



Cet ouvrage de recettes vous est  
par Mme BOUGHALOUS née  
mère de deux enfants.

Il comporte des créations  
économiques et faciles à re-  
Professeur d'enseignement  
Diplômée en pâtisserie et b

Elle donne des cours de perfectionnement accéléré,  
actif plusieurs promotions de stagiaires.

*Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir à réaliser ces recettes.*

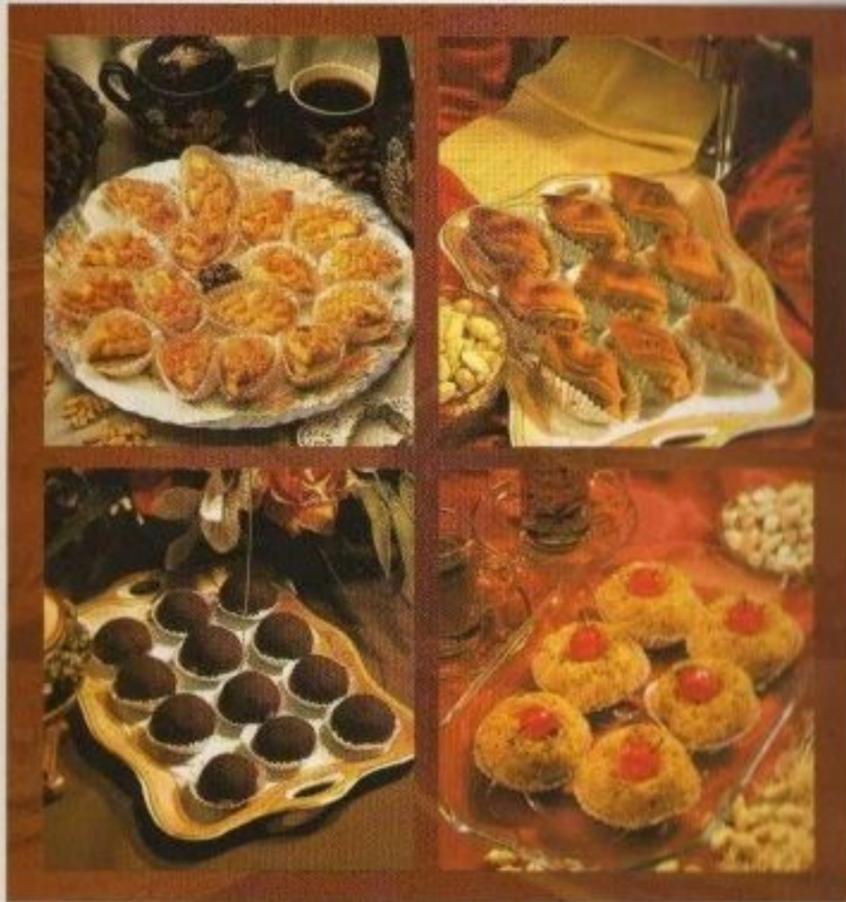


L'univers des Gâteaux économiques  
L'univers des Gâteaux économiques

M<sup>me</sup> Boughalous Nadia

# Gâteaux Chahrazed

Spécial Gâteaux Secs



Copyright © EDITION LA PLUME

Tous droits de traduction, d'adaptation et de  
reproduction par tous procédés, réservés pour  
tous pays.

Aucun des modèles contenus dans ce livre ne  
peut être reproduit à des fins commerciales  
sans l'autorisation de l'auteur.

Dépôt légal : 3039-2003  
ISBN : 9947-809-24-7



[www.cuisine4arabe.com](http://www.cuisine4arabe.com)

# Sommaire



Baklawas  
à la  
semouline  
بقلاوة  
بالدقيق

2/3



Gâteaux  
Mars  
حلويات  
مارس

4/5



El Mkidates  
المقيدات

6/7



Petits  
beurres  
à la maïzena  
حلوة الزبدة  
بالمأيزينة

8/9



Gaufrettes  
الغوفريت

10/11



Barquettes  
الباركات

12/13



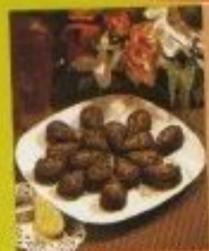
El Beniouènes  
البنيون

14/15



Tcherek  
Mseker  
تشاراك  
مسكر

16/17



Les  
surprises  
المفاجآت

18/19



Helwat  
Zkoukou  
حلوة  
الزقوقو  
(الصنوبر)

20/21



Les cigares  
السيقار

22/23



Halwat  
Elouza  
حلوة  
اللوزة

24/25



Ghribia  
Syriennes  
غريبة  
سورية

26/27



Petits  
beurres  
حلويات  
الزبدة

28/29



Flûtes  
sucrées  
عصيات  
مسكرة

30/31



Boules  
d'or  
كريات  
الذهب



Halwat  
Etabàa  
حلوة  
الطاب



Madeleines  
fourrées à la  
noix de coco  
مادلين  
محمية

# Sommaire



Boules aux  
pistaches  
كريات  
بالفستق

38/39



Les russes  
الروسية

40/41



Petits fours  
aux  
pistaches  
بوتي فور  
بالفستق

42/43



Les oursins  
الأورسان

44/45



Kâak  
Nequache  
كعك النقاش

46/47



Croquets  
aux  
amandes  
كروكي باللوز

48/49



Bouchées  
fourrées à  
la confiture  
لقيمات محشية  
بالمربي

50/51



Halwat  
Elambout  
حلوة اللمبوط

52/53



Gâteaux  
au beurre  
حلوى بالزبدة

54/55



Samsas  
الصامصة

56/57



Boussou  
La Tmessou  
بوسولا تمسو

58/59



Bracelets  
aux K'taiefs  
أسورة  
بالقطايف

60/61



Qoubat  
El K'taief  
قبة القطايف

62/63



## Ingrédients :

- 2 mesures de farine
- 1 mesure de semouline
- 1/2 mesure de smen fondu
- 1 pincée de sel fin
- Eau

## Farce :

- 2 mesures de cacahuètes broyées
- 1 mesure de pignons
- 1 mesure de sucre cristallisé
- 1/2 mesure de Djeldjlène grillé
- Eau de fleurs d'oranger

## Garniture :

- 1 kg de miel
- 1 poignée de cacahuètes émondées

## Préparation :

1. Dans une terrine, mettre la farine, la semouline, le smen et le sel. Frotter le tout entre les mains jusqu'à absorption de la matière grasse. Ajouter l'eau, jusqu'à obtention d'une pâte bien ferme.
2. Diviser la pâte en 12 boules. Les couvrir d'un torchon propre et les laisser reposer pendant 15 mn.
3. Entre-temps, préparer la farce : dans un récipient, mélanger tous les ingrédients cités.
4. Sur un plan de travail saupoudré de farine, abaisser une boule de pâte, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. La passer ensuite à la machine à pâte N°3, puis N°5, puis N°7, de façon à obtenir plusieurs bandes de pâte fines.
5. Beurrer un moule rond, étaler une première bande, puis une deuxième à côté, et répéter l'opération jusqu'à recouvrir toute la surface du plat. A l'aide d'un pinceau, beurrer cette première couche. Répéter l'opération jusqu'à former six couches de pâte (ne pas beurrer la dernière couche).
6. Étaler la farce, puis répéter la même opération avec les six boules restantes.
7. A l'aide d'un couteau, découper le surplus de pâte sur le pourtour du plat. Découper des losanges et piquer chacun d'eux d'une cacahuète. Arroser ensuite toute la surface avec le smen.
8. Enfourner au four à petit feu pendant 1 heure à 1 heure et demie, jusqu'à obtenir une couleur dorée.
9. Dès la sortie du four, arroser avec du miel tiède et laisser absorber pendant 24 heures. Couper et présenter dans des caissettes argentées.

## بقلاوة بالذقيق كيفية التحضير:

1. في وعاء، ضعي الفريئة، الذقيق الرطب، السمّن و الملح، حكي جيدا بين يديك حتى تمتص الفريئة المادة الدسمة. ضفي الماء حتى تتحصلي على عجينة متماسكة.
2. قسمي العجينة إلى 12 كرية. غطيها بمنشفة نظيفة و اتركها ترتاح مدة 15 دقيقة.
3. في حين حضري الحشو : في إناء، أخلطي كل المقادير المذكورة.
4. على طاولة عمل مرشوشة بالفريئة، أبسطي كرية من العجينة بواسطة الحلال، مرريها في آلة العجينة رقم 3، الرقم 5 و الرقم 7 بحيث تتحصلي على عدة أشرطة رقيقة.
5. إطلي صينية دائرية بالزبدة، أفرشي الشريط الأول ثم الثاني بجانبه. كرري العملية حتى تتغلي كل مساحة الصينية. بواسطة فرشاة، ادھني الطبقة الأولى من العجينة بالزبدة. كرري العملية حتى تشكلي 6 طبقات من العجينة (لا تدهني الطبقة الأخيرة بالزبدة).
6. أفرشي الحشو ثم كرري العملية مع الكريات المتبقية.
7. بواسطة السكين، قطعي الزوائد الموجودة في حافة الصينية.
8. قطعي معينات و ثبتي عليها حبة كاوكاو ثم اسقي كل السطح بالسمن.
9. أتركي البقلاوة تطهى في فرن دافئ مدة ساعة إلى ساعة و نصف حتى تكسب اللون الذهبي.
9. عند خروجها من الفرن اسقيها بالعسل الدافئ و اتركها ترتاح مدة 24 ساعة. قطعيها و قدميها في حاويات.

## المقادير:

- 2 كيلات فريئة
  - 1 كيلة ذقيق رطب
  - 1/2 كيلة سمن ذائب
  - افرصة ملح
  - ماء
- ## الحشو:
- 2 كيلات كاوكاو مكسر
  - ا كيلة صنوبر
  - ا كيلة سكر مسحوق
  - 1/2 كيلة جلجلان محمص
  - ماء الزهر

## التزيين

- ا كلف عسل
- ا حفنة كاوكاو مقشر



# Gâteaux Mars

## Ingrédients :

- Farine
- 100 gr de beurre ramolli
- 2 œufs
- 1/2 verre de sucre glace
- 4 sachets de flan au chocolat
- 1 C. à soupe de vanille
- 2 sachets de levure chimique

## Garniture :

- 1 jaune d'œuf
- Confiture d'abricots
- 50g de cacahuètes concassées

## Préparation :

1. Dans une terrine, bien mélanger le beurre, le sucre et la vanille en pommade. Ajouter le flan, les œufs, la levure, puis la farine. Travailler jusqu'à obtention d'une pâte molle.
2. Sur un plan de travail enfariné, abaisser la pâte à une épaisseur de 3 mm, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
3. Découper des formes à l'aide d'un emporte-pièce rectangulaire, les badigeonner de jaune d'œuf et parsemer de cacahuètes concassées. Les disposer sur une tôle graissée et enfourner à four 200 ° pendant 20 à 25 mn.
4. Entre-temps, préparer le glaçage : dans une casserole, sur feu doux, faire fondre le chocolat dans l'eau.
5. Coller les gâteaux deux à deux avec la confiture d'abricots, les plonger dans le glaçage au chocolat, puis les enrober de cacahuètes concassées.



## حلويات مارس

### كيفية التحضير:

1. في وعاء، أخلطي الزبدة، السكر و الفانيليا كالمرهم. ضفي الفلان، البيض، الخميرة الكيمائية و الفرينة. أخلطي جيدا حتى تتحصلي على عجينة طرية.
2. على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة، أبسطي العجينة بالحلال بسمك 3 ملم.
3. قطعي أشكالاً بواسطة مول مستطيل، إطلبيها بصفار البيض و نردري عليها الكاوكاو المكسّر. ضعها في صينية مدهونة و اتركها تطهى في فرن درجته 200° مدة 20 إلى 25 دقيقة.
4. في حين حضري الطلاء : في قدر و على نار هادئة، ذوبي الشكلاطة في الماء.
5. الصقي الحلوى مثنى مثنى بمربي المشمش، أغطسيها في طلاء الشكلاطة ثم رمديها في الكاوكاو المكسّر.

### المقادير:

- فرينة
- 100غ زبدة طرية
- 2 بيضات
- 1/2 كأس سكر ناعم
- 4 أكياس فلان شكلاطة
- 1 ملعقة كبيرة فانيليا
- 2 كيسين خميرة كيميائية

### التزيين:

- أصفار بيضة
- مربى المشمش
- 500غ كاوكاو مكسّر
- 4 علب شكلاطة سوداء
- 1/2 كأس ماء



## Ingrédients :

- 3 mesures de farine
- 1 mesure et 1/4 de beurre fondu
- 1/2 mesure de sucre glace
- 1 C. à soupe de vanille
- 2 œufs
- Eau de fleurs d'oranger
- 1 pincée de sel

## Farce :

- Halwat Turk
- 200 g
- 200 g



## Préparation :

1. Dans une terrine, mettre la farine, le sucre, la vanille, le sel et le beurre fondu. Frotter entre les mains jusqu'à l'absorption du gras. Ajouter les œufs et l'eau de fleurs d'oranger. Mélanger le tout jusqu'à obtenir une pâte homogène. Laisser reposer pendant 20 mn.
2. Préparer la farce : moudre le Halwat Turk et le mélanger dans un récipient avec les cacahuètes concassées.
3. Sur un plan de travail saupoudré de farine, abaisser la pâte à 3 mm d'épaisseur, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Etaler la farce sur la pâte, puis l'enrouler sur elle-même, pour former un gros boudin.
4. A l'aide d'un couteau, couper des rondelles de 1 cm de largeur. Les disposer sur une tôle farinée et enfourner à four moyen pendant 25 à 30 mn.
5. A la sortie du four, les plonger dans le miel chaud et décorer le milieu de chaque gâteau de Halwat Turk et de cacahuètes concassées. Présenter dans des caissettes.

