

السيرة، هوزية بن ياس

# الكَلْوِيَّةُ الْكَلْبِيَّةُ



Madame Fawzia Beyelles

# Gâteaux Témcenien





نشر وتوزيع إبن رشيد

فيلا رقم 6، مجمع سوفي س/ل الجزائر

تلفاكس : 00 213 27 66.47.27

00 213 27 60.49.81

© جميع الحقوق محفوظة للنشر

لا يجوز نسخ أو استعمال أي جزء من هذا الكتاب في أي شكل من الأشكال أو بأية وسيلة من الوسائل - سواء التصويرية أم الإلكترونية أو الميكانيكية، بما في ذلك النسخ الفوتوغرافي والتسجيل على أشرطة أو سواها و حفظ المعلومات و استرجاعها دون إذن خطي من الناشر.

## Introduction de la pâtisserie telmecenienne مقدمة للحلوى التلمسانية

### Introduction

J'adis, la pâtisserie traditionnelle se limitait à une douzaine de gâteaux.

Maintenant, et dieu merci, notre patrimoine culinaire et pâtissier se sont développés.

J'espère que ces présents gâteaux répondront à vos besoins et à vos goûts.

### مقدمة

قديمًا، كانت الحلوى التقليدية تتحصر في دزينة من الأصناف.

أما الآن، وبفضل الله، فإن تراثنا في فن الطبخ والحلويات قد تطور.

أتمنى أن تليي هذه الأنواع من الحلوى حاجاتكم و أذواقكم.

السيدة : فوزية بن يلس

Madame Fawzia Benyelles

## Barquettes aux cacahouètes

## فليكات بالفول السوداني

## Ingrédients

- **Pâte :** 250 g de margarine ramollie - Une pincée de sel - Eau froide
- **Farce :** 200g de cacahouètes grillées et moulues assez grossièrement - 100g de sucre - 100 g de margarine ramollie - 2 œufs entiers - Nous avons également besoin de 3 C à soupe de confiture d'abricot tamisée

## Préparez la pâte :

1. Mettez la farine tamisée dans une terrine - ajoutez la pincée de sel puis des parcelles de margarine ramollie.
2. Mélangez du bout de doigt - mouillez peu à peu d'eau froide afin d'obtenir une pâte bien ferme mais malléable.
3. Mettez la pâte en boule et laissez reposer au frais 1/2 heures.
4. Entre-temps préparez la farce : grillez les cacahouètes au four - nettoyez-les puis mixez-les assez grossièrement.
5. Dans une terrine, travaillez la margarine ramollie avec le sucre - ajoutez les 2 œufs entiers et enfin les cacahouètes moulues.
6. Graissez les moules à barquettes.
7. Etalez la pâte sur une épaisseur de 3 mm environ - détaillez - la en petits rectangles de 5 cm sur 10 cm - tapissez chaque moule avec un rectangle - supprimez l'excès de pâte .
8. Remplissez chaque barquette aux 3/4 avec la farce.
9. Faites cuire au four 25 à 30 mn environ.
10. Démoulez les barquettes tièdes - enduisez la surface de chaque barquette avec la confiture d'abricot.

## المقادير :

- مقادير العجينة: 250غ من المارغرين الطرية - فرصة ملح - ماء بارد.
- الحشوة: 200غ من الفول السوداني المحمص و المرعي خشناً - 100غ سكر - 100غ مارغرين طرية - 2 بيضتان كاملتان
- نحتاج أيضاً إلى ثلاث ملاعق أكل من معجون المشمش مغرول.

## طريقة التحضير:

1. حضري العجينة، ضعي الطحين المغرول في وعاء، اضيفي له فرصة الملح وقطع المارغرين.
2. امزجي بأطراف الأصابع، وبالي تدريجياً بالماء البارد للحصول على عجينة صلبة و قابلة للاستعمال.
3. اجعلي منها كرة و اتركها ترتاح مدة 1/2سا في مكان بارد.
4. في هذه الأثناء حضري الحشوة: حمصي الفول السوداني في الفرن، انزعي قشرته ثم ارحيه خشناً.
5. امزجي في وعاء المارغرين الطرية مع السكر، اضيفي البيضتين وأخيرا الفول السوداني.
6. ادعني قوالب الفليكات، افردى العجينة على سمك 3مم و اجعلي منها مستطيلات ذات 5 x 10 سم، انزعي الغائض من العجينة بعد وضعها في القوالب.
7. املئي كل قالب إلى 4/3 بالحشوة، و اخبزها في الفرن من 25 إلى 30د.
8. بعد أن تدهأ الفليكات، أخرجها من القوالب و ادعني سطحها بالمعجون.



