

بعد قليل.. مصر تشهد كسوفاً للشمس وتحذيرات من الن |



الرئيسية < المرأة

## لصباح مشرق طريقة عمل بودينج القهوة

الجمعة، 20 مارس 2015 - 05:15 ص



بودينج القهوة

بمدينة هليوبوليس الجديدة امتداد مصر الجديدة  
تكاليف تبدأ من 10%  
تسهيلاً لـ 100 يوم  
16855  
Metawee GROUP  
للاقيدا

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

الأكثر قراءة

"الصحة": حالتا وفاة و4 إصابات بـ"حادث كورنيش المعادى" (تحديث)

الأهلى يمنح عمرو جمال 200 ألف جنيه قبل "شهر العسل" الإسباني

شلل مرورى بـكورنيش المعادى إثر اصطدام ميكروباص بثلاث سيارات ملاكى

الداخلية التونسية: منفذا الهجوم على متحف باردو تدريباً فى ليبيا

الإسكان: الجيش وافق على إطلاق ارتفاعات بـ"زايد" لتنفيذ مشروعات جديدة

الخارجية: اتفاقيات مياه النيل سارية ولا يوجد أى مساس بها

كردون أمنى بمحيط حادث تصادم "كورنيش المعادى" والإسعاف تنقل المصابين

دراسة أمريكية: الإفراط فى التعرض للضوء ليلاً يؤدى للإصابة بسرطان الثدي

عودة حركة المرور لطبيعتها بعد رفع حطام سيارة حادث "كورنيش المعادى"

حمل تطبيق آخر الأخبار من اليوم السابع

كتبت رانيا سعد الدين

**رائحة القهوة** فى الصباح تعطى لمن يستنشئها شعوراً بالنشاط والتفاؤل فهي تحمل إشارات مباشرة إلى مراكز الشعور فى المخ تجعله متيقظاً ونشطاً، ويمكن إضافة القهوة إلى مكونات بعض الحلوى لإكسابها طعماً لذيذاً ومميزاً. وتقدم الشيف "سلوى الغرابوى" طريقة عمل "بودينج القهوة" بخطوات سهلة وبسيطة ليكون بمثابة وجبة خفيفة فى الصباح:

المكونات:

- 1/2 كوب سكر
- 3 أكواب لبن حليب
- 3 ملاعق كبيرة قهوة سريعة التحضير "تسكافيه"
- 2 ملعقة كبيرة نشا
- 100 جرام شيكولاتة خام قطع أو مبشورة
- كيس فانيليا
- رشة ملح
- 1/4 ملعقة صغيرة قرفة
- ملعقة صغيرة زبدة

طريقة التحضير:

- يوضع الحليب فى قدر عميق ويضاف إليه السكر - النشا - قهوة سريعة التحضير "تسكافيه" - الملح -

القرفة، ويقلب جيداً حتى تذوب جميع المكونات.  
- يوضع الخليط على نار هادئة ويقلب جيداً حتى يصير الخليط سميكاً وناعماً.  
- تضاف الفاتيليا وقطع الشيكولاتة وتقلب جيداً.  
- يرفع القدر من على النار وتضاف ملعقة الزبدة ويقلب.  
- يصب البودينج في أكواب التقديم ويترك حتى يبرد تماماً، ويزين حسب الرغبة بالمكسرات أو قطع الشيكولاتة أو كريمة الخفق.

موضوعات متعلقة:

- طريقة عمل أصابع البقلاوة الشامى بالمكسرات

- طريقة عمل فطيرة البطاطس

القهوة حلوة القهوة فطار صحي اكلات خفيفة

الأكثر تعليقا

بالفيديو والصور.. حادث مروع بكورنيش المعادى..  
وشهود عيان: سقوط قتلى ومصابين (تحديث)

"التعليم": قانون الوزارة الجديد يقضى بفصل الطالب  
حال تكرار تعديه على معلمه

علاء الأسواني بعد براءة حبيب العادلي: لن أعلق على  
أحكام القضاء

بالفيديو.. جماهير "فيولا" تغنى لـ"محمد صلاح" بعد  
تألقه في "موقعة روما"

بالصور.. محمد رمضان يتعاقد على 3 أفلام دفعة  
واحدة مع المنتج أحمد السبكي

مصادر: توقيع اتفاقية لإنشاء أول مدينة صناعية  
مصرية في إثيوبيا.. الاثنين

هيلارى وبوتين وعفيفي وخيال الفوتوشوب

العالم يترقب كسوف الشمس.. يبدأ في القاهرة في  
11:10 صباحا وينتهي 12:30 ظهرا.. و"الفلك  
المصرى" يستقبل الراغبين في رؤية  
الظاهرة.. وتحذيرات من النظر إليه بالعين المجردة أو  
بالتلسكوبات أكثر من نصف دقيقة

بالفيديو والصور.. عمرو دياب يتألق في حفله  
بمهرجان "فبراير الكويت" 2015.. والجمهور يتفاعل  
مع أغانيه بشكل كبير.. والسوبر ستار يترك المسرح  
ليغنى وسط الحضور.. و"ميدلى" الأغاني القديمة يُبهر  
معجبيه

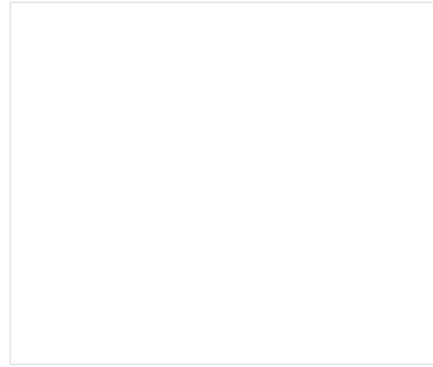
محافظ جنوب سيناء: الرئيس وافق على إنشاء 37  
منزلا بدويا بطابا

أرسل يوم 7 او youm7 إلى

1666 | 95000 | 9999

خدمة الرسائل القصيرة  
من اليوم السابع

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



## لا تفوتك هذه الأخبار

"دار الهندسة": استثمارات  
بـ50 مليار دولار في القناة  
الجديدة خلال 15 عاماً



مقتل 8 إرهابيين والقبض  
على 20 في عمليات برية  
وجوية للجيش بسيناء



محلل باحتفالية تكريم أمهات  
شهداء الجيش والشرطة: دم  
أولادنا لن يذهب  
هدرا.. ويكرم 29 من  
الأمهات المثاليات.. وأحد  
أهالي الشهداء: لا مصالحة  
مع الإرهاب.. وكيل الأزهر  
للمتطرفين: إما للقبور أو  
الجحور



بالصور.. وقفة للمصريين  
أمام مقر الأمم المتحدة  
بجنيف ضد الإرهاب بالتزامن  
مع جلسة اعتماد تقرير  
مصر بألية الاستعراض  
الدورى الشامل.. "ماعت  
للسلام والتنمية": أكثر من  
1000 تفجير إرهابى منذ  
بداية العام الحال



بالفيديو.. جماهير "فيولا"  
تغنى لـ"محمد صلاح" بعد  
تألقه في "موقعة روما"



بالصور.. مهندس إيطالى  
يصمم منزلا ذكيا عاتما يعمل  
بالبطاقة الشمسية



لا توجد تعليقات على الخبر