## المقيدات

### كيفية التحضير:

1. في وعاء، ضعي الفريضة، السكر، الفانيليا، الملح و الزبدة الذائبة. حكي بين يديك كي تمتص الفريضة المادة الدسمة. ضفي البيض و ماء الزهر. أخلطي الكل جيدا حتى تتحصلي على عجينة متجانسة. أتركها ترتاح مدة 20 دقيقة.
2. حضري الحشو : فتتي حلوة الترك و اخلطها في إناء مع الكاوكاو المكسر.
3. على طاولة عمل مرشوشة بالفريضة، أبسطي العجينة بالحلال بسك 3 ملم. أفرشي الحشو فوق العجينة ثم لفيها حول نفسها لتشكلي حربوش كبير.
4. بواسطة السكين، قطعي دوائر عرضها 1 سم. ضعها في صينية مرشوشة بالفريضة و اتركها تطهى في فرن متوسط مدة 25 إلى 30 دقيقة.
5. عند خروج الحلوى من الفرن، اغطسيها في العسل الساخن و زيني وسطها بحلوة الترك و الكاوكاو المكسر. تقدم في حاويات.

### المقادير:

- 3 كيلات فريضة
- 1 كيل و 1/4 زبدة ذائبة
- 1/2 كيله سكر ناعم
- 1 ملعقة كبيرة فانيليا
- 2 بيضات
- ماء الزهر
- قرصة ملح

### الحشو:

- حلوة الترك
- 200غ كاوكاو مكسر

### التزيين:

- 1كلغ عسل

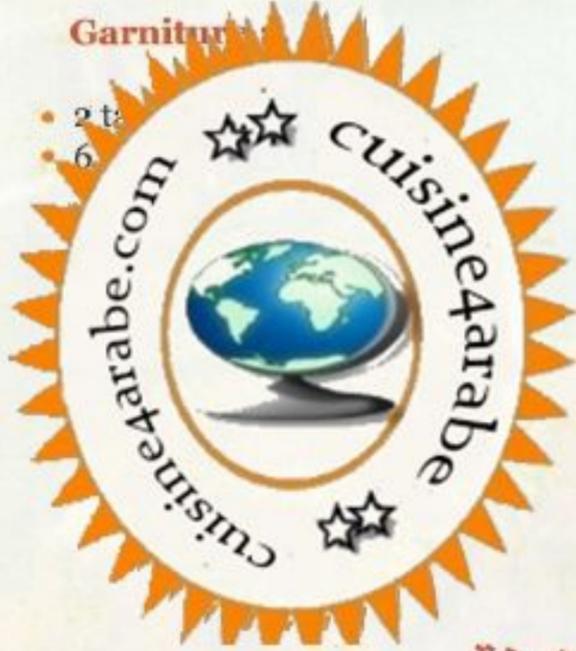


## Ingrédients :

- Maïzena
- 6 jaunes d'œufs
- 150 gr de sucre glace
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 C. à soupe de vanille
- 250 gr de margarine ramollie

## Garnitur

- 2 t.
- 6



## Préparation :

1. Dans un récipient, travailler le sucre, le beurre et les jaunes d'œufs en pommade. Ajouter la vanille et la levure, puis la maïzena : la pâte doit être lisse et souple.
2. Partager cette dernière en deux boules : sur un plan de travail fariné, étaler la première à une épaisseur de 3 mm, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, puis la découper en disques de 4 cm de diamètre, à l'aide d'un emporte pièce.
3. Mettre la deuxième boule dans une poche à douille dentelée, puis faire un cercle sur tout le pourtour des disques de pâte. Enfourner à four 200° pendant 15 mn.
4. Entre-temps, préparer le glaçage : dans une casserole, sur feu doux, faire fondre le chocolat dans de l'eau.
5. Remplir ensuite le centre de chaque gâteau de glaçage. Laisser sécher.

## حلوة الزبدة بالمايزينة

### كيفية التحضير:

1. في وعاء، أخلطي السكر، الزبدة و صفار البيض كالمرهم. ضفي الفانيليا و الخميرة ثم المايزينة : يجب أن تكون العجينة ملساء و خفيفة.
2. قسمي العجينة إلى كرتين : على طاولة عمل مرشوشة بالفريشة، أبسطي الكرية الأولى بالحلال بسمك 3 ملم ثم قطعها إلى أقراص قطرها 4 سم بواسطة مول دائري الشكل.
3. ضعي الكرية الثانية من العجينة داخل لابوش أدوي فتحتها مسننة ثم شكلي حلقة حول الأقراص.
4. ضعي الحلوى في فرن درجته 200° مدة 15 دقيقة.
5. في حين حضري الطلاء : في قدر و على نار هادئة، ذوبي الشكلاطة في الماء.
6. إملئي وسط الحلوى بالطلاء و اتركها تجف.

### المقادير:

- مايزينة
- 6 صفار بيض
- 150 غ سكر ناعم
- 1/2 كيس خميرة كيميائية
- 1 ملعقة كبيرة فانيليا
- 250 غ مارجرين ذائبة

### التزيين:

- 2 علب شكلاطة
- 6 ملاعق كبيرة ماء



## Ingrédients :

- 400 gr de farine
- 1 verre de farine pour bébé
- 1 verre de maïzena
- 3 à 4 œufs, selon grosseur
- 250 gr de beurre ramolli
- 200 gr de sucre glace
- 1 sachet de levure chimique

## Garniture :

- Confiture de fraises
- 200 g de confiture de framboises
- 200 g de confiture de mûres

## Préparation :

1. Dans une terrine, bien mélanger le beurre, le sucre. Ajouter les œufs un par un, la maïzena et la farine pour bébé, puis la levure et la farine : la pâte doit être un peu molle.
2. Sur un plan de travail, faire une longue bande de pâte, à l'aide d'un pistolet huilé rempli de pâte, en pressant et en tirant délicatement.
3. A l'aide d'un petit couteau, couper de petits carrés, les disposer sur une plaque enfarinée et enfourner à four moyen pendant 25 mn.
4. A la sortie du four, laisser refroidir, coller les gâteaux deux par deux avec de la confiture, puis décorer tout le pourtour avec des gaufrettes moulées.



## القوفريط

### كيفية التحضير:

1. في وعاء، أخلطي جيدا الزبدة و السكر. ضفي البيض الواحدة تلو الأخرى، الماييزينة و فريينة الرضع ثم الخميرة الكيمائية و الفريينة : تكون العجينة طرية جدا.
2. على طاولة عمل و بواسطة مسدس خاص بالحلويات مدهون بالزيت و مملوء بالعجينة، شكلي شريط طويل بالعجينة و هذا بالضغط على المسدس و السحب برفق.
3. بواسطة سكين صغير، قطعي مربعات صغيرة، ضعها في صينية مرشوشة بالفريينة و اتركها تتهي في فرن متوسط مدة 25 دقيقة.
4. عند خروج الحلوى من الفرن، اتركها تبرد ثم الصقها مثنى مثنى بالمربي و زيني الحواف بالقوفريط المرحي.

### المقادير:

- 400غ فريينة
- 1 كأس فريينة خاصة بالرضع
- 1 كأس ماييزينة
- 3 إلى 4 بيضات حسب الحجم
- 250غ زبدة طرية
- 200غ سكر ناعم
- 1 كيس خميرة كيميائية

### التزيين:

- مربى المشمش
- 200غ قوفريط مرحي رقيق



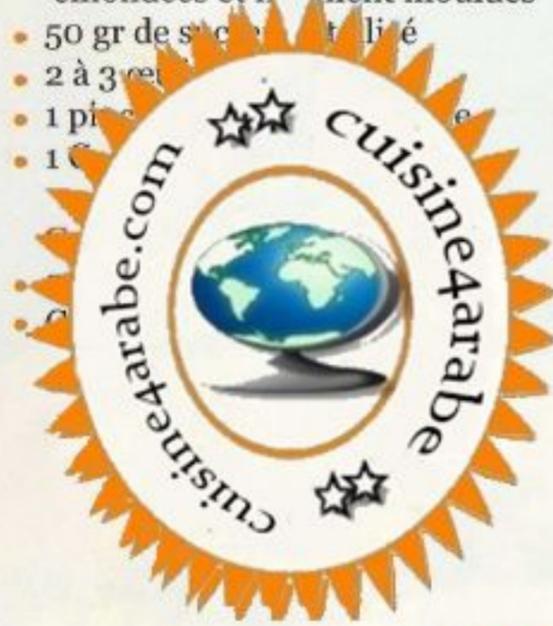
## Ingrédients :

### Pâte :

- 250 gr de farine
- 125 gr de beurre ramolli
- 1 pincée de sel
- 1 C. à soupe d'eau
- 100 gr de sucre glace

### Farce :

- 100 gr de cacahuètes non émondées et finement moulues
- 50 gr de sucre glace
- 2 à 3 œufs
- 1 pincée de sel
- 1 C. à soupe d'eau



## Préparation :

1. Dans une terrine, bien travailler le beurre, le sucre, le sel et l'eau. Ajouter la farine tamisée, travailler jusqu'à obtention d'une pâte et laisser à part.
2. Préparer la farce : dans un récipient, mélanger tous les ingrédients cités.
3. Sur un plan de travail saupoudré de farine, abaisser la pâte à une épaisseur d'1 mm, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. La découper ensuite à l'aide d'un emporte pièce, foncer les moules à barquettes sans les graisser, puis les remplir aux 3/4 de farce.
4. Les disposer sur une plaque allant au four, enfourner à four moyen pendant 20 mn. Après cuisson, démouler et napper chaque gâteau d'une couche de confiture, à l'aide d'un pinceau, puis saupoudrer de cacahuètes concassées.

## الباركات

### كيفية التحضير:

1. في إناء، أخلطي جيدا الزبدة، السكر، الملح و الماء. ضفي الفريضة المغربية و اخلطي جيدا حتى تتحصلي على عجينة. أتركها على حدى.
2. حضري الحشو : في إناء أخلطي كل المقادير المذكورة. أعلاه.
3. على طاولة عمل مرشوشة بالفريضة، أبسطي العجينة بسمك 1 ملم بواسطة الحلال. قطعها بواسطة مول، أفرشي طوابع الباركات بالعجينة دون دهنها ثم املئها إلى 3/4 بالحشو.
4. ضعها في صينية فرن و اتركها تطهى مدة 20 دقيقة. بعد الطهي، انزعى الحلوى من القوالب و اطلبي سطح الباركات بطبقة من المربى بواسطة فرشاة ثم نرذري فوقها الكاوكاو المكسر.

### المقادير:

#### العجينة:

- 250 غ فريضة
- 125 غ زبدة طرية
- 1 قرصة ملح
- 1 ملعقة كبيرة ماء
- 100 غ سكر ناعم

#### الحشو:

- 100 غ كاوكاو غير مقشر و مرحي رقيق
- 50 غ سكر مسحوق
- 2 إلى 3 بيضات
- 1 قرصة خميرة كيميائية
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا

#### التزيين:

- 50 غ كاوكاو محمص
- مربى المشمش



## Ingrédients :

- 1 boîte de biscuits secs
- 1 boîte de Halwat Turk
- 1 verre de sucre glace
- 3 C. à soupe de cacao
- 1 tablette de chocolat noir
- 250 gr de beurre ramolli

## Farce :

- 3 mesure c
- fineme
- 1/2 m
- 3 à 4
- d'o
- 1 p



## Préparation :

1. Moudre tous les ingrédients, les pétrir avec du beurre pour obtenir une pâte lisse.
2. Dans un autre récipient, préparer la farce : mélanger les cacahuètes, le sucre et l'eau de fleurs d'oranger.
3. Sur un plan de travail, former des boudins d 2 cm de largeur avec la première pâte. Avec le pouce, les ouvrir sur toute la longueur, puis fourrer avec la farce. Refermer ensuite avec le pouce et l'index.
4. Découper des formes de triangles, à l'aide d'un emporte pièce. Au milieu de chacun de ces triangles, piquer une cacahuète. Présenter dans des caissettes.

## البنيون

### كيفية التحضير:

1. إرحي كل المقادير، اعجنها بالزبدة لتتحصلي على عجينة ملساء.
2. في إناء آخر حضري الحشو: أخلطي الكاوكاو، السكر و ماء الزهر.
3. على طاولة عمل، شكلي حرايبش عرضها 2 سم بالعجينة الأولى.
- بواسطة الإبهام، افتحها طوليا ثم احشها بالحشو، أغلقها بالسبابة و الإبهام.
4. قطعي مثلثات بواسطة مول، ثبتي حبة كاوكاو في وسط كل مثلث. قدميها في حاويات.