## Bouchées à la crème

## لقمة بالكريمة

## المقادير :

- 175 g de margarine ramollie - 100 g de sucre glace - 1/2 C à soupe de cacao - 110 g de farine - 50 g de maizena
- Garniture :** 1 C à café de nescafé - 4 C à soupe de crème fraîche - 75 g de margarine ramollie - 110 g de sucre glace

## المقادير :

- 175 غ مارجرين طرية - 100 غ سكر ناعم - 2/1 ملعقة أكل من الكاكاو - 110 غ من الطحين - 50 غ نشاء.
- **التزيين :**  
1 ملعقة قهوة من نيسكافي - 4 ملاعق أكل من الكريمة الطازجة - 75 غ من المارجرين الطرية - 110 غ من السكر الناعم.

## Préparez la pâte :

1. Préchauffez le four
2. Travaillez la margarine, le sucre glace et l'extrait de vanille en crème.
3. Incorporez la farine et la maizena avec le cacao - mélangez bien.
4. Versez cette préparation dans une poche à douille munie d'un embout cannelé de 1 cm.
5. Huilez la plaque du four et déposez de petites rosettes.
6. Faites cuire 15 mn - laissez refroidir.

## Préparez la garniture :

1. Chauffez la crème fraîche - jusqu'au point d'ébullition - ajoutez le nescafé - laissez infuser.
2. Travaillez la margarine, le sucre glace et la crème au café en crème légère.
3. Fourrez de crème les bouchées entre-elles.

## طريقة التحضير:

1. سخني الفرن.
2. امزجي المارجرين مع السكر الناعم و الغانيلها على شكل كريمة. أضيفي الطحين مع النشاء و الكاكاو و امزجي الكل جيدا ثم اسكبها في كيس مسنن قطره اسم.
3. ادعني صينية الفرن بالزيت، و ضعي عليها وريدات صغيرة الخبزها في الفرن مدة 15 د و اتركها تبرد.

## التزيين :

1. سخني الكريمة الطازجة إلى أن تبلغ درجة الغليان، أضيفي النيسكافي و اتركها تنقع (infuser). امزجي المارجرين مع السكر الناعم و الكريمة بالقهوة على شكل كريمة خفيفة، و احشي بها حبات الحلوى مثلثي مثلثي.





## حلوى باللوز والأناناس Gâteaux aux amandes & ananas

### المقادير

- 500 g d'amandes émondées et moulues - 1 verre à thé de sucre - 2 tranches d'ananas - Un peu de jus d'ananas
- Glaçage :** 2 jaunes d'œufs - Le jus d'un citron - Sucre glace
- Et pour la décoration des cerises confites et des amandes effilées.

### المقادير

- 500 غ من اللوز المملوط والموجي - 1 فنجان شاي من السكر - شريحتين من الأناناس - قليل من عصير الأناناس.
- الطليّة:
- 2 صفرا ببيضتين ز عصير ايمونة ز سكر ناعم
- التزيين:
- كرز مصبر ورقائق اللوز.

### Préparez :

- Versez les amandes moulues dans une terrine.
- Mixez les 2 tranches d'ananas avec le sucre - versez sur les amandes et mélangez.
- Ajoutez un peu de jus de macération des ananas afin d'obtenir une pâte assez dure.
- Formez des carrés avec cette pâte et laissez-les sécher sur un plateau durant au moins 4 heures.

