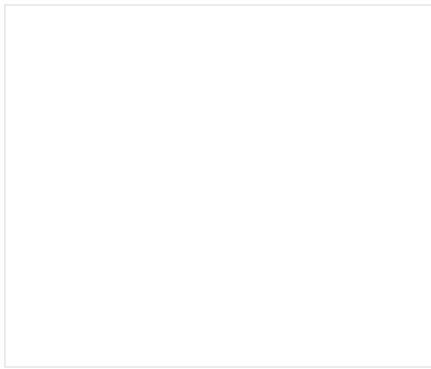




35%

Furniture
multure.com
663

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

الأكثر قراءة

"اليوم السابع" تطلق مبادرة "حط فلوسك في البنوك"
لدعم الاقتصاد.. المبادرة تهدف للنهوض بالجهاز
المصرفي وحماية مدخرات المواطنين من النصب باسم
"توظيف الأموال".. وورش عمل خلال أيام لتحديد
ملامح الحملة

"الأموال العامة" تلقى القبض على "المستريح"
لاتهامه بالنصب على المواطنين

نساء مبارك على رادار الممنوعين من السفر.. السماح
لخديجة الجمال بمغادرة البلاد مرة واحدة للعلاج..
وقضية القرن والقصور الرئاسية يعرفان ترتيبات
سوزان لـ"عمره" بمرافقة علاء وجمال

"صافيناز" تؤسس شركة إنتاج فني بمصر للحصول
على الإقامة

طالب يشنق نفسه داخل حمام في الدقهلية أثناء تقليده
"سبايدر مان"

محمد صبحي: إرهابي أعطاني مرة حزاما ناسفا لتفجير
نفسى ووعدى بقصر في الجنة

حيس محمد محسوب غيابيا 3 سنوات بتهمة النصب
على مستثمر عربي

الرئيسية < المرأة

طريقة عمل كيكه الشوكولاتة بالبندق

الأربعاء، 01 أبريل 2015 - 06:00 ص



كيكه الشوكولاتة بالبندق



حمل تطبيق آخر الأخبار من اليوم السابع

كتبت رانيا سعد الدين

الكيك من أنواع الحلوى التي تحتوى على العناصر الغذائية الهامة، بالإضافة إلى أنه سهل التحضير، وتقدم الشيف "سلوى الخريوى" طريقة عمل " كيك الشيكولاتة " بالبندق.

المكونات:

- كوب دقيق
- كوب سكر
- 1/2 كوب بندق مطحون
- 1/4 كوب زبدة سائلة
- 1/2 كوب زيت
- 2 بيضة
- كوب لبن حليب
- ملعقة كبيرة بيكنج بودر
- 1/2 ملعقة صغيرة بيكنج صودا
- 4 ملعقة كبيرة كاكاو سادة
- رشة ملح
- ملعقة صغيرة فانيليا سائلة

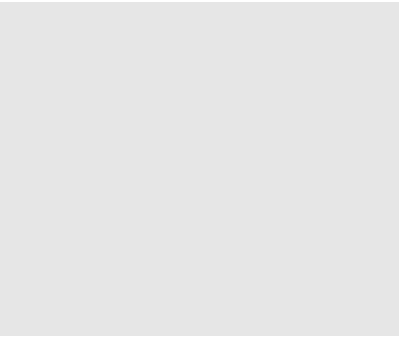
الصوص:

- 1/4 كوب زيت

بالصور.. إلبسا مثيرة بملابس "شفافة" مع أصدقائها

الفراغة مع نيجيريا فى تصفيات أمم أفريقيا 2017

سطو مسلح على مكتب بريد المرج وسرقة 100 ألف جنيه



الأكثر تعليقا

وكالة فارس: إيران ترسل سفنا حربية لخليج عدن ومضيق باب المندب

تكس مروى بـ"طلعت حرب" بالتزامن مع تزايد أعداد متظاهرى أصحاب المعاشات

المفتى: لا بد من انفتاح العالم الإسلامى على الغرب مع الحفاظ على الثوابت

نسر الـ"F16" يكون جحور الجردان.. مقتل 17 إرهابيا وإصابة 5 آخرين فى قصف جوى عنيف لبور تكفيريين بسيناء.. تدمير 4 مخازن متفجرات و5 مخابى و17 عشة بالشيوخ زويد ورفع.. وتواصل نقل سكان مناطق العمليات