### المقادير:

- 1 علبة بسكويت جاف
- 1 علبة حلوة الترك
- 1 كأس سكر ناعم
- 3 ملاعق كبيرة كاكاو
- 1 علبة شكلاطة سوداء
- 250غ زبدة طرية

### الحشو:

- 3 كيلات كاوكاو مرحي رقيق
- 1/2 كيلة سكر مسحوق
- 3 إلى 4 ملاعق كبيرة ماء الزهر
- 1 حفنة كاوكاو



**Farine**

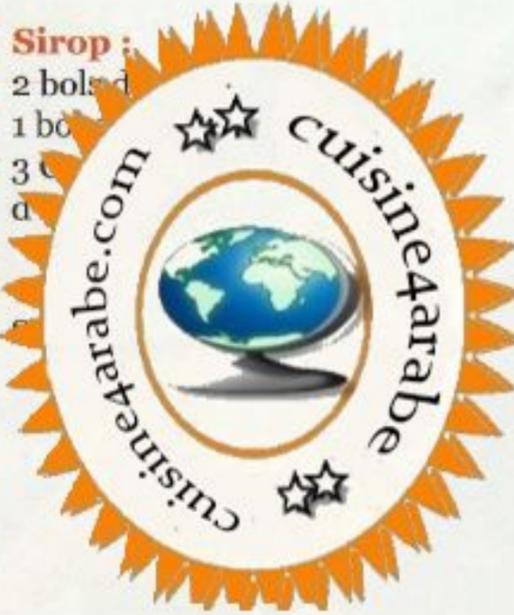
- 3 mesures de farine
- 1 mesure de beurre fondu ou de margarine
- 3 C. à soupe de sucre glace
- Eau + eau de fleurs d'oranger

**Farce :**

- 3 mesures d'amandes
- 1/2 mesure de sucre cristallisé
- Eau de fleurs d'oranger
- 1 pincée de cannelle

**Sirop :**

- 2 bols d'
- 1 bol d'
- 3 C.
- a



1. Dans une terrine, mettre la farine, le sucre et le smen. Frotter entre les mains jusqu'à absorption du gras. Ajouter l'eau et l'eau de fleurs d'oranger et pétrir jusqu'à ce que la pâte devienne souple. La diviser en 3 boules égales. Couvrir d'un torchon propre et laisser reposer pendant 15 mn.
2. Entre temps, préparer la farce en mélangeant tous les ingrédients cités dans un récipient.
3. Sur un plan de travail, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaisser la pâte à une épaisseur de 4 à 5 mm environ. La découper ensuite en disques, à l'aide d'un emporte pièce de 8 à 10 cm de diamètre. Disposer un petit boudin de farce au milieu de chacun de ces disques. Les plier en deux sur eux-mêmes, de façon à enfermer la pâte d'amande. Appuyer avec le doigt, afin de coller les deux couches et former une demi-lune. Continuer l'opération jusqu'à épuisement de la pâte. Disposer les gâteaux sur une tôle farinée et enfourner à four moyen pendant 25 à 30 mn.
4. Entre-temps, préparer le sirop : dans une casserole, porter l'eau et le sucre à ébullition pendant 20 mn. Laisser refroidir et ajouter l'eau de fleurs d'oranger.
5. Plonger les gâteaux dans le sirop, égoutter, puis plonger dans le sucre glace, sur tous les cotés. Laisser sécher sur un plateau pendant une journée.

6. **Remarque :** Vous pouvez remplacer les amandes par des cacahuètes concassées, cela sera plus économique, et les gâteaux seront aussi bons.

**تشاراك مسكر**

**كيفية التحضير:**

1. في وعاء، ضعي الفريضة، السكر و السمن. حكى بن يديك حتى تمتص الفريضة المادة الدسمة. ضفي الماء و ماء الزهر و اعجنى حتى تصبح العجينة لينة. قسميها إلى 3 كريات متساوية، غطيها بمنشفة نظيفة و اتركها ترتاح مدة 15 دقيقة.
2. في حين، حضري الحشو في إناء بخلط كل المقادير المذكورة.
3. على طاولة عمل و بواسطة الحلال، أبسطي العجينة بسمك 4 إلى 5 ملم. قطعيها إلى دوائر بواسطة مول قطره 8 إلى 10 سم. ضعي حبوب من الحشو في وسط كل دائرة. إطويها حول نفسها بحيث يتغلف الحشو. اضغطي على حواف العجينة بالأصبع كي تلتصق الطبقتين. شكلي أنصاف أقمار و واصلتي العملية حتى تنتهي العجينة.
4. ضعي الحلوى في صينية مرشوشة بالفريضة و اتركها تطهى في فرن متوسط مدة 25 إلى 30 دقيقة.
5. في حين، حضري الشاربات: في قدر أتركي السكر و الماء يغليان مدة 20 دقيقة. أتركها تبرد ثم ضفي ماء الزهر.
6. اغطسي الحلوى في الشاربات، قطريها ثم رمديها في السكر الناعم على كل الجوانب.
7. ضعيها في صينية و اتركها تجف يوما كاملا.
8. ملاحظة: يمكنك تعويض اللوز بالكاوكاو المكسر و هذا يجعل الحلوى إقتصادية و لذيذة في نفس الوقت.

**المقادير:**

- 3 كيلات فريضة
- 1 كيلة زبدة ذائبة أو مارغرين
- 3 ملاعق كبيرة سكر ناعم
- ماء + ماء الزهر

**الحشو:**

- 3 كيلات لوز
- 1/2 كيلة سكر مسحوق
- ماء الزهر
- 1 قرصة قرفة

**الشاربات:**

- 2 كؤوس ماء
- 1 كأس سكر
- 3 ملاعق كبيرة ماء الزهر

**التزيين:**

- سكر ناعم مغريل

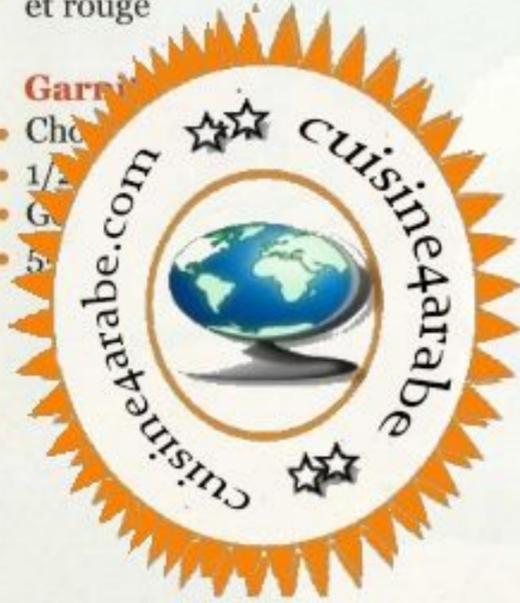


## Ingrédients :

- 500 gr de farine
- 200 gr de margarine ramollie
- 2 œufs
- 1/2 sachet de levure chimique
- 150 gr de sucre glace
- 1 C. à soupe de vanille
- Colorants alimentaires vert et rouge

## Garni :

- Choco
- 1/2
- G
- 5



## Préparation :

1. Dans un récipient, mélanger le beurre, le sucre la vanille et les œufs. Ajouter la farine et la levure et travailler jusqu'à obtention d'une pâte souple et malléable. La partager en trois boules égales. Colorer la première boule en rose, la deuxième en vert pistache et la troisième doit rester blanche.
2. Sur un plan de travail saupoudré de farine, abaisser les boules de pâte à une épaisseur de 2 mm, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
3. A l'aide d'un emporte pièce, découper des formes de feuilles et les disposer sur une tôle farinée.
4. Mettre à cuire à four moyen pendant 20 mn.
5. Entre-temps, faire fondre le chocolat dans du lait, dans une casserole et à feu doux.
6. Une fois les gâteaux cuits, coller les feuilles colorées avec de la gelée. Les plonger dans le chocolat et les décorer avec les pistaches concassées

## المفاجآت

### كيفية التحضير:

1. في وعاء أخلطي الزبدة، السكر، الفانيليا و البيض. ضفي الفرينة والخميرة الكيمايية و اخلطي جيدا حتى تتحصلي على عجينة خفيفة و سهلة الإستعمال.
2. قسميها إلى 3 كريات متساوية. لوني الكرية الأولى باللون الوردي، الكرية الثانية باللون الأخضر الفستقي و الثالثة أتركها بيضاء.
3. على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة، أبسطي الكريات بالحلال بسمك 2 ملم.
4. بواسطة مول، قطعي وريقات و ضعها على صينية مرشوشة بالفرينة.
5. أتركها تطهى في فرن متوسط مدة 20 دقيقة.
6. في حين، ذوبي الشكلاطة في قدر مع الحليب على نار هادئة.
7. عند طهي الحلوى، الصقي الوريقات الملونة بالجيلاتين ثم اغطسيها في الشكلاطة و زينيها بالفستق المكسر.

### المقادير:

- 500 غ فرينة
- 200 غ مارجرين طرية
- 2 بيضات
- 1/2 كيس خميرة كيمايية
- 150 غ سكر ناعم
- 1 ملعقة كبيرة فانيليا
- ملون غذائي أخضر و أحمر

### التزيين:

- شكلاطة للطلاء
- 1/2 كأس حليب
- جيلاتين
- 50 غ فستق مكسر



## Ingrédients :

- 400 gr de farine
- 4 œufs
- 150 gr de sucre glace
- 150 gr de beurre fondu
- 1 sachet de levure chimique
- 1 C. à soupe de vanille

## Garniture :

- 100 gr de pignons
- 1 œuf battu
- Confiture d'abricots



## حلوة الزقوقو (الصنوبر)

### كيفية التحضير:

1. في وعاء، أخلطي جيدا البيض، السكر، الزبدة الذائبة، الفانيليا و الخميرة الكيميائية. ضفي الفرينة : يجب أن تكون العجينة طرية.
2. على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة، أبسطي العجينة بالحلال بسمك 3 ملم. قطعها إلى أشكال بواسطة مول.
3. إطلي سطح الحلوى بالبيض المخفوق وزينها بالصنوبر (الزقوقو).
4. ضعي الحلوى في صينية مرشوشة بالفرينة و اتركها تطهى في فرن متوسط مدة 25 دقيقة.
5. في النهاية، الصقي الحلوى مثنى مثنى بمربي المشمش.

## Préparation :

1. Dans une terrine, bien mélanger les œufs, le sucre, le beurre fondu, la vanille et la levure. Ajouter la farine : la pâte doit être molle.
2. Sur un plan de travail fariné, étaler la pâte à 3 mm d'épaisseur, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. La découper ensuite en motifs, à l'aide d'un emporte pièce.
3. Badigeonner la surface avec l'œuf battu et parsemer de pignons.
4. Disposer les gâteaux sur une tôle farinée et enfourner à four moyen pendant 25 mn.
5. Pour finir, coller deux par deux avec de la confiture d'abricots.

### المقادير:

- 400غ فرينة
- 4 بيضات
- 150غ سكر ناعم
- 150غ زبدة ذائبة
- 1 كيس خميرة كيميائية
- 1 ملعقة كبيرة فانيليا

### التزيين:

- 100غ صنوبر (زقوقو)
- 1 بيضة مخفقة
- مربى المشمش



## Ingrédients :

- 350 gr de farine
- 250 gr de margarine ramollie
- 2 œufs
- 1 C. à soupe de lait
- 5 C. à soupe de sucre cristallisé
- 1 C. à soupe de vanille

## Farce :

- 200 gr de cacahuètes moulues
- 50 gr de sucre cristallisé
- 3 C. à soupe de fleurs d'orange



## كيفية التحضير:

1. في وعاء، أخلطي الزبدة و السكر ثم ضفي الفانيليا و الحليب . ضفي الفرينة و واصللي الخلط حتى تتحصلي على عجينة متماسكة . أتركها على حدى .
2. من جهة أخرى ،حضري الحشو : في إناء أبسطي كل المقادير المذكورة .
3. على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة ،أخلطي العجينة بسمك 3 ملم بواسطة الحلال .قطعي دوائر قطرها 12 سم . قطعي هذه الدوائر إلى 4 بواسطة الجرارة بحيث تتحصلي على 4 مثلثات من كل دائرة .
4. إملئي كل مثلث بالحشو ثم لفي ( مثل تشاراك العريان) .
5. قطعي الطرفين بالجرارة و كرري العملية حتى تنتهي العجينة . ضعي الحلوى في صينية مرشوشة بالفرينة ثم اتركها تطهى في فرن متوسط مدة 20 إلى 25 دقيقة .
6. عند خروج الحلوى من الفرن رمدتها في السكر الناعم .

## Préparation :

1. Dans une terrine, travailler le beurre et le sucre, puis ajouter la vanille et le lait. Ajouter ensuite la farine et continuer de travailler jusqu'à obtention d'une pâte ferme. Laisser à part.
2. D'autre part, préparer la farce : dans un récipient, mélanger tous les ingrédients cités.
3. Sur un plan de travail saupoudré de farine, abaisser la pâte à 3 mm d'épaisseur, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, puis la découper en cercles de 12 cm de diamètre. Découper ensuite ces derniers en 4 à l'aide d'une roulette à pâtisserie, de manière à obtenir 4 triangles avec chaque cercle.
4. Remplir chacun des triangles de farce et enrouler (comme les « Tcherek El Aryane »).
5. Couper les deux bouts, à l'aide d'une roulette à pâtisserie et répéter l'opération jusqu'à épuisement de la pâte. Disposer ensuite les gâteaux sur un plat fariné puis mettre à cuire à four moyen pendant 20 à 25 mn.
6. A la sortie du four, les enrober de sucre glace.