### Préparez le glaçage :

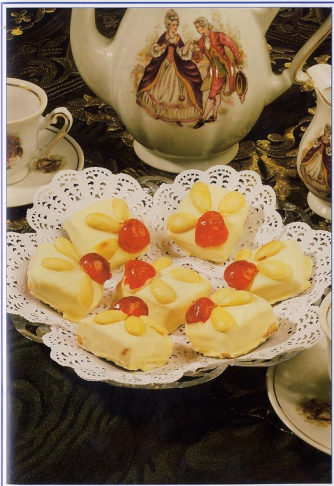
- Battez les jaunes d'œufs au fouet avec le jus de citron et ajoutez petit le sucre glace tamisé afin d'obtenir un appareil assez épais pouvant s'étaler sur les gâteaux.
- Enduisez les gâteaux de glaçage.
- Décorez avec des demi-cerises confites et des amandes effilées

### طريقة التحضير:

- اسكبي اللوز المرعي في وعاء.
- اخفقي شريحتي الأناناس مع السكر اسكبي عليها اللوز و امزجي، أضيفي قليلا من عصير الأناناس للحصول على عجينة يابسة.
- شكلي منها مربعات و اتركها تجف في صينية مدة 4ساع على الأقل.

### تحضير الطليّة:

- اخفقي صفرا البيض بالخلاط اليدوي مع عصير الليمون، أضيفي السكر الناعم تدريجيا بعد غريبتة للحصول على خليط سميك يمكن وضعه على الحلوى.
- ادهني قطع الحلوى بهذه الطليّة، و زيني بانصاف كرز مصبر ورقائق اللوز.



## Nids d'oiseaux

## عش الصفور

## Ingrédients

- **Œufs :** 750 g de farine - 1 œufs + 2 jaunes d'œufs - 250 g de margarine - 1 sachet de levure chimique - 1 C à café de levure de bière diluée dans un verre de lait tiède - 1/2 C à café d'extrait de vanille - une pincée de sel
- **Farce :** 2 kg de noix de coco - 4 œufs - 1 C à café d'extrait de vanille - 2 boules de k'taiefs - miel - perle argentée.

## المقادير

- 750g طحين - 1 بيضة كاملة + 2 صفاراً بهضتاً - 250g مارجرين - 1 كيس من الخميرة الكيميائية - 1 ملعقة قهوة من خميرة البيرة مذابة في كأس من الحليب الدافئ - 1/2 ملعقة قهوة من مركز الفانيليا - قرصة ملح
- **الحشوة :** 2 كغ من جوز الهند - 4 بيضات - 1 ملعقة قهوة من مركز الفانيليا - 2 كرتان من القطايف - عمل - حبيبات فضية

## Préparation :

1. Travaillez dans une terrine la margarine ramollie avec le sucre glace et la vanille.
2. Ajoutez l'œuf et les 2 jaunes d'œufs puis la farine avec la levure chimique et la pincée de sel.
3. Terminez par le lait dans lequel la levure de bière a gonflé.
4. Laissez la pâte reposer le temps de préparer la farce

## Farce :

1. Mixez la noix de coco râpée afin de la réduire en poudre (très important sinon le gâteau ne peut réussir).
2. Versez la noix de coco en poudre dans une terrine.
3. Ajoutez l'extrait de vanille et les œufs - mélangez bien puis ajoutez un peu de miel tiède afin d'obtenir une pâte.
4. Étalez la pâte sur une épaisseur de 4 mm - découpez à l'aide d'un verre de thé des ronds - déposez-les sur la plaque du four enfarinée.

## طريقة التحضير:

1. امزجي في وعاء المارجرين الطرية مع السكر الناعم و الفانيليا. اضيفي البيضة مع صفاري البيضتين ثم الطحين مع الخميرة الكيميائية و قرصة الملح. اتمي بالحليب الذي اذيت فيه الخميرة بعد ان تنتفخ.
2. اتركي العجينة ترتاح خلال العدة التي تحضرين فيها الحشوة.

## تحضير الحشوة :

1. ارحي جوز الهند جيدا على شكل غيرة (سروري جدا و إلا فلن تنجح في تحضير هذه الحلوى).
2. اسكبي غيرة جوز الهند في وعاء. اضيفي لها الفانيليا و البيض. امزجي جيدا ثم اضيفي قليلا من العسل الدافئ للحصول على عجينة.
3. افردى العجينة على سمك 4مم. اقطعها بواسطة فنان الشاي على شكل دوائر. ضعها في صينية الفرن المرشوشة بالطحين.
4. شكلي حواهب من الحشوة. و اجعلي منها اساور فطرها يساوي قطر الدوائر المشكلة من العجينة. ثم ضعها على دوائر العجينة.



