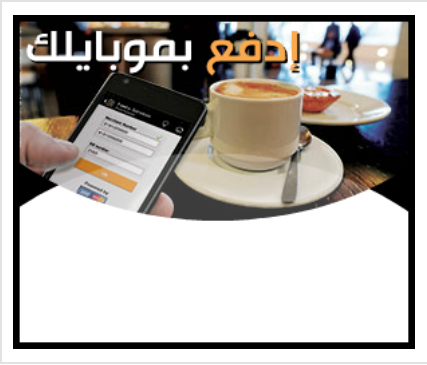
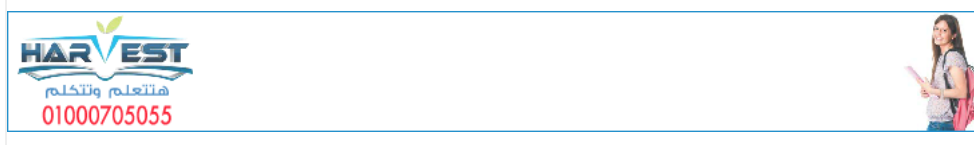


اليوم السابع

محلب يلتقى رؤساء تحرير الصحف الإماراتية لعر



الرئيسية < المرأة

"مافن الشيكولاتة بالموز" طريقة بسيطة تقدمها الشيف سلوى الغرباوى

الأربعاء، 11 فبراير 2015 - 11:03 م



مافن الشيكولاتة بالموز

كتبت رانيا سعد الدين

بدأت محلات بيع "المافن" تنتشر بشكل كبير نظرا للإقبال الشديد على تناوله، فهو يعد من الحلويات اللذيذة للكبار والصغار، كما أنه يعد بمثابة وجبة غذائية متكاملة لاحتوائه على الكثير من العناصر الغذائية الهامة لإمداد الجسم بالطاقة، وتقدم الشيف "سلوى الغرباوى"

طريقة إعداد "مافن الموز":

المكونات:

- 1 كوب دقيق
- 2 بيضة
- ملعقة صغيرة بيكنج بودر
- 1/2 ملعقة صغيرة بيكنج صودا
- ملعقة صغيرة فانيليا
- 3 ملعقة كبيرة كاكاو
- رشة ملح
- 1/2 ملعقة صغيرة قرفة
- 3 حبات موز
- 1/2 كوب سكر
- 1/2 كوب زبدة طرية
- 1/2 كوب شوكليت شيبس

طريقة التحضير:

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

الأكثر قراءة

بالفيديو جراف.. 5 إجراءات تحميكم من أخطار الموبايل

وفاة إيطالي أثناء زيارته لقبر زوجته

تداول صورة لقيادى بجماعة الحوثى وهو يبيع نبات "القات" المخدر

فى ثانى أيام زيارته للإمارات..محلب يلتقى برجال أعمال والجالية المصرية

جنابيات القاهرة تستأنف اليوم محاكمة علاء عبد الفتاح بـ"أحداث الشورى"

محافظ القاهرة:انتهاء تطوير الصناعات الحرفية بـ"بطن البقرة" مايو المقبل

فى واقعة إستاد الدفاع.. إسماعيل يوسف للنياية: لم نعلم بوجود حالة وفاة واحدة أثناء المباراة.. عمر جابر قالى "مش شايف من الغاز" وضابط يؤكد: الجماهير أطلقت شماريخ ومولوتوف "ومش معاهم تذاكر"

هيئة الأرصاد: تحسن نسبي بالأحوال الجوية بدءا من غد الجمعة

واشنطن تصف الاستيلاء على سيارات سفارة أمريكا في صنعاء بأنه "غير مقبول"

"غير لائق طبياً" أحدث شائعة يروجها المرشحون في الشرقية ضد منافسيهم.. ساحة حرب على الـ"فيس بوك" وتراشق بالألفاظ بين أنصار كل مرشح.. ومرشحون يردون بنشر الشهادات الطبية والصور السلفى أمام لجنة طلبات الترشيح