## السيقار

## المقادير:

- 350غ فرينة
- 250غ مارجرين طرية
- 2 بيضات
- 1 ملعقة كبيرة حليب
- 5 ملاعق كبيرة سكر مسحوق
- 1 ملعقة كبيرة فانيليا

## الحشو:

- 200غ كاوكاو مرحي
- 50غ سكر مسحوق
- 3 ملاعق كبيرة ماء الزهر

## التزيين:

- 200غ سكر مسحوق



## Ingrédients :

- Farine
- 250 gr de beurre ramolli
- 2 œufs
- 1 C. à soupe de vanille
- 1 verre 1/2 de sucre glace
- 100 gr de cacahuètes finement moulues
- 1 verre de maïzena
- 1/2 sachet de levure chimique

## Farce :

- 200 gr de cacahuètes moulues
- 50 g de sucre cristallisé
- Eau

## Préparation :

1. Dans un récipient, bien mélanger, à l'aide d'un batteur électrique, le beurre, le sucre et la vanille. Ajouter les œufs, les cacahuètes moulues, la maïzena et la levure. Ensuite, arrêter le batteur et continuer de mélanger avec une cuillère en bois, en ajoutant la farine, jusqu'à obtention d'une pâte molle et malléable. La diviser en deux boules et laisser à part.
2. Préparer la farce : dans un autre récipient, mélanger tous les ingrédients cités.
3. Sur un plan de travail saupoudré de farine, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaisser une boule de pâte à une épaisseur de 2 à 3 mm. Etaler une couche de farce dessus. Abaisser ensuite la deuxième boule de pâte, recouvrir la première pâte farcie. Passer ensuite le rouleau à pâtisserie, pour bien faire adhérer. A l'aide d'un emporte pièce en forme d'amande, découper des formes. Les disposer sur une tôle farinée et enfourner à four moyen pendant 25 mn.
4. A la sortie du four, les enrober, encore chauds, dans le chocolat en poudre. Présenter dans des caissettes.

## حلوة اللوزة

### كيفية التحضير:

1. في إناء و أخلطي جيدا الزبدة، السكر و الفانيليا بواسطة الخلاط الكهربائي. ضفي البيض، الكاوكاو المرعي، المايزينة و الخميرة الكيميائية. واصللي الخلط بملعقة خشبية مع إضافة الفرينة حتى تتحصلي على عجينة طرية و سهلة الإستعمال قسميها إلى كرتين و اتركيهما على حدى.
2. حضري الحشو: في إناء آخر أخلطي كل المقادير المذكورة.
3. على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة و بواسطة الحلال أبسطي الكرية الأولى بسمك 2 إلى 3 سم ثم افرشي عليها طبقة من الحشو. أبسطي الكرية الثانية من العجينة و غطي بها العجينة الأولى المحشية. مرري فوقها الحلال و بواسطة مول بشكل اللوزة، قطعي أشكالاً و ضعها في صينية مرشوشة بالفرينة ثم اتركيها تطهى في فرن متوسط لمدة 25 دقيقة.
4. عند خروج الحلوى من الفرن، رمدبها و هي ساخنة في غبرة الشكلاطة. قدميها في حاويات.

### المقادير:

- فرينة
- 250غ زبدة طرية
- 2 بيضات
- 1 ملعقة كبيرة فانيليا
- 1 كأس و 1/2 سكر ناعم
- 100غ كاوكاو مرعي رقيق
- 1 كأس مايزينة
- 1/2 كيس خميرة كيميائية

### الحشو:

- 200غ كاوكاو مرعي
- 50غ سكر مسحوق
- ماء الزهر

### التزيين:

- 100غ غبرة شكلاطة



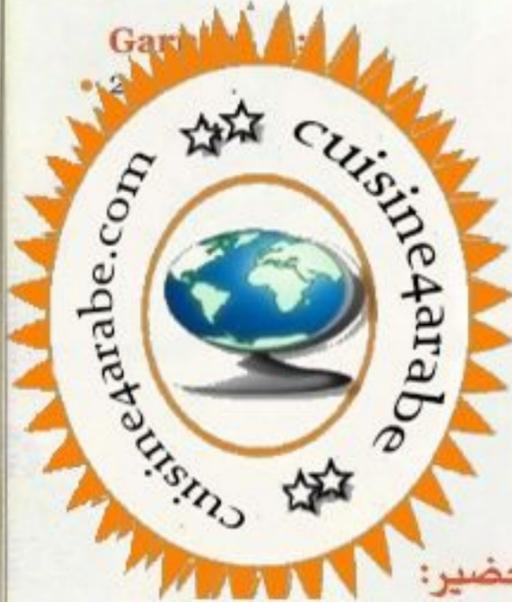
## Ingrédients :

- Farine
- 1 verre de semouline
- 250 gr de margarine ramollie
- 100 gr de sucre cristallisé
- 1 œuf
- 1 sachet de levure chimique

## Farce :

- Pâte de dattes (Ghers)
- 2 C. à soupe de smen
- 1 C. à café de vanille

## Garni :



## Préparation :

1. Dans un récipient, bien mélanger en pommade la margarine, le sucre et la semouline, puis l'œuf et la levure. Ajouter la farine jusqu'à obtention d'une pâte molle. Former une boule, recouvrir d'un chiffon propre et laisser à part.
2. Dans un autre récipient, pétrir la pâte de dattes avec le smen et la vanille. Former un boudin de 1 cm d'épaisseur.
3. Sur un plan de travail, former des boudins de 2 cm de largeur avec la première pâte. Avec le pouce, ouvrir ces derniers sur toute leur longueur puis fourrer avec la pâte de dattes. Refermer ensuite avec le pouce et l'index.
4. A l'aide d'un couteau, les couper ensuite en petits losanges et les plonger dans les blancs d'œufs battus, puis les enrober dans les cacahuètes concassées.
5. Disposer les gâteaux sur une tôle enfarinée et enfourner à four 200° pendant 20 à 25 mn.
6. A la sortie du four, les plonger dans du miel tiède. Présenter dans des caissettes.

## غريبة سورية

### كيفية التحضير:

1. في إناء، أخلطي كالمزج المرهم المارغرين، السكر و الدقيق ثم البيضة و الخميرة الكيمائية. ضفي الفرينة حتى تتحصل على عجينة طرية. شكلي كرية، غطيها بمنشفة نظيفة و اتركها ترتاح على حدى.
2. في إناء آخر، أعجني عجينة التمر مع السمن و الفانيليا. شكلي حربوش سمكه 1 سم.
3. على طاولة عمل، شكلي حرايبش عرضها 2 سم بالعجينة الأولى.
4. بواسطة الإبهام، إفتحي حرايبش العجينة بالطول ثم احشيها بعجينة التمر. أغلقي الحفرة بالسبابة و الإبهام.
5. بواسطة السكين، قطعي الحرايبش على شكل معينات، اغطسيها في بياض البيض ثم رمديها في الكاوكاو المكسر.
6. ضعي الحلوى في صينية مرشوشة بالفرينة و اتركها تطهى في الفرن درجته 200° لمدة 20 إلى 25 دقيقة.
7. عند خروج الحلوى من الفرن، اغطسيها في العسل الدافئ. تقدم في حاويات.

### المقادير:

- فرينة
- 1 كأس دقيق رطب
- 250 غ مارغرين طرية
- 100 غ سكر مسحوق
- 1 بيضة
- 1 كيس خميرة كيمائية

### الحشو:

- عجينة التمر (غرس)
- 2 ملاعق كبيرة سمن
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا

### التزيين:

- 2 بياض بيض
- 250 غ كاوكاو مكسر
- عسل



## Ingrédients :

- 500 gr de farine
- 3 œufs
- 250 gr de margarine ramollie
- 50 gr de maïzena
- 150 gr de sucre glace
- 2 sachets de levure chimique
- Zeste râpé d'un citron

## Garniture:

- Confiture
- Granulés



## Préparation :

1. Dans un récipient, bien mélanger, à l'aide d'un batteur électrique, le beurre, le sucre et le zeste de citron. Ajouter la maïzena, les œufs un par un et la levure. Ensuite, arrêter le batteur et continuer de mélanger avec une cuillère en bois, en ajoutant la farine, jusqu'à obtention d'une pâte molle et malléable.
2. Sur un plan de travail enfariné, abaisser la pâte à 3 mm d'épaisseur, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Découper des motifs à l'aide d'un emporte pièce rond, jusqu'à épuisement de la pâte. Disposer les gâteaux sur une plaque farinée et enfourner à four 200° pendant 15 à 20 mn.
3. Une fois les gâteaux cuits, les retirer et les laisser refroidir. Napper ensuite la surface de chaque gâteau avec de la confiture d'abricots, parsemer de granulés au chocolat, puis les coller deux à deux avec de la confiture.

## حلويات الزبدة

### كيفية التحضير:

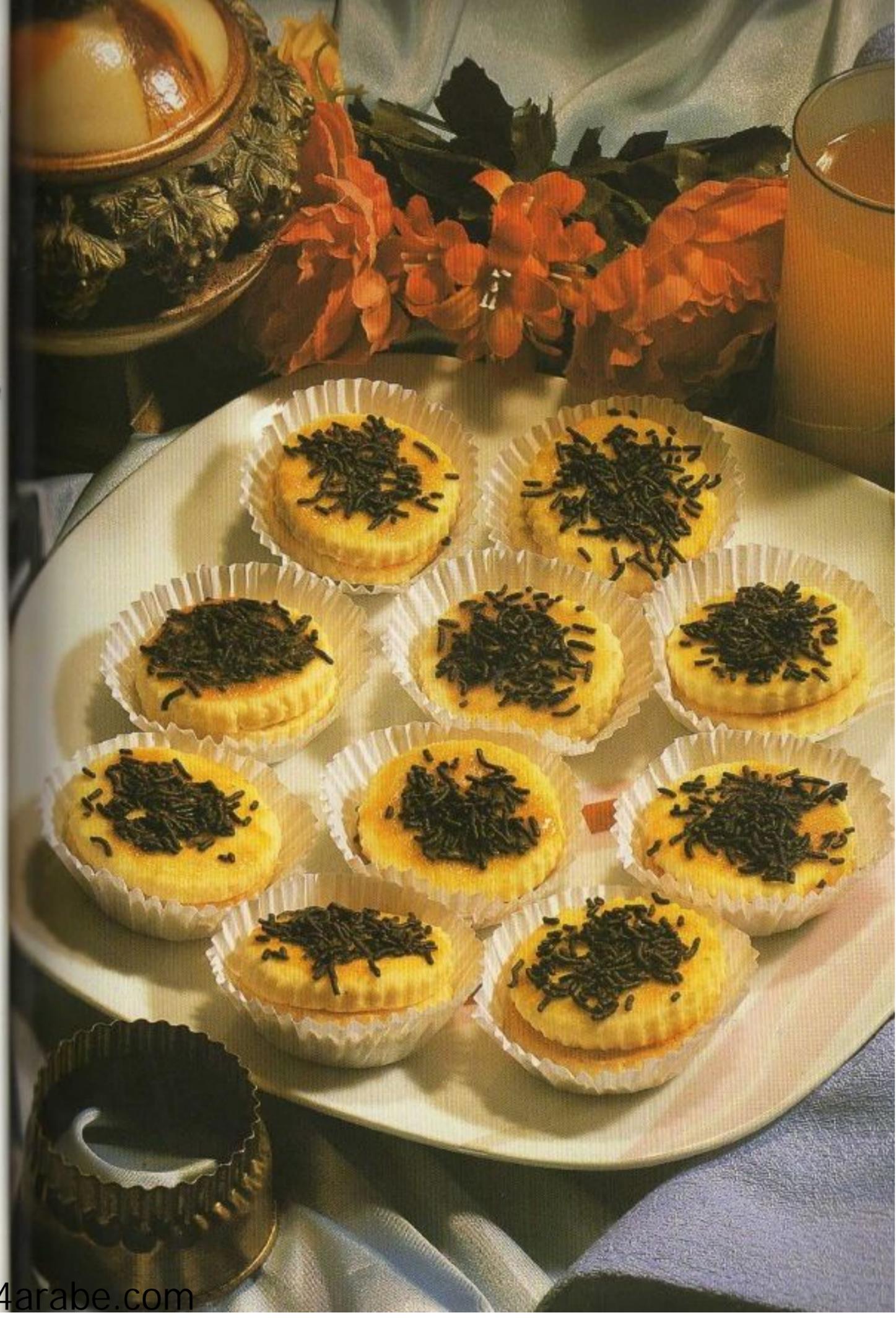
1. في إناء، أخلطي جيدا الزبدة، السكر و قشور الليمون بواسطة الخلاط الكهربائي. ضفي المايزينة، البيض الواحدة تلوى الأخرى و الخميرة الكيميائية. واصل الخلط بملعقة خشبية مع إضافة الفرينة حتى تتحصلي على عجينة طرية و سهلة الإستعمال.
2. على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة، أبسطي العجينة بسمك 3 سم بواسطة الحلال. قطعي أشكالاً بواسطة مول دائري الشكل حتى تنتهي العجينة. ضعي الحلوى في صينية مرشوشة بالفرينة و اتركها تطهى في فرن درجته 200° مدة 15 إلى 20 دقيقة.
3. عند طهي الحلوى، إنزعها من الفرن و اتركها تبرد. إطلي سطح الحلوى بمربى المشمش و نرذري عليها حبيبات الشكلاطة ثم الصقيها مثنى مثنى بالمربى.

