكر و القانيل. أضيفي حبات البيض متتالية للحصول على عجينه صلبه. شكلي كريات صغيرة لفيها في رقائق اللوز و صففيها في صينية ثم أطهبيها في الفرن مدة 15د.

hafida

Crème

250g de farine
1 œuf
1 pincée de sel
1 cuillère à soupe de smen fondu
Eau de fleur d'oranger

Farce

500g d'amandes
350g de sucre (moitié sucre glace
moitié sucre cristallisé)
Zeste de citron
Pâte d'amande-vert-orange-violet-jaune

Préparation

Prendre la farine tamisée, le sel, le smen et un œuf, ramasser avec l'eau de fleur d'oranger, il faut que la pâte soit dure, laisser reposer 30mn, plier la pâte plusieurs fois à la machine jusqu'à ce qu'elle devienne lisse ensuite la faire sortir au n° 9, mettre de la maïzena sur le plan de travail et couper avec un emporte pièce denteler. Mettre la farce au milieu, faite avec les ingrédients indiqués, faire des boules de la grosseur d'un petit œuf et avec le pouce et l'index faire de gros plis, serrer légèrement en leur donnant la forme d'une corbeille, disposez les dans un plateau fariné et faire cuire dans un four moyen th 180° pendant 15mn.

Manches

Avec la même pâte faire des bandes, les torsader, les laisser reposer 1h, faire cuire en les recouvrant avec un autre plateau pour qu'il ne se retourne pas. Une fois les sliettes cuites, les arroser de sirop léger, placer les manches au milieu et décorer avec des petits fruits confectionnés avec de la pâte d'amande en petits modèles.

المقادير

250غ فرينة
حبة بيض
قرصة ملح رقيق
ملعقة أكل سمن ذائب
ماء الزهر

الحشوة

250غ لوز
350غ سكر (نصف سكر رطب + نصف سكر عادي)
بشور الليمون
عجينة اللوز
أخضر-برتقالي-بنفسجي-أصفر