الأكثر تعليقا

الداخلية: مصرع إخواني انفجرت فيه قنبلة أثناء إعدادها وضبط شريكه بأسوان

مجلس الزمالك يرد على أحداث الدفاع الجوي بـ4 قرارات

بالفيديو.. عبد الرحمن الأبندى: السيسي زعيم طاهر ولكنه جاء في زمن ملوث

"أسف يا ريس" تنشر فيديو لمبارك يتحدث عن مخطط استهداف مصر والمنطقة

أحد ضحايا مباراة الزمالك قبل وفاته بيوم على "فيسبوك": "خايف أموت وأنا بشجع"

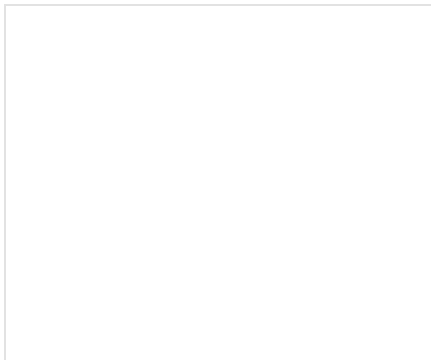
زوجة المشتبه به في قتل 3 مسلمين بأمريكا: "الجريمة لا علاقة لها بالدين"

حمدين صباحي: محلب لم يف بوعده لى بحل مشكلة الزراعات بمدينة السادات

أنور البلكيمنى: "النور" ليس له شعبية.. والحزب يرد: لا يحق لك التحدث عنا

مفارقات "العموم البريطاني" في مصر.. يلتقى "أبو الفتوح" منفرداً وجميع ممثلى الأحزاب فى لقاء آخر.. محمد أنور السادات: طالبناهم بدعم مصر فى حربها على الإرهاب.. والوفد: أكدنا رفضنا التصالح مع الإخوان

بالفيديو.. الأبندى: "ضد الصلح مع قطر والإخوان لو طالوا يحرقونا هيحرقونا"



- يسخن الفرن على درجة حرارة 180 درجة مئوية.

- تخلل جميع المكونات الجافة معا فى وعاء كبير.

- تخفق الزبدة والسكر جيدا ثم يضاف البيض الواحدة تلو الأخرى مع الاستمرار فى الخفق، ثم تضاف الفانيليا.

- يهرس الموز جيدا بالشوكة ثم يضاف إلى الخليط السابق.

- تضاف المكونات الجافة إلى الخليط مع إضافة الشوكليت شيبس وتقلب جيدا.

- يسكب الخليط فى صوانى المافن وتخبز فى الفرن حوالى 20 دقيقة حتى تتضج.

موضوعات متعلقة :

- طريقة تحضير تورتة "موس الفراولة" تقدمها الشيف "سلوى الغرباوى"

- طريقة إعداد "كيك لايت" تقدمها الشيف "منى الطرابيشى"

حلويات مافن سلوى الغرباوى وجبات أطفال

أرسل يوم 7 أو youm7 إلى

1666 | 95000 | 9999

سعر الخدمة: ٥٠ قرش كل يومين | سعر الخدمة: ٢٠ قرش كل يوم | سعر الخدمة: ٢٠ قرش كل يوم

خدمة الرسائل القصيرة من

Sourcing Tableware?

You Need The Leading Global B2B Platform

Alibaba.com
Global trade starts here

Start Now >

لا تفوتك هذه الأخبار

الداخلية: مصرع إخواني انفجرت فيه قنبلة أثناء إعدادها وضبط شريكه بأسوان



أحد ضحايا مباراة الزمالك قبل وفاته بيوم على "فيسبوك": "خايف أموت وأنا بشجع"



عماد متعب يعنى ضحايا جماهير نادى الزمالك فى أحداث الدفاع الجوي



وزارة الصحة : 7 وفيات و21 إصابة بسبب سوء الأحوال الجوية



الأجهزة السيادية تكثف جهودها لكشف مخططات تنظيم "ولاية سيناء" مصدر أمنى: عناصر أجنبية من جنسيات مختلفة بين صفوف التنظيم الجديد.. والمخابرات التركية تدعمه بالمال والسلاح لتحويل شبه الجزيرة لإمارة جهادية



تحقيقات النيابة فى قضية تبادل الزوجات تكشف: المتهم أنشأ موقعا لاستقطاب راغبي مبادلة الزوجات.. وتزوج بامرأة سينة السمعة للعمل معه فى نشاط الجنس.. وأوهم الجيران بوجود صلة قرابة مع الزيانين