5. Formez des boudins avec la farce et formez des cercles avec du même diamètre que les ronds de pâte - déposez les sur ces ronds de pâte.
6. Continuez ainsi jusqu'à épuisement de la pâte et de la farce.
7. Badigeonnez les boules de k'taiefs d'un peu de smen ou de margarine fondue.
8. Remplissez le vide du milieu de chaque gâteau de k'taiefs.
9. Enfourez les gâteaux et faites cuire 20 à 25 mn.
10. Après cuisson, mielez les gâteau et décorez de perles argentées.

5. واصلي العمل هكذا حتى تنتهي العجينة و الحشوة.
6. ادعني كرتا القطايف بقليل من السمن أو المارجرين الذائبين و املئي الفراغ الموجود وسط كل قطعة من الحلوى بالقطايف.
7. اخبرزي الحلوى في الفرن مدة 20 إلى 25د.
8. بعد نضج الحلوى، عسلها و زينها بالحبيبات الفضية.

## M'chekel à la pâte d'amande مشكل بعجينة اللوز

### المقادير :

- **Pâte d'amande** : 1 bol d'amandes émoussées et finement moulues - 1 bol de sucre glace - 1 blanc d'œufs - Eau de fleurs d'orange - Colorant vert, rose et jaune
- **Farce** : 1 verre de biscuits secs moulus - 1 verre de cacahouètes grillées et grossièrement moulues - 2 C à soupe de miel

### المقادير :

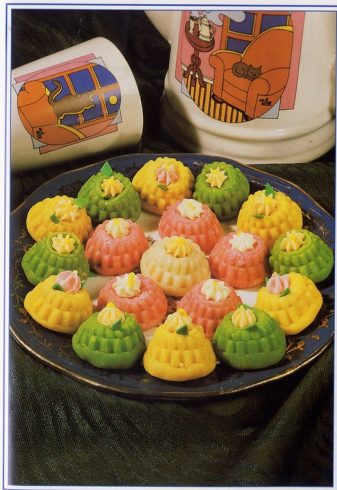
- مقادير عجينة اللوز:  
1 كوب من اللوز المملوط والمرحي ناعماً - 1 كوب من السكر الناعم - 14 بيض البيض - ماء الزهر - ملون أخضر ووردي وأصفر.
- الحشوة:  
1 كأس من البسكويت مرخي - 1 كأس من الفول السوداني محمص ومرخي خشناً - 2 ملعقة أكل من العسل.

### Préparez :

1. Tamisez les amandes et le sucre glace dans une terrine.
2. Baissez légèrement le blanc d'œufs - mouillez avec le mélange amandes - sucre glace si besoin et, ajoutez un peu d'eau de fleurs d'orange afin d'obtenir une pâte ferme.
3. Divisez cette pâte en trois et colorez chaque boule de pâte d'une couleur - réservez.
4. Préparez la farce -mélangez les biscuits moulus avec les cacahouètes et le verre de halwa turk -mouillez avec du miel tiède en malaxant.
5. Formez avec ce mélange de petites boulettes de la taille d'une petite bille.
6. Saupoudrez le plan de travail d'un nuage de sucre glace.
7. Etalez la pâte d'amande sur une épaisseur de 2 mm - à l'aide d'un verre de thé découpez des ronds - et au milieu de chaque rond de pâte, déposez une boulette de farce et enfermez -la dans la pâte d'amande.
8. Enfoncez cette boule dans un moule spécial puis poussez pour faire sortir le gâteau qui est prêt -décorez à votre choix (amande, fleur ou fruit confit).