الحكومة توافق على تخصيص 30 فدانا لإنشاء ملحق إضافى للكاتدرائية المرقسية

تفاصيل قرار النائب العام بإحالة ضابطى الأمن الوطنى المتهمين بقضية "محامى المطرية" للجنايات.. التحقيقات: التقرير الطبى للمجنى عليه كشف تعرضه للتعذيب حتى الموت بقصد الإكراه على الاعتراف بانضمامه للإخوان

إحالة ضابطى الأمن الوطنى المتهمين باختطاف وتعذيب محامى المطرية للجنايات

بالفيديو.. أصحاب المعاشات يتظاهرون بـ"طلعت حرب" للمطالبة بتطبيق الحد الأدنى

بالصور.. رواد "تويتز" يحيون الذكرى الـ45 لمذبحة بحر البقر.. ويؤكدون: دماء أطفالنا لن تذهب سدى.. ويستشهدون بكلمات جاهين: "إيه رأيك فى البقع الحمراء يا ضمير العالم".. ومغرد: جريمة شاهدة على خسة اليهود

باحثون إسرائيليون يضعون تفسيرات علمية لـ"الضربات العشر" على مصر فى عهد فرعون موسى.. "الدم فى النيل" نتيجة طحالب حمراء.. "الضفادع" و"القمل" و"الذباب" بسبب موت الأسماك.. و"الجراد" بسبب تغير المناخ

1/2 كوب سكر

2 ملعقة كبيرة كاكاو سادة

1/4 كوب لبن حليب

1/2 كوب كريما سائلة

الحشو:

1/4 كوب من الصوص

باكو كريم شانتية مخفوق

1/2 كوب بندق مجروش

طريقة التحضير:

لعمل الكيكة:

- يسخن الفرن على درجة حرارة 180 درجة.

- تبطن صينية مستديرة مقاس 24 بالزيت والدقيق ويترك جانباً.

- ينخل الدقيق مع الملح والبيكنج بودر والبيكنج صودا والكاكاو ويترك جانباً.

- يضرب البيض مع السكر جيدا حتى يتضاعف حجمه ويصبح هشاً مع إضافة الفاتيليا.

- يضاف الزيت والزبد السائلة مع الاستمرار فى الخفق.

- يضاف خليط الدقيق ويقرب حتى تتجانس كل المكونات.

- يضاف البندق المطحون ويقرب.

- يصب الخليط فى الصينية ويخبز حوالى 30 دقيقة حتى ينضج.

لعمل الصوص:

- توضع كل المكونات فى الخلاط أو تخفق بالمضرب الكهربائى حتى تتجانس ويوضع فى التلاجة لحين الاستخدام.

- تخرج الكيكة من الفرن وتترك حتى تبرد وتقسّم إلى نصفين.

- تسقى بقليل من الصوص وتحشى بالكريم شانتية المخفوق مع الصوص ويرش عليها البندق المجروش.

- يوضع فوقها النصف الثانى من الكيكة ويصب عليها باقى الصوص.

موضوعات متعلّقة..

[طريقة عمل تشيز كيك النوتيلا](#)

[لرجيم صحى.. طريقة عمل توست السلمون المدخن](#)

شيكولاتة حلويات سيدتى طريقة عمل الكيك



أرسل يوم7 او youm7 إلى

1666
سعر الخدمة: ٥٠ قرش كل يومين

95000
سعر الخدمة: ٢٠ قرش كل يوم

9999
سعر الخدمة: ٢٠ قرش كل يوم

خدمة الرسائل القصيرة
من اليوم السابع