### المقادير:

- 500 غ فرينة
- 3 بيضات
- 250 غ مارغرين طرية
- 50 غ مايزينة
- 150 غ سكر ناعم
- 2 كيسين خميرة كيميائية
- قشرة ليمونة

### التزيين:

- مربى المشمش
- حبيبات الشكلاطة



## Ingrédients :

- 4 jaunes d'œufs durs
- 250 gr de beurre ramolli
- 2 sachets de levure chimique
- Zeste râpé de 2 citrons
- 1 C. à soupe de vanille
- 200 gr de sucre glace
- Farine

## Garniture :

- 100 gr de sucre cristallisé

## Préparation :

1. Dans une terrine, bien travailler le beurre, le sucre et les jaunes d'œufs. Ajouter le zeste de citron, la vanille, la levure et la farine, et travailler jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
2. Sur un plan de travail saupoudré de farine, former des boudins de 1 cm de largeur et couper des petits doigts de 8 cm de longueur, à l'aide d'un couteau.
3. Plonger la surface de chaque gâteau dans le sucre cristallisé, puis les disposer sur une tôle graissée. Enfourner à four moyen pendant 20 à 25 mn.



## عصيات مسكرة

### كيفية التحضير:

1. في وعاء، أخلطي جيدا الزبدة، السكر و صفار البيض. ضفي قشور الليمون، الفانيليا، الخميرة الكيمايائية و الفرينة. أخلطي جيدا حتى تتحصلي على عجينة ملساء.
  2. على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة، شكلي حرايبش عرضها 1 سم ثم قطعها إلى عصيات صغيرة طولها 8 سم بواسطة السكين.
  3. أغطسي سطح الحلوى في السكر المسحوق ثم ضعها في صينية مدهونة.
- أتركها تطهى في فرن متوسط الحرارة مدة 20 إلى 25 دقيقة.

### المقادير:

- 4 صفار بيض مسلوق
- 250غ زبدة طرية
- 2 كيسين خميرة كيمايائية
- قشور ليمونتين
- 1 ملعقة كبيرة فانيليا
- 200غ سكر ناعم
- فرينة

### التزيين:

- 100غ سكر مسحوق



## Ingrédients :

- 1 mesure de farine grillée
- 1 mesure de lait en poudre
- 1 mesure de sucre glace
- 1 mesure de Halwat Turk
- 1 mesure de cacahuètes grillées et moulues
- 1 mesure de beurre fondu
- 4 C. à soupe de cacao

## Garniture :

- 4 C. à soupe
- 1/2 tasse
- 1 tasse



## كريات الذهب

### كيفية التحضير:

1. في وعاء، أخلطي الفريضة، غبرة الحليب، السكر الناعم، حلوة الترك، الكاكاو و الكاوكاو المرحي. إجمعي الكل بالزبدة حتى تتحصلي على عجينة ملساء. شكلي كريات صغيرة بحجم الجوزة حتى تنتهي العجينة. اتركها على حدى.
2. حضري الطلاء: في قدر ذوبي الكاكاو في الحليب. عند بداية الغليان إنزعي القدر من فوق النار ثم ضفي الزبدة.
3. أغطسي كريات العجينة في الطلاء ثم رمديها في القوفريط المرحي.
4. قدمي الحلوى في حاويات.

## Préparation :

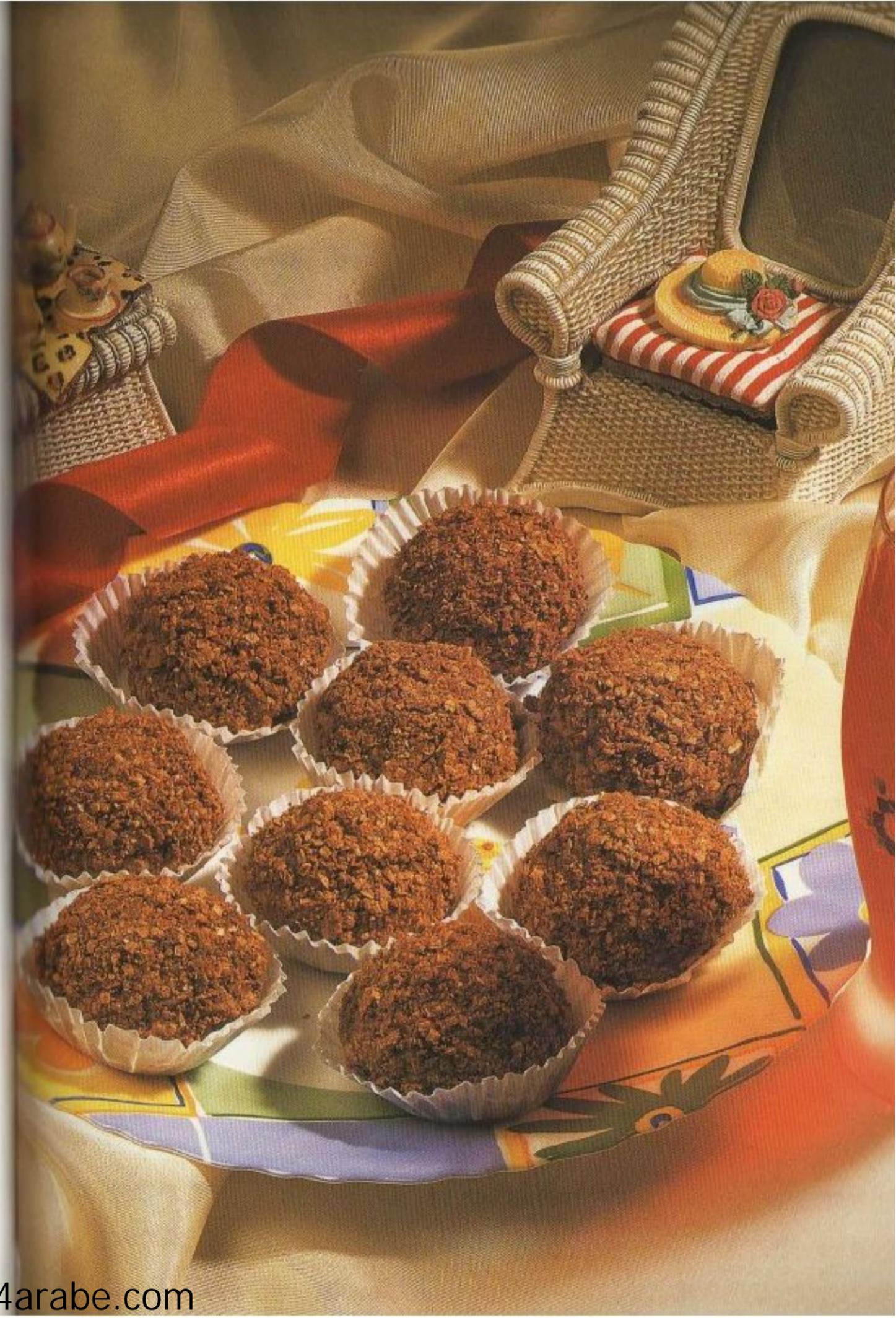
1. Dans une terrine, mélanger la farine, le lait en poudre, le sucre glace, Halwat Turk, le cacao et les cacahuètes moulues, pétrir avec le beurre fondu jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Former des petites boules de la grosseur d'une noix, jusqu'à épuisement de la pâte et laisser à part.
2. Préparer le glaçage : dans une casserole, faire fondre le cacao dans le lait. A la première ébullition, retirer le mélange du feu et ajouter la noix de beurre.
3. Tremper les boules de pâte dans le glaçage, puis les enrober dans les gaufrettes moulues.
4. Présenter les gâteaux dans des caissettes.

### المقادير:

- 1 كيلة فريضة محمصة
- 1 كيلة غبرة حليب
- 1 كيلة سكر ناعم
- 1 كيلة حلوة الترك
- 1 كيلة كاوكاو محمص و مرحي
- 1 كيلة زبدة ذائبة
- 4 ملاعق كبيرة كاكاو

### التزيين:

- 4 ملاعق كاكاو
- 1/2 كأس حليب
- قليلا من الزبدة
- 400غ قوفريط مرحي رقيق



## Ingrédients :

- 4 œufs
- 1 verre d'huile
- 1 verre de sucre cristallisé
- 1 verre de maïzena
- 1 C. à soupe de vanille
- Zeste râpé d'un citron
- 2 sachets de levure chimique
- Farine

## Garniture :

- 1 œuf battu
- Sucre cristallisé

## Préparation :

1. Dans une terrine, bien mélanger les œufs et le sucre. Ajouter l'huile petit à petit, puis la maïzena, la vanille, le zeste de citron, la levure et la farine, et travailler jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
2. Sur un plan de travail saupoudré de farine, abaisser la pâte à une épaisseur de 1 cm environ, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
3. Découper des formes différentes, à l'aide de plusieurs emporte pièces, jusqu'à épuisement de la pâte. A l'aide d'un pinceau, badigeonner ensuite la surface de chaque gâteau avec l'œuf battu.
4. Pour finir, garnir le milieu de chaque gâteau avec une pincée de sucre cristallisé.
5. Les disposer sur une tôle huilée, puis enfourner à four 200° pendant 25 mn.

## حلوة الطابع

### كيفية التحضير:

1. في وعاء، أخلطي جيدا البيض و السكر. ضفي الزيت شيئا فشيئا ثم المايزينة، الفانيليا، قشرة الليمونة، الخميرة الكيميائية و الفرينة. أخلطي جيدا حتى تتحصلي على عجينة ملساء.
2. على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة، أبسطي العجينة بالحلال بسمك 1 سم.
3. قطعي أشكالاً مختلفة بواسطة عدة طوابع حتى تنتهي العجينة.
4. بواسطة فرشاة، إطلي سطح الحلوى بالبيض المخفوق. في النهاية، زيني وسط الحلوى بقرصة من السكر المسحوق.
5. ضعي الحلوى في صينية مدهونة بالزيت ثم اتركها تطهى في الفرن درجته 200° لمدة 25 دقيقة.

### المقادير:

- 4 بيضات
- 1 كأس زيت
- 1 كأس سكر مسحوق
- 1 كأس مايزينة
- 1 ملعقة كبيرة فانيليا
- قشرة ليمونة
- 2 كيسين خميرة كيميائية
- فرينة

### التزيين:

- 1 بيضة مخفوقة
- سكر مسحوق



## Madelines journalières à la noix de coco

### Ingrédients :

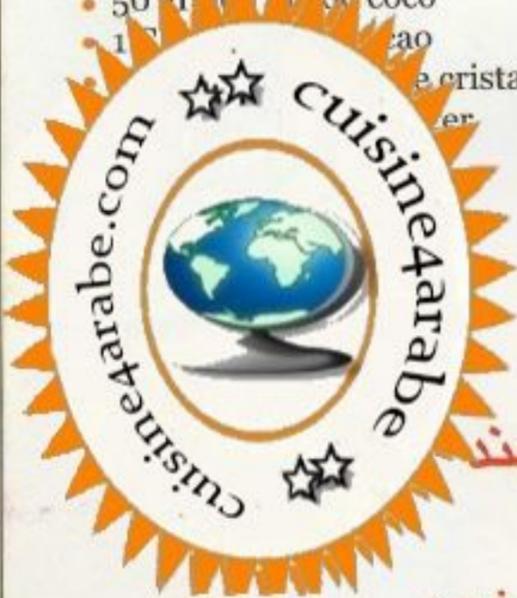
- 250 gr de beurre ramolli
- 1 verre de sucre cristallisé
- 2 jaunes d'œufs + 1 œuf entier
- 1 sachet de levure chimique
- 1 C. à soupe de maïzena
- Farine
- Caissettes en papier

### Farce :

- 50 gr de noix de coco
- 1 C. à soupe de sucre cristallisé

### Préparation :

1. Dans un récipient, bien mélanger, le beurre, le sucre et les œufs. Ajouter la maïzena, la farine et la levure, et travailler jusqu'à obtention d'une pâte très molle.
2. Préparer la farce : Dans un autre récipient, mélanger tous les ingrédients cités.
3. Avec la première pâte, former des petites boules de la grosseur d'une noix. Les fourrer avec des petites boules de farce, puis refermer et les disposer dans des caissettes. Les placer sur une tôle allant au four et enfourner pendant 25 mn à four 200°.



## مادلين محشية بجوز الهند

### كيفية التحضير:

1. في وعاء، أخلطي جيدا الزبدة، السكر و البيض. ضفي الماييزينة الفرينة و الخميرة الكيمائية. أخلطي جيدا حتى تتحصلي على عجينة طرية جدا.
2. حضري الحشو : في إناء آخر، أخلطي كل المقادير المذكورة.
3. بالعجينة الأولى، شكلي كريات بحجم الجوزة. إحشيها بكریات صغيرة من الحشو ثم اغلقها وضعها في حاويات. ضعي المادلين في صينية فرن و اتركها تطهى مدة 25 دقيقة في فرن درجته 200°.

### المقادير:

- 250غ زبدة طرية
- 1كأس سكر مسحوق
- 2 صفار بيض + بيضة كاملة
- 1 كيس خميرة كيميائية
- 1ملعقة كبيرة ماييزينة
- فرينة
- حاويات

### الحشو:

- 50غ جوز الهند
- 1ملعقة كبيرة كاكاو
- 1ملعقة كبيرة سكر مسحوق
- ماء الزهر



## Ingrédients :

- Farine
- 250 gr de margarine ramollie
- 1 verre de sucre glace
- 1 œuf
- 2 jaunes d'œufs
- 1 C. à soupe de vanille
- 1 sachet de levure chimique

## Farce :

- 3 mesures d'amandes moulues
- 1 mesure de sucre cristallisé
- 4 C. à soupe d'eau de fleurs d'oranger
- 1 pincée de cannelle

## Glaçage :

- 2 tablettes de chocolat
- 6 C. à soupe d'eau
- 150 gr de pistaches concassées

## Préparation :

1. Dans une terrine, bien mélanger le beurre, le sucre et la vanille. Ajouter les œufs, la levure, puis la farine : vous devez obtenir une pâte souple et ferme.
  2. Préparer la farce : dans un récipient, mélanger tous les ingrédients cités.
  3. Avec la première pâte, former des petites boules de la grosseur d'une noix. Les fourrer avec des petites boules de farce, puis refermer et les disposer sur une plaque farinée allant au four et enfourner pendant 25 mn à four 200°.
  4. Entre-temps, préparer le glaçage : dans une casserole, sur feu doux, faire fondre le chocolat dans de l'eau.
  5. Une fois les gâteaux cuits, les retirer du four, les laisser refroidir puis les tremper dans le glaçage et les enrober de pistaches. Présenter dans des caissettes.
- Remarque :** Vous pouvez remplacer les amandes par des cacahuètes concassées, cela sera plus économique, et les gâteaux seront aussi bons.