التحضير

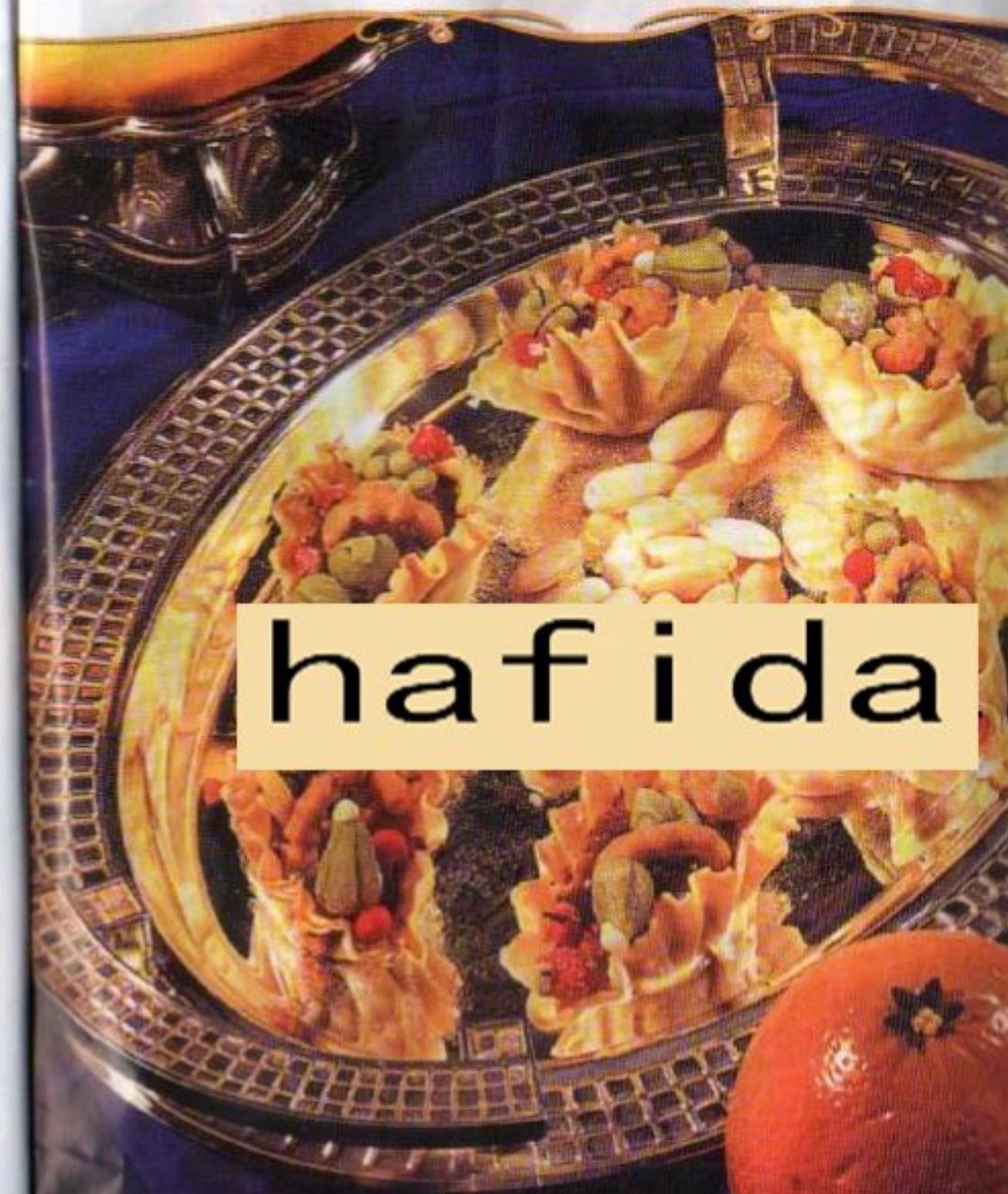
خذي الفرينة و الملح السمن و حبة البيض مع ماء الزهر. أخلطي الكل حتى تتحصلي على عجينة صلبة. اتركيها ترتاح لمدة 30د بسطبها بتمريرها على آلة الحلال اليدوية عدة مرات حتى تصبح طرية فمرريها للمرة الأخيرة في رقم 9. ضعها على لوحة عمل منتورة عليها الماييزنة. خذي طابع أطرافه مشبكة و قطعها. ضعي الحشوة محضرة بالمقادير المطلوبة سابقا في وسط بحجم حبة البيض بالإبهام و السبابة. اثني الدائرة بثنية كبيرة نوعا ما. اضغطي قليلا معطية شكل سلف. ضعي السليلا في صينية منتورة الفرينة و ادخليها في الفرن متوسط الحرارة لمدة 15دقيقة.

المقبض

بنفس العجينة اصنعي شرائط و لوبها. اتركيها ترتاح لمدة ساعة ثم ادخليها إلى الفرن. غطيها بصبينة أخرى عندما تنضج السليلات. اسقيها بالسبزو و اغمسي المقابض في الحشوة. زينها بحبات الفواكه المصنوعة بعجينة اللوز.

Sliettes aux Fruits

سليلات بالفواكه



hafida

Ingrédients

500g d'amande bien moulu
1kg sucre glacé tamisé
Blanc d'œuf battu
2 cuillères à soupe de beurre
1 c à c de vanille
Colorant vert, rose, jaune, bleu

Preparation

Dans une terrine mélanger les amandes avec le sucre, la vanille, le beurre, ramasser avec le blanc d'œuf ; il faut que la pâte soit légère. Faire des boudins de 10cm de long et 1 cm de large, le plier en deux et le soulever vers le haut ainsi vous obtiendrez deux boudins. Faire des cercles, couper et coller les bouts, terminer toute la pâte avec la même pâte d'amande ; la colorer de différentes couleurs et faire des petits rectangles les serrer pour obtenir des éventails, les placer au milieu et les saupoudrer de brillant alimentaire.