### طريقة التحضير:

1. غربي اللوز مع السكر الناعم في وعاء. اخفقي قليلاً بيض البيض و بللي به مزيج اللوز و السكر. إذا تطلب الأمر، اضيفي قليلاً من ماء الزهر للحصول على عجينة صلبة.
2. اقسمي هذه العجينة إلى ثلاثة أقسام، لوني كل قسم منها بلون و احتفظي بها جانباً.
3. حضري الحشوة و هذا يمزج البسكويت المرخي مع الفول السوداني وكأس حلوى الترك، بللي بالعسل الدافئ مع العجن.
4. شكلي من هذه الحشوة كريات صغيرة.
5. رشي طاولة التحضير بسحابة من السكر الناعم.
6. افردى عجينة اللوز على سمك 2مم، و بواسطة فنجان الشاي، شكلي دوائر، ضعي وسط كل منها كرية من الحشوة و أغلقي عليها بعجينة اللوز.
7. ادخلي هذه الكرية في قالب خاص، ثم ادفعي لإخراج الحلوى التي صارت جاهزة زيني حسب ذوقك (لوز، أزهار أو فواكه مصيرة).



## Gâteau de minuit

## حلوى منتصف الليل

## Ingrédients

- **Pâte** : 450 g de farine - 150 g de margarine - 1/4 L d'eau
- **Farce** : 200 g de margarine - 2 tablettes de chocolat noir - 4 C à soupe de lait - 125 g de biscuits sec moulu - 75 g de maizena - 1 sachet de levure - 1/2 C à café d'extrait de vanille - 200 g de sucre - 125 g d'amandes ou de cacahuètes moulues - 6 œufs.

## المقادير:

- 450 غ طحين
- 150 غ مارغرين
- 1/4 ل ماء.
- **الحشوة:**
- 200 غ مارغرين - 2 غلبتان من الشوكولاتة السوداء - 4 ملاعق اكل من الحليب - 125 غ بسكويت مرحي - 75 غ نشاء - 1 كيس خميرة - 200 غ سكر - 2/1 ملعقة خفوة مركز الفانيليا - 125 غ لوز أو فول سوداني مرحي - 6 بيضات.

## Préparation :

## Pâte :

1. faites fondre la margarine et laissez - la tiédir - tamisez la farine dans une terrine - ajoutez la margarine tiédie - sablez le mélange puis ajoutez petit à petit l'eau tiède afin d'obtenir une pâte assez dure mais malléable pouvant s'étaler - réservez.

## Farce :

1. Dans une casserole, mettez la margarine, le chocolat et le lait - faite fondre à petit feu en tournant avec une cuillère.

2. Retirez du feu puis ajoutez les biscuits moulus, la maizena, la levure, la vanille, le sucre et les amandes

3. Battez les œufs et ajoutez-les au mélange.

4. Abaissez la pâte le plus finement possible - découpez des ronds de 10 cm de diamètre et foncez avec des moules à KNIDLATS graissées-versez dessus 1 cuillère de farce et ainsi de suite jusqu'à épuisement de la pâte et

## طريقة التحضير:

## تحضير العجينة :

1. ادببي المارغرين و اتركها تبرد. غربي الطحين في وعاء. اضيفي لها المارغرين الدافئة. حكي الخليط ثم اضيفي له الماء الدافئ تدريجيا للحصول على عجينة صلبة نوعا ما و لكنها سهلة الاستعمال و يمكن فردها. احتفظي بها جانبا.

## الحشوة :

1. ضعي الشوكولاتة و المارغرين و الحليب في إناء على النار الهادئة لإذابتها مع التحريك المستمر بالمعلقة.

2. اسحبي الإناء من النار، ثم اضيفي البسكويت المرحي و النشاء و الخميرة و الفانيليا و السكر و اللوز.

3. اخفقي حبات البيض و اضيفيها للخليط.

4. افرد العجينة رقيقة جدا، و شكلي منها دوائر قطرها 10 سم و اجعلها في قوالب القنيدلات المدهونة. اسكبي عليها ملعقة من الحشوة و هكذا حتى تكلمي العجينة و الحشوة. اخبزي الحلوى في الفرن مدة 20 إلى 25 د.



5. Faites cuire au four 20 à 25 mn.
6. Démoulez les gâteaux - glacez au chocolat et décorez à votre guise.

5. اخبزي الحلوى من القوالب، و اطبقي بالشوكولاتة ثم زينها على ذوقك.

## Gâteaux turcs

## حلوى تركية

## Ingrédients

- 1 bol de gaufrettes émