

بطاقة  
مصر الآن  
للمعا  
الأسكطبقاً لأد  
الشريعة  
من خلا  
٣٤ فر  
للمعالم  
الإسلامبستك مُص  
QUE MISR  
تعمل معالج8888  
www.misr.com

# اليوم السابع

أول صور لتفجيرات مدينة القبة الليبية.. وسقوط أكثر من 30 قتيلًا

the Waterloft.com

Get New & Classic Premium Water Brands Delivered to Your Door

إدفع بموبايلك

للإشتراك في الخدمة:

فلوس | اتصالات etisalat | بنك مصر | بنك الأهلي المصري

العمل بـ ٥٠٠ | ١٩٦٣ | ١٩٦٣

الرئيسية < المرأة

## طريقة عمل شاتو الشيكولاتة للأوقات الرومانسية

الجمعة، 20 فبراير 2015 - 02:08 م



شاتو الشيكولاتة

Follow Youm7	Like Youm7
+1 +Youm7	Follow youm7newspaper
Follow Youm7newspaper	Subscribe mubasheryoum7
Print طباعة	Send to friend إرسال لصديق

كتبت رانيا سعد الدين

تعتبر الشيكولاتة من الأطعمة التي تمنح الجسم الطاقة والنشاط في أيام الشتاء، كما أنها تحتوي على عناصر تساعد على السعادة وأكبر دليل على الرومانسية وتقدم الشيف سلوى الغرابوى طريقة إعداد شاتو الشيكولاتة بخطوات بسيطة.

الأكثر قراءة

ملك إسبانيا يدعو السيسى لزيارة مدريد.. ووفد إسباني يشارك بمؤتمر مارس

صحيفة إيطالية: صلاح "الشجاع" نجح في اختبار توتنهام

أول صور لتفجيرات مدينة القبة الليبية.. وسقوط أكثر من 30 قتيلًا

الحبس 5 سنوات وغرامة 300 ألف جنيه للمتعددين على الأراضي الزراعية

"الإسكان": تعديل قانون البناء الموحد لتبسيط الإجراءات على المواطنين

سقوط 30 قتيلًا في تفجير إرهابي بمدينة القبة الليبية

الإنديبننت: البغدادي تحول من طالب فاشل إلى خليفة التنظيم الإرهابي داعش

القاهرة والناس توجل حوار أحمد عز مع أسامة كمال لما بعد الانتخابات

بعثة الأهلئ تشكو "زحام" الجزائر.. والشرطة تُنقذ الموقف

المكونات:

كوب زيت ذرة

كوب لبن حليب

كوب سكر

3 ملاعق كبيرة كاكاو خام

كوب دقيق

2 ملعقة صغيرة بيكنج بودر

ملعقة صغيرة محسن كيك

2 بيضة - فانيليا

طريقة التحضير:

- يسخن الفرن على درجة حرارة 180 درجة مئوية.

- ينخل الدقيق مع البيكنج بودر والمحسن ويترك جانبًا.

- يخلط الزيت والسكر واللبن الحليب والكاكاو في الخلاط الكهربائي جيدًا حتى تمتزج جميع المكونات.

- يؤخذ نصف كمية الخليط ويوضع في الثلاجة.

- يضاف البيض والفانيليا على نصف الخليط الآخر ويضرب معًا.

- يضاف الخليط على الدقيق ويقلب جيدًا حتى يمتزج.

- يصب في صينية الكيك المدهونة بالزبدة والكاكاو الخام بدلا من الدقيق حتى لا تكتسب الكيكة لونا أبيض

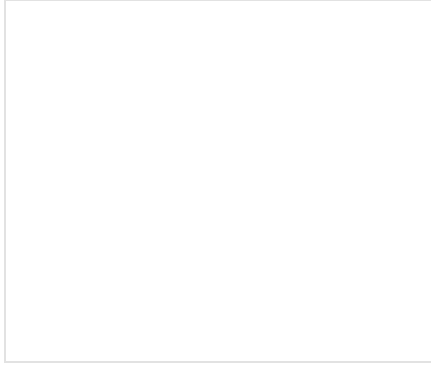


ام



www.bmtphone.com

بالفيديو والصور.. مصممة أزياء تحول القمامة إلى ملابس وفساتين أنيقة



الأكثر تعليقا

انفراد.. تحقيقات قيادات "أنصار بيت المقدس".. الحلقة الأولى.. قصة أخطر رجلين صنعا الإرهاب في مصر بعد سقوط مرسى.. 19 ألف ورقة تكشف أسرار تنفيذ العمليات ضد الجيش والشرطة.. وتجيب عن سؤال: من خان مصر!؟

"القاهرة": 1000 جنيه غرامة يومية على معارض السيارات لاستغلالها الأرصفة

الدعوة السلفية: تنظيم الإخوان يسكب البنزين على النار ولا يقبل النصح

رئيس شركة ميج الروسية: مستعدون لإمداد مصر بكل ما تطلب من مقاتلات

بالأسماء.. القوائم الثلاثة النهائية لـ"صحة مصر" لماراثون البرلمان.. جورج إسحاق ونور فرحات بالقاهرة.. وسعاد حمودة ورشدي يوسف وسامية صالح بالدلتا.. وشكرى أسمر وتريزة سمير وسكينة فؤاد أبرز مرشحي الصعيد

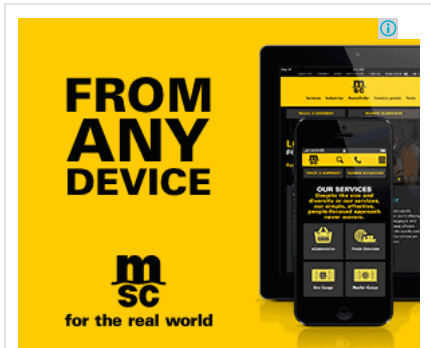
القاهرة والناس توجل حوار أحمد عز مع أسامة كمال لما بعد الانتخابات

أول صور لتفجيرات مدينة القبة الليبية.. وسقوط أكثر من 30 قتيلًا

البيت الأبيض: "واشنطن" ملتزمة بالشراكة الاستراتيجية مع مصر

الإخوان تواصل تحريضها ضد مصر بالخارج.. مجلس الجماعة في تركيا يوجه رسالة للرناسة الفرنسية يُطالبها بوقف دعم مصر وإلغاء صفقة الرافال.. مؤسس تمرد الجماعة الإسلامية: بجاجة ومجاهرة بالعمالة

بريطانيا: ليبيا بحاجة إلى حكومة وحدة قبل تغيير حظر السلاح



من الأسفل نتيجة وجود الدقيق.

- تدخل في الفرن مباشرة وتترك لمدة 30 دقيقة على الأقل حتى تنضج، ويمكن اختبار النضج بغرس سكين رفيعة داخل الكيك.

- بمجرد خروج الكيك من الفرن توضع على رف شبكي، ويصب فوقها مباشرة صوص الكاكاو الموجود في الثلاجة، وتترك حتى تبرد وتقدم.

موضوعات متعلقة :

- "مافن الشيكولاتة بالموز" طريقة بسيطة تقدمها الشيف سلوى الغرابوي

- أطعمة ومشروبات للتخلص من الضغط النفسي.. أهمها الشيكولاتة الداكنة

الشيكولاتة طرق اعداد الشيكولاتة أنواع الشيكولاتة الفاخرة كيك الشكولاتة

شاتو الشيكولاتة

أرسلل يوم 7 او youm7 إلى

1666 | 95000 | 9999

سعر الخدمة: ٥٠ قرش كل يومين | سعر الخدمة: ٣٠ قرش كل يوم | سعر الخدمة: ٣٠ قرش كل يوم

خدمة الرسائل القصيرة من اليوم السابع



لا تفوتك هذه الأخبار

الأرصاد: طقس اليوم شديد البرودة ورياح مثيرة للأتربة والصغرى بالقاهرة 6



"القاهرة": 1000 جنيه غرامة يومية على معارض السيارات لاستغلالها الأرصفة



أهالي قرى شهداء مصر في ليبيا لـ"اليوم السابع": العائدون إلى وطنهم أطفالاً ونيران حرقتنا على أبنائنا.. ونطالب الجميع بالدعاء لمصر.. شقيق الشهيد بباوى يوسف: نستقبل العائدين من الجحيم بالفرحة رغم حزننا



انفراد.. تحقيقات قيادات "أنصار بيت المقدس".. الحلقة الأولى.. قصة أخطر رجلين صنعا الإرهاب في مصر بعد سقوط مرسى.. 19 ألف ورقة تكشف أسرار تنفيذ العمليات ضد الجيش والشرطة.. وتجيب عن سؤال: من خان مصر!؟



دراسة بريطانية: ممارسة الرياضة 20 دقيقة أسبوعياً تعزز قلوب النساء



بالفيديو.. شاهد حيل المصريين لمقاومة البرد



لا توجد تعليقات على الخبر