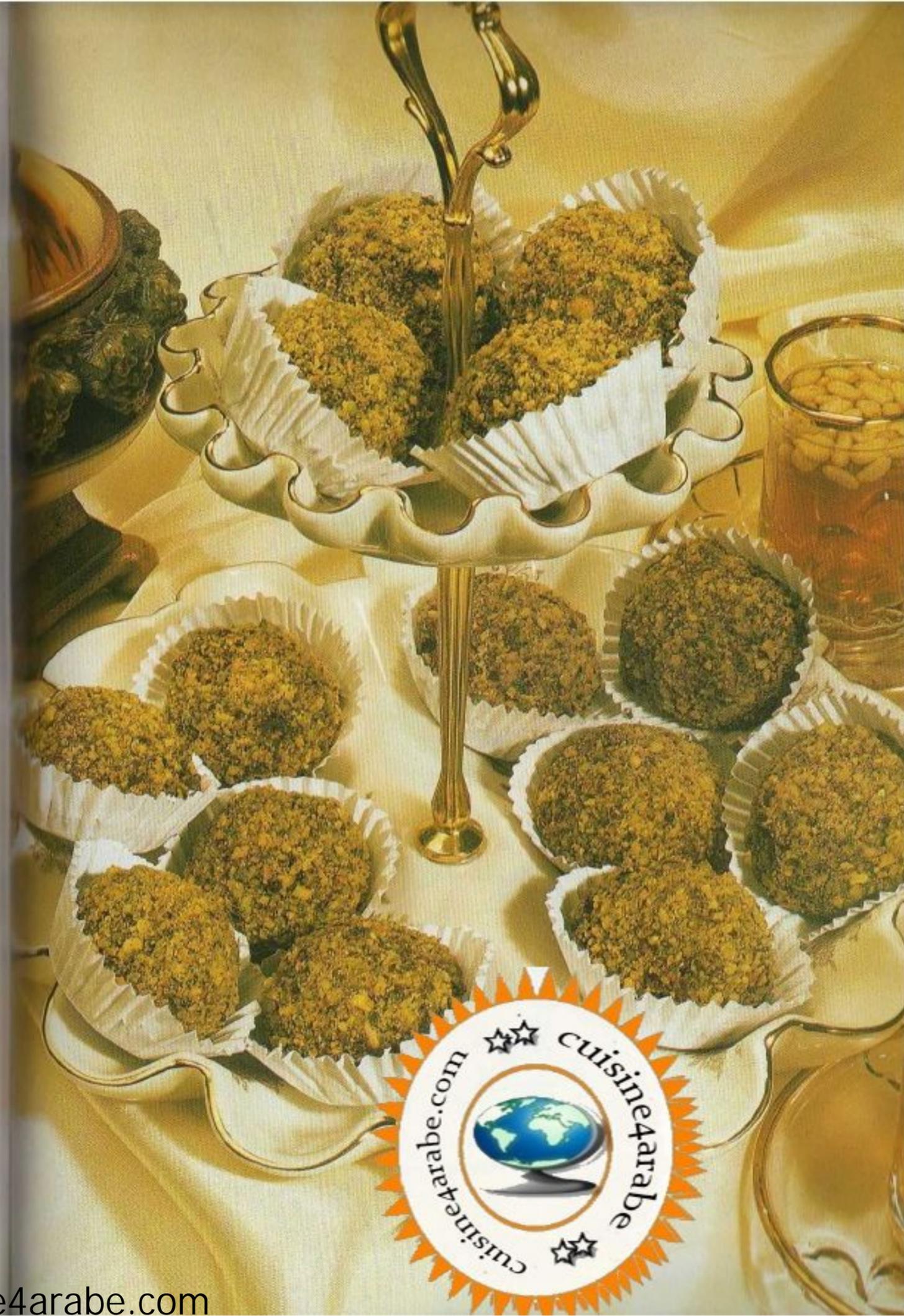
## كريات بالفستق

### كيفية التحضير:

1. في وعاء، أخلطي جيدا الزبدة، السكر و الفانيليا. ضفي البيض، الخميرة الكيماثية ثم الفرينة: يجب أن تتحصلي على عجينة خفيفة و متماسكة.
  2. حضري الحشو: في إناء أخلطي كل المقادير المذكورة.
  3. بالعجينة الأولى، شكلي كريات صغيرة بحجم الجوزة إحشيتها بكريات صغيرة من الحشو ثم اغلقها و ضعها في صينية فرن مرشوشة بالفرينة و اتركها تطهى مدة 25 دقيقة في فرن درجته 200°.
  4. في حين، حضري الطلاء: في قدر و على نار هادئة ذوبي الشكلاطة في الماء.
  5. عند نهاية طهي الحلوى، انزعها من الفرن و اتركها تبرد ثم اغطسها في الطلاء و رمديها في الفستق. قدمها في حاويات.
- ملاحظة :** يمكنك تعويض اللوز بالكاوكاو المكسر و بالتالي تكون الحلوى إقتصادية و لذيذة.

### المقادير:

- فرينة
  - 250غ مارجرين طرية
  - 1 كأس سكر ناعم
  - 1 بيضة
  - 2 صفار بيض
  - 1 ملعقة كبيرة فانيليا
  - 1 كيس خميرة كيماثية
- الحشو:**
- 3 كيلات لوز مرحي
  - 1 كيلة سكر مسحوق
  - 4 ملاعق كبيرة ماء الزهر
  - 1 قرصة قرفة
- الطلاء:**
- 2 غلب شكلاطة
  - 6 ملاعق كبيرة ماء
  - 150غ فستق مكسر

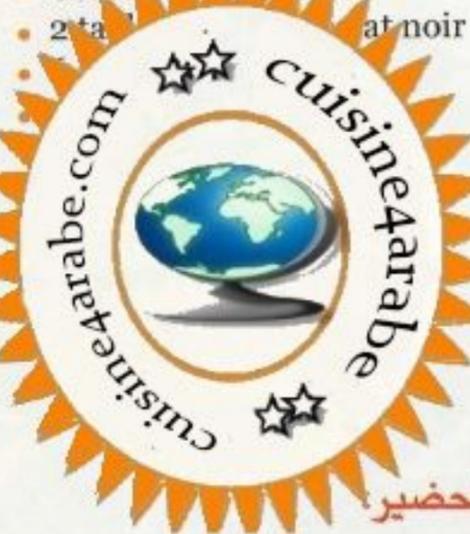


## Ingrédients :

- 500 gr de farine
- 250 gr de sucre cristallisé
- 250 gr de margarine ramollie
- 1 C. à soupe de vanille
- 3 œufs
- 2 sachets de levure chimique
- 1/2 verre de cacahuètes moulues non épluchées
- 1 C. à soupe de vanille

## Garniture :

- Confiture d'abricots
- 2 noix de coco



## Préparation :

1. Dans un récipient, travailler le sucre, le beurre et les œufs en pommade. Ajouter la vanille et la levure, puis les cacahuètes moulues et la farine: la pâte doit être lisse et souple.
2. Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte à 3 mm d'épaisseur environ, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. A l'aide d'un emporte pièce rond de 3 cm de diamètre, découper des disques. Les disposer sur une tôle farinée et enfourner à four 200° pendant 20 mn.
3. Entre-temps, préparer le glaçage : dans une casserole, sur feu doux, faire fondre le chocolat dans de l'eau.
4. Une fois les gâteaux cuits, décorer le milieu de chacun d'eux d'une goutte de glaçage au chocolat. Laisser sécher, coller deux à deux avec de la confiture d'abricots, puis décorer le pourtour avec de la noix de coco.

## الروسية

### كيفية التحضير:

1. في وعاء، أخلطي السكر، الزبدة و البيض كالمرهم . ضفي الفانيليا و الخميرة الكيمائية ثم الكاوكاو المرحي و الفرينة : يجب أن تكون العجينة ملساء و خفيفة.
2. على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة، أبسطي العجينة بالحلال بسمك 3 ملم . بواسطة مول دائري الشكل، قطعي دوائر و ضعها في صينية مرشوشة بالفرينة في فرن درجته 200° مدة 20 دقيقة.
3. في حين، حضري الطلاء : في قدر و على نار هادئة، ذوبي الشكلاطة في الماء.
4. عندما تطهى الحلوى، زيني و سطها بقطرة من طلاء الشكلاطة و اتركها تجف ثم الصقيها مثنى مثنى بمربي المشمش و زيني حوافها بجوز الهند.

### المقادير:

- 500غ فرينة
- 250غ سكر مسحوق
- 250غ مارجرين طرية
- 1 ملعقة كبيرة فانيليا
- 3 بيضات
- 2 كيسين خميرة كيميائية
- 1/2 كأس كاوكاو غير مقشر محمص و مرحي
- 1 ملعقة كبيرة فانيليا

### التزيين:

- مربى المشمش
- علبتين شكلاطة سوداء
- 6 ملاعق كبيرة ماء
- 200غ جوز الهند



## Ingrédients :

- Farine
- 80 gr de margarine ramollie
- 3 jaunes d'œufs
- 100 gr de sucre glace
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1/2 C. à café de jus de citron
- Zeste d'1 citron

## Garniture :

- 50 gr de pistaches
- Sucre cristallisé
- Caissettes

## Préparation :

1. Dans un récipient, à l'aide d'un batteur électrique, travailler la margarine et le sucre en pommade. Ajouter les jaunes d'œufs, le jus et le zeste de citron. Arrêter le batteur électrique, puis, à l'aide d'une cuillère en bois, continuer de battre en ajoutant la farine et la levure, jusqu'à obtention d'une pâte molle.
2. Former des boules de la grosseur d'une noix, saupoudrer le dessus avec du sucre cristallisé, disposer dans des caissettes et garnir avec des pistaches.
3. Faire ensuite cuire pendant 20 à 25 mn.



## بوتي فور بالفستق

### كيفية التحضير:

1. في وعاء و بواسطة الخلاط الكهربائي، أخلطي المارجرين و السكر كالكريمة . ضفي صفار البيض ،عصير و قشور الليمون . واصلني الخلط بملعقة خشبية مع إضافة الفرينة و الخميرة الكيميائية حتى تتحصلي على عجينة طرية.
2. شكلي كريات بحجم الجوزة ، نرذري على سطحها السكر المسحوق ثم ضعها في حاويات وزينها بالفستق.
3. أتركي الحلوى تطهى في فرن متوسط مدة 20 إلى 25 دقيقة.

### المقادير:

- فرينة
- 80غ مارجرين طرية
- 3 صفار بيض
- 100غ سكر ناعم
- 1/2 اكيس خميرة كيميائية
- 1/2 املعقة صغيرة عصير الليمون
- قشور ليمونة

### التزيين:

- 50غ فستق
- سكر مسحوق
- حاويات



### Ingrédients :

- 2 œufs entiers
- 1 sachet de levure chimique
- 1 C. à soupe de cacao
- 1/2 verre de sucre cristallisé
- 1/2 verre de beurre fondu
- 1 C. à soupe de vanille
- 250 gr de maïzena
- Farine

### Préparation :

1. Dans une terrine, bien mélanger le beurre fondu, le sucre, le cacao et la vanille. Ajouter les œufs et la maïzena, puis la levure et la farine, bien travailler jusqu'à obtention d'une pâte ferme.
2. Former des petites boules de la grosseur d'une noix, les disposer sur une tôle farinée et enfourner à four moyen pendant 20 à 25 mn.
3. Entre-temps, préparer le glaçage : dans une casserole, sur feu doux, faire fondre le chocolat dans de l'eau.
4. Tremper le sommet des gâteaux dans le glaçage laisser sécher, présenter dans des caissettes.

### Glaçage :

- 2 tablettes de chocolat
- 6 C. à soupe d'eau



الأورسان

### كيفية التحضير:

1. في وعاء، أخلطي جيدا الزبدة الذائبة، السكر، الكاكاو و الفانيليا. ضفي البيض و المايزينة ثم الخميرة الكيمايائية و الفرينة، أعجني حتى تتحصلي على عجينة متماسكة.
2. شكلي كريات صغيرة بحجم الجوزة، ضعها في صينية مرشوشة بالفرينة و اتركها تطهى في فرن متوسط مدة 20 إلى 25 دقيقة.
3. في حين حضري الطلاء : في قدر و على نار هادئة، ذوبي الشكلاطة في الماء.
4. أغطسي قمم الحلوى في الطلاء، أتركها تجف و قدمها في حاويات.

### المقادير:

- 2 بيضات كاملة
- 1 كيس خميرة كيمايائية
- 1 ملعقة كبيرة كاكاو
- 1/2 ملعقة كبيرة سكر مسحوق
- 1/2 كأس زبدة ذائبة
- 1 ملعقة كبيرة فانيليا
- 250غ مايزينة
- فرينة

### الطلاء:

- 2 علب شكلاطة
- 6 ملاعق كبيرة ماء



## Ingrédients :

- 3 mesures de farine
- 1/4 mesure de sucre glace
- 1 mesure bien pleine de beurre fondu
- 1 mesure d'eau + eau de fleurs d'oranger

## Farce :

- 300 gr de pâte de dattes (Ghers)
- Zeste râpé de 3 citrons
- 1 C. à soupe de vanille
- 3 C. à soupe d'huile

## Préparation :

1. Dans une terrine, mettre la farine, le sucre et le beurre fondu. Bien froter entre les mains, jusqu'à ce que le beurre soit bien absorbé. Travailler en aspergeant souvent d'eau et d'eau de fleurs d'oranger, jusqu'à obtention d'une pâte lisse et malléable. Laisser reposer pendant 20 mn.
2. Dans un récipient, pétrir la pâte de dattes en ajoutant le zeste de citron râpé, l'huile et la vanille.
3. Sur un plan de travail, abaisser la pâte à 1mm d'épaisseur, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, puis découper des rectangles de 10 cm de longueur.
4. Dans chacun de ces rectangles, disposer un cordon fin de pâte de dattes. Rouler et allonger ce rectangle jusqu'à 15 cm de long, puis joindre les deux extrémités et pincer la surface de chaque gâteau à l'aide d'un Nequache. Disposer les gâteaux sur un plat non graissé et mettre à cuire à four moyen pendant 25 à 30 mn.

## كعك النقاش

### كيفية التحضير:

1. في وعاء، ضعي الفريئة، السكر و الزبدة الذائبة. حكي جيدا بين يديك حتى تمتص الفريئة الزبدة. أخلطي جيدا مع الرش بالماء و ماء الزهر حتى تتحصلي على عجينة ملساء و سهلة الإستعمال. أتركها تترتاح مدة 20 دقيقة.
  2. في إناء، أعجني عجينة التمر مع إضافة قشور الليمون، الزيت و الفانيليا.
  3. على طاولة عمل، أبسطي العجينة بسمك 1 ملم بواسطة الحلال ثم قطعي مستطيلات طولها 10 سم.
  4. ضعي حربوش رقيق من عجينة التمر على حافة كل مستطيل. لفي جيدا حتى تتحصلي على حربوش طوله 15 سم ثم الصقي النهايتين و انقشي سطح الكعك بالنقاش.
- ضعي الكعك في صينية و اتركه يطهى في فرن متوسط مدة 25 إلى 30 دقيقة.

### المقادير:

- 3 كيلات فريئة
- 1/4 كيلة سكر ناعم
- 1 كيلة مملوءة زبدة ذائبة
- 1 كيلة ماء + ماء الزهر

### الحشو:

- 300 غ عجينة التمر (غرس)
- قشور 3 حبات ليمون
- 1 ملعقة كبيرة فانيليا
- 3 ملاعق كبيرة زيت



## Ingrédients :

- 300 gr de farine
- 120 gr de beurre
- 150 gr d'amandes non émondées
- 150 gr de sucre cristallisé
- 2 œufs
- 1 sachet de levure chimique
- Zeste râpé d'1 citron

## Garniture :

- 1 jaune d'œuf



## Préparation :

1. Dans une terrine, mettre la farine, le sucre, les amandes entières, le zeste de citron, la levure et les œufs.
2. Pétrir le tout avec la main pour obtenir une pâte ferme. La hacher grossièrement avec un couteau, pour que la plus grande partie des amandes soit concassée dans la pâte.
3. La rassembler en boule et la laisser reposer 5 mn.
4. Sur un plan de travail saupoudré de farine, former des boudins de 1 cm de largeur. Les disposer sur une tôle graissée, badigeonner de jaune d'œuf, rayer avec la pointe d'une fourchette et enfourner à four moyen pendant 20 à 25 mn.
5. Après cuisson, couper en biais des morceaux de 3 cm de largeur. Remettre 5 mn au four, pour dorer les cotés.

## كروكي باللوز

### كيفية التحضير:

1. في وعاء، ضعي الفريضة، الزبدة، السكر، اللوز، قشور الليمون، الخميرة الكيمائية و البيض.
2. أعجني الكل باليد حتى تتحصلي على عجينة متماسكة. هشميها بالسكين كي يتكسر اللوز داخل العجينة.
3. إجمعي العجينة على شكل كرية و اتركها ترتاح مدة 5 دقائق.
4. على طاولة عمل مرشوشة بالفريضة، شكلي حرايبش عرضها 1 سم. ضعها في صينية مدهونة و اطيها بصفار البيض ثم خططيها بالشوكة و اتركها تطهى في فرن متوسط مدة 20 إلى 25 دقيقة.
5. بعد الطهي، قطعي الحرايبش بالميل إلى قطع عرضها 3 سم. أعيديها إلى الفرن مدة 5 دقائق كي تتحمر الجوانب.

### المقادير:

- 300غ فريضة
- 120غ زبدة
- 150غ لوز غير مقشر
- 150غ سكر مسحوق
- 2بيضات
- 1كيس خميرة كيمائية
- قشرة ليمونة

### التزيين:

- اصفار بيضة



## à la confiture

### Ingrédients :

- 300 gr de farine
- 125 gr de beurre ou de margarine ramollie
- 120 gr de sucre glace
- 1 œuf entier + 1 jaune d'œuf
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 C. à café de zeste de citron râpé
- 1 C. à café de vanille

### Préparation :

1. Dans une terrine, bien mélanger le beurre, le sucre, la vanille et le zeste de citron, avec la paume de la main. Ajouter les œufs, la levure et la farine et travailler jusqu'à obtention d'une pâte molle.
2. Former des petites boules de la grosseur d'une noix. Les percer avec le bout du doigt, verser dedans une goutte de confiture d'abricot, puis les refermer.
3. Les disposer ensuite sur une tôle farinée et enfourner à four moyen pendant 20 mn.
4. A la sortie du four, étaler de confiture d'abricot et saupoudrer de noix de coco grillée. Servir dans des caissettes.

Garniture : noix de coco grillée



## لقيمات محشية بالمرابي

### كيفية التحضير:

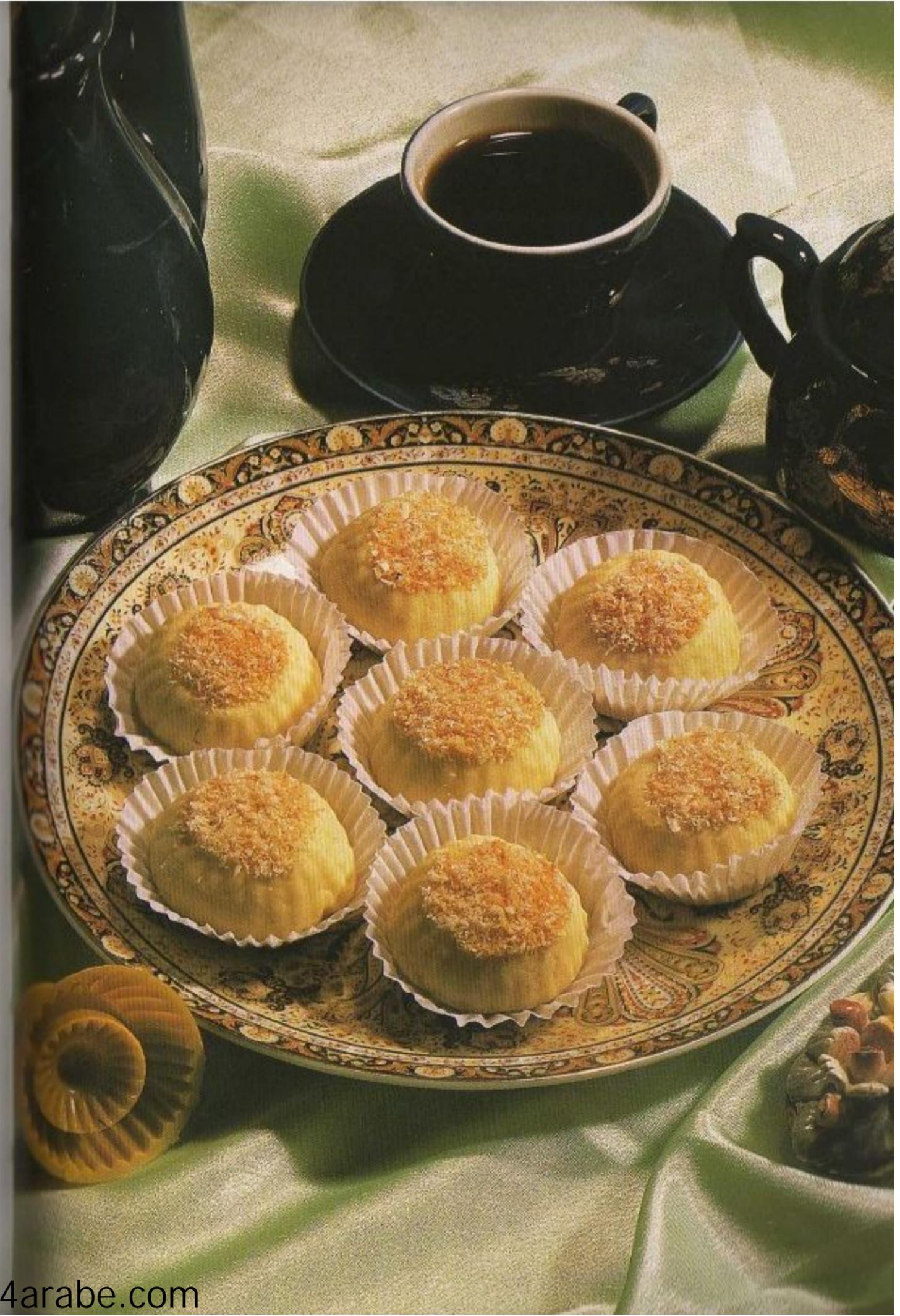
1. في وعاء، أخلطي الزبدة، السكر، الفانيليا و قشور الليمون بواسطة كف اليد. ضفي البيض، الخميرة الكيماثية و الفرينة. أخلطي جيدا حتى تتحصلي على عجينة طرية.
2. شكلي كريات صغيرة بحجم الجوزة. أثقبيها بطرف الأصبع و ضعي بداخلها قليلا من مرابي المشمش ثم اغلقيها.
3. بواسطة مول مدهون بالزيت، شكلي اللقيمات. ضعيها في صينية مرشوشة بالفرينة و اتركها تطهى مدة 20 دقيقة.
4. عند خروج الحلوى من الفرن، إطلبيها بمرابي المشمش ثم رمديها في بجوز الهند المحمص. تقدم في حاويات.

### المقادير:

- 300غ فرينة
- 125غ زبدة أو مارجرين طرية
- 120غ سكر ناعم
- 1 بيضة كاملة + صفار بيضة
- 1/2 كيس خميرة كيماثية
- 1 ملعقة صغيرة قشور الليمون
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا

### التزيين:

- مرابي المشمش
- 100غ جوز الهند محمص



## Ingrédients :

- 1 kg de farine
- 6 œufs
- 1 verre de lait en poudre
- 1 verre d'huile
- 1 verre 1/2 de sucre cristallisé
- 1 verre 1/2 de maïzena
- 2 sachets de levure chimique
- 1 C. à soupe de vanille
- Zeste râpé d'1 citron

## Préparation :

1. Dans une terrine, battre les œufs, le sucre à l'aide d'un batteur électrique, jusqu'à ce que le mélange double de volume. Ajouter l'huile, la vanille, le zeste de citron, la maïzena et le lait en poudre. Arrêter le batteur électrique et continuer de battre avec une cuillère en bois, en ajoutant la farine et la levure : la pâte doit être très molle.
2. Mettre cette dernière dans une poche à douille huilée et faire des boudins de 13 cm de long, les enrouler en cercles, puis les disposer sur une tôle graissée et les faire cuire à four moyen pendant 30 mn.



## حلوة اللبوط

### كيفية التحضير:

1. في وعاء، أخفقي البيض و السكر بواسطة الخلاط الكهربائي حتى يتضاعف حجم الخليط. ضفي الزيت، الفانيليا، قشرة الليمونة، المايزينة و غبرة الحليب. واصلي الخلط بملعقة خشبية مع إضافة الفرينة و الخميرة الكيمايائية؛ يجب أن تكون العجينة طرية جدا.
2. ضعي العجينة داخل لابوش أدوي مدهونة بالزيت و شكلي حرايش طولها 13 سم. لفيها على شكل دائرة ثم ضعيها في صينية مدهونة و اطهيها في فرن متوسط الحرارة مدة 30 دقيقة.

### المقادير:

- 1 كغ فرينة
- 6 بيضات
- 1 كأس غبرة الحليب
- 1 كأس زيت
- 1 كأس و 1/2 اسكر مسحوق
- 1 كأس و 1/2 مايزينة
- 2 كيسين خميرة كيمايائية
- 1 ملعقة كبيرة فانيليا
- قشور حبة ليمون



## Ingrédients :

- Farine
- 2 œufs
- 250 gr de beurre ramolli
- 150 gr de sucre glace
- 100 gr de maïzena
- 1 C. à soupe de vanille
- 1 sachet de levure chimique

## Préparation :

1. Dans une terrine, bien mélanger le beurre, le sucre et la vanille. Ajouter les œufs, la maïzena, la levure, puis la farine et travailler jusqu'à obtention d'une pâte molle.
2. Huiler un pistolet à disquette en fleur. Le remplir de pâte et former des petites fleurs. Les disposer sur une tôle farinée et enfourner à four moyen pendant 20 mn.
3. A la sortie du four, coller les gâteaux deux par deux avec de la confiture.

## Garniture :

- Confiture d'abricots

## حلوى بالزبدة

### كيفية التحضير:

1. في وعاء، أخلطي جيدا الزبدة، السكر و الفانيليا. ضفي البيض، المايزينة، الخميرة الكيميائية و الفرينة. أخلطي جيدا حتى تتحصلي على عجينة طرية.
2. إدهني المسدس بالزيت (خاص بالحلويات) أسطوانته على شكل زهرة، إملئيه بالعجينة و شكلي زهرات صغيرة. ضعها في صينية مرشوشة بالفرينة و اتركها تطهى في فرن متوسط مدة 20 دقيقة.
3. عند خروج الحلوى من الفرن، ألصقها مثنى مثنى بمربي المشمش.

### المقادير:

- فرينة
- 2 بيضات
- 250غ زبدة طرية
- 150غ سكر ناعم
- 100غ مايزينة
- 1 ملعقة فانيليا
- 1 كيس خميرة كيميائية

### التزيين:

- مربى المشمش



## Ingrédients :

- 3 mesures de farine
- 1 mesure de smen fondu
- 1 pincée de sel fin
- 1 œuf
- 1 verre d'eau
- Huile pour la friture

## Farce :

- 3 boîtes d'amandes émondées,



## Préparation :

1. Dans un récipient, mélanger la farine, le smen et le sel. Frotter entre les mains jusqu'à absorption de la matière grasse. Ajouter l'œuf battu et pétrir avec de l'eau jusqu'à obtention d'une pâte ferme. Couvrir d'un torchon et laisser reposer.
2. Entre-temps, préparer la farce : dans un récipient, mélanger tous les ingrédients cités.
3. Sur un plan de travail saupoudré de farine, abaisser la pâte, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. La passer ensuite à la machine à pâte N°3, N°5, puis N°7, de façon à obtenir plusieurs bandes de pâte fines.
4. Découper des bandes de 5 à 6 cm de large, à l'aide d'une roulette à pâtisserie. Dans le coin gauche de chaque bande, mettre 1 C. à café de farce et plier les bandes en 3 sur elles-mêmes en formant des triangles. Séparer les triangles en coupant avec la roulette. Répéter l'opération jusqu'à épuisement de la pâte et de la farce.
5. Faire frire dans de l'huile chaude, égoutter, tremper dans du miel et parsemer de djeldjlènes grillés.

**Remarque :** Vous pouvez remplacer les amandes par des cacahuètes concassées, cela sera plus économique, et les gâteaux seront aussi bons.

## الصامصة

## كيفية التحضير:

1. في إناء، أخلطي الفريضة، السمن و الملح، حكي جيدا بين يديك حتى تمتص الفريضة المادة الدسمة. ضفي البيضة المخففة و اعجني بالماء حتى تتحصلي على عجينة متماسكة. غطيها بمنشفة و اتركها ترتاح.
2. في حين، حضري الحشو : في وعاء، أخلطي كل المقادير المذكورة.
3. على طاولة عمل مرشوشة بالفريضة، أبسطي العجينة بالحلال ثم مرريها في آلة العجينة رقم 3، رقم 5 و الرقم 7 بحيث تتحصلي على عدة أشرطة رقيقة.
4. قطعي أشرطة عرضها 5 إلى 6 سم بواسطة الجرارة. في الجهة اليمنى للشريط، ضعي ملعقة صغيرة من الحشو و اطوي الشريط على 3 حول نفسه لتشكلي مثلثات. فرقي المثلثات بالتقطيع بواسطة الجرارة.
- كرري العملية حتى تنتهي العجينة و الحشو.
5. إقلي الصامصة في زيت ساخنة، قطريها و اغطسيها في العسل و ذرذري عليها الجلجلان المحمص.

**ملاحظة :** يمكنك تعويض اللوز بالكاوكاو المكسّر و بالتالي تكون الحلوى إقتصادية و لذيذة.

## المقادير:

- 3 كيلات فريضة
- 1 كيلة سمن ذائب
- 1 فرصة ملح رقيق
- 1 بيضة
- 1 كأس ماء
- زيت للقلي

## الحشو:

- 3 كيلات لوز مقشر، محمص و مرحي
- 1/2 ملعقة صغيرة قرفة
- 1/2 كيلة سكر مسحوق
- ماء الزهر

## التزيين:

- عسل
- 1/2 كيلة جلجلان محمص



### Ingrédients :

- 450 gr de farine
- 300 gr de beurre ramolli
- 2 œufs
- 1 sachet de levure chimique
- Zeste râpé de 2 citrons
- 1 C. à soupe de vanille
- 7 C. à soupe de sucre glace

### Préparation :

1. Dans un récipient, bien travailler le beurre, le sucre et la vanille en pommade. Ajouter le zeste de citron râpé, la levure et la farine et travailler jusqu'à obtention d'une pâte molle et ferme.
2. Sur un plan de travail saupoudré de farine, former des boudins de 1 cm de largeur puis les couper en losanges. Les disposer sur une plaque farinée et faire cuire à four doux pendant 30 mn. Laisser refroidir après cuisson.
3. Préparer le sirop : dans une casserole, sur feu moyen, porter le sucre et l'eau à ébullition pendant 20 mn. Laisser refroidir, puis ajouter l'eau de fleurs d'oranger.
4. Plonger les gâteaux dans le sirop, égoutter, enrober dans le sucre glace et présenter dans des caissettes.

### Décoration :

- 500 gr de sucre glace

### Sirop :

- 1/2 litre d'eau
- 1/2 verre d'eau de fleurs d'oranger
- 250 gr de sucre cristallisé

## بوسو لا تمسو

### كيفية التحضير:

1. في وعاء، أخلطي جيدا الزبدة، السكر و الفانيليا كالمرهف. ضفي قشور الليمون، الخميرة و الفرينة. أخلطي جيدا حتى تتحصلي على عجينة طرية و متماسكة.
2. على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة، شكلي حرايبش عرضها 1 سم ثم قطعها إلى معينات. ضعها في صينية مرشوشة بالفرينة و اتركها تطهى في فرن هادئ مدة 30 دقيقة. بعد الطهي اتركها تبرد.
3. حضري الشاربات: في قدر و على نار متوسطة، غلي السكر و الماء مدة 20 دقيقة. اترك الشاربات تبرد ثم ضفي ماء الزهر.
4. إغطسي الحلوى في الشاربات، قطريها ثم رمدتها في السكر الناعم و قدمها في حاويات.

### المقادير:

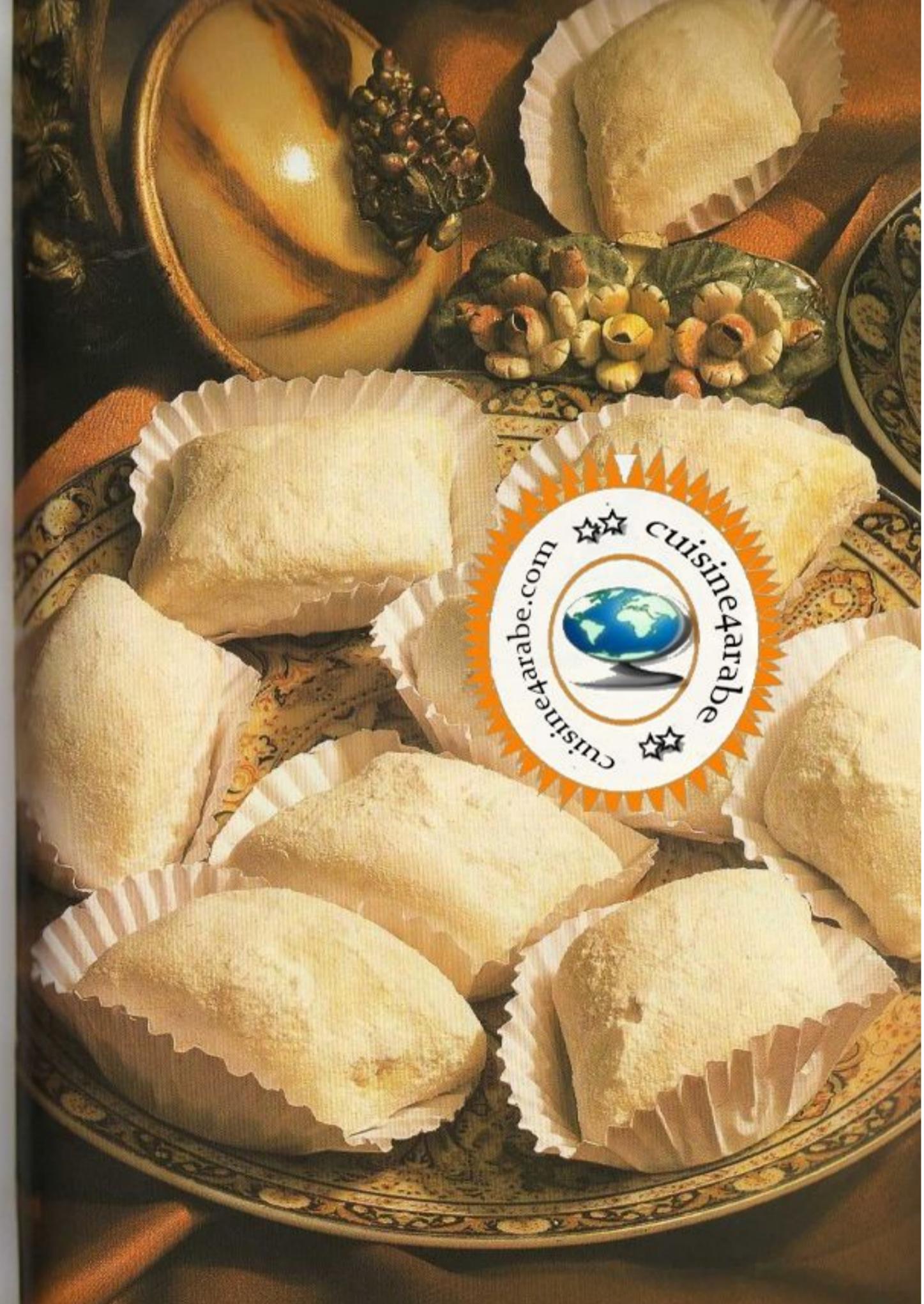
- 450غ فرينة
- 300غ زبدة طرية
- 2 بيضات
- 1 كيس خميرة كيميائية
- قشور ليمونتين
- 1 ملعقة كبيرة فانيليا
- 7 ملاعق كبيرة سكر ناعم

### التزيين:

- 500غ سكر ناعم

### الشاربات:

- 1/2 لتر ماء
- 1/2 كأس ماء الزهر
- 250غ سكر مسحوق



## Ingrédients :

- 2 boules de K'taïefs
- 3 C. à soupe de smen

## Farce :

- 200 gr de cacahuètes moulues
- 50 gr de sucre cristallisé
- 3 C à soupe d'eau de fleurs d'oranger

## Sirop :

- 1 kg de miel
- 1/2 verre d'eau de fleurs d'oranger

## Préparation :

1. Mettre les boules de K'taïefs dans une terrine et les arroser de smen.
2. Beurrer les moules à baba.
3. Préparer la farce : dans un récipient, mettre les cacahuètes, le sucre et l'eau de fleurs d'oranger.
4. Disposer une couche de K'taïef dans les moules, puis étaler une couche de farce, recouvrir ensuite d'une autre couche de K'taïefs. Répéter l'opération jusqu'à épuisement des K'taïefs.
5. Les disposer ensuite sur une tôle et enfourner à four moyen pendant 20 à 25 mn.
6. Entre-temps, préparer le sirop : faire chauffer le miel et ajouter l'eau de fleurs d'oranger.
7. A la sortie du four, arroser de sirop, démouler, décorer le centre de chaque gâteau d'une cerise confite et parsemer de pistaches concassées.

## أسورة بالقطايف

### كيفية التحضير:

1. ضعي كريات القطايف في إناء و اسقيها بالسمن.
2. إطللي قوالب البابا بالزبدة.
3. حضري الحشو: في إناء، ضعي الكاوكاو، السكر و ماء الزهر.
4. ضعي طبقة من القطايف داخل القوالب ثم افرشي فوقها طبقة من الحشو، غطيها بطبقة أخرى من القطايف.
- كرري العملية حتى تنتهي القطايف.
5. ضعي القوالب في صينية و اتركيها تطهى في فرن متوسط مدة 20 إلى 25 دقيقة.
6. في حين، حضري الشاربات : سخني العسل و ضفي ماء الزهر.
7. عند خروج الحلوى من الفرن، اسقيها بالشاربات ثم انزعها من القوالب. زيني وسطها بحبة كرز مصبر و نذرني عليها الفستق المكسر.

### المقادير:

- 2 كريات قطايف
- 3 ملاعق كبيرة سمن

### الحشو:

- 200غ كاوكاو مرحي
- 50غ سكر مسحوق
- 3 ملاعق كبيرة ماء الزهر

### الشاربات:

- 1 كغ عسل
- 1/2 كأس ماء الزهر

### التزيين:

- 50غ فستق مكسر
- كرز مصبر
- قوالب صغيرة ( خاصة بالبابا)