المقادير

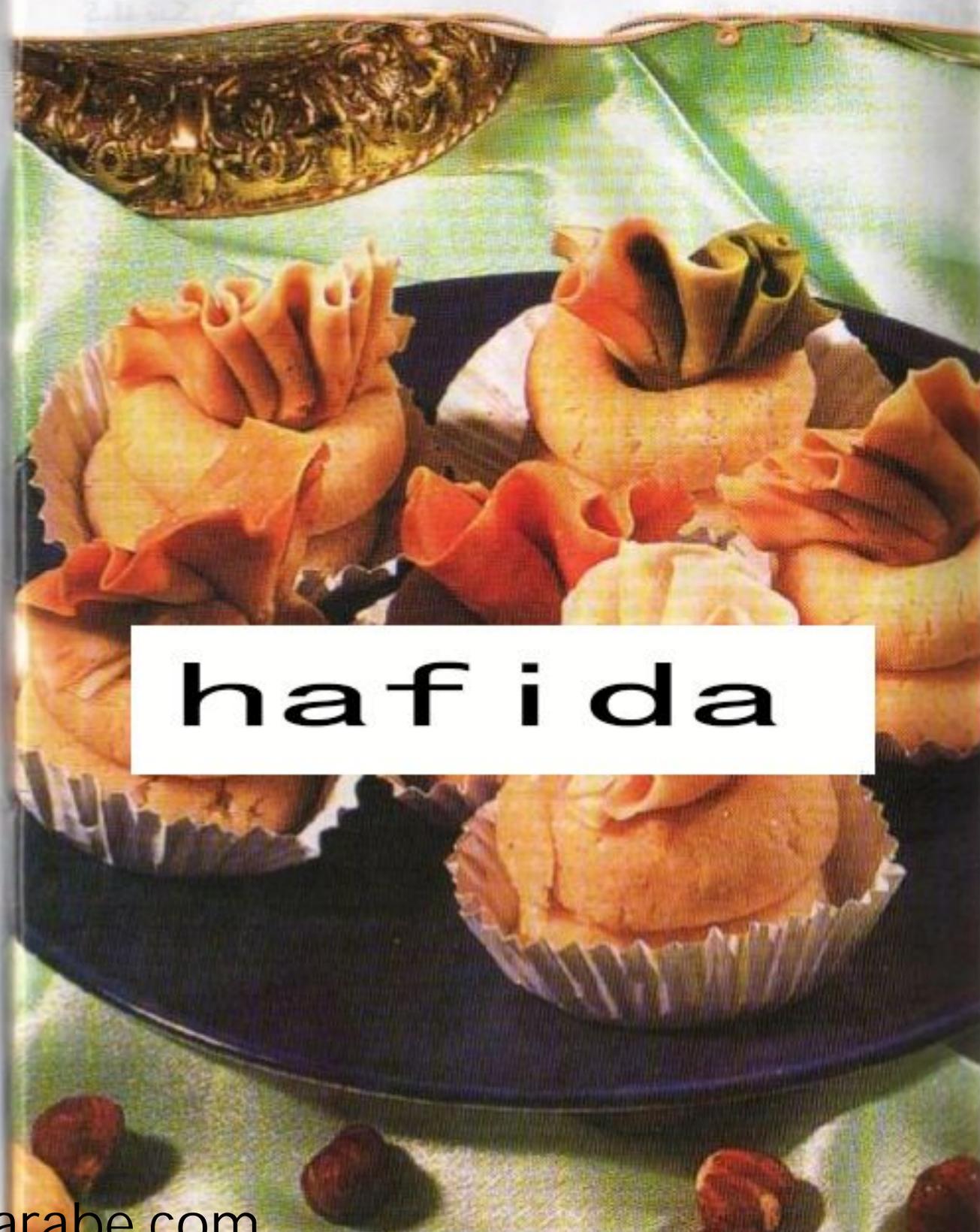
500غ لوز مرحي جيدا
1 كغ سكر رطب مغريل
بياض البيض مخموق
ملعقتين أكل زبدة
ملعقة صغيرة فانيليا
ملون أخضر، وردي، أصفر، أزرق

التحضير

في وعاء أخلطي اللوز، السكر، الفانيليا و الزبدة و اجمعي الكل بياض البيض يجب أن يكون الخليط خفيف، اصنعي حرايش طولها 10سم و عرضها 1سم اطوي الحريوش على اثنين راقعة الأول على الثاني إلى الأعلى و هكذا تتحصلين على حريوشين و اصنعي أقراص، قطعي و أنصفي الأطراف، أكمللي العجينة كلها مع عجينة اللوز، لوني بالوان مختلفة و اصنعي مستطيلات ثم شكلي مروحة ضعها في الوسط، انثري اللماع الغذائي.

Fanid en Eventail

مروحة الفنيد



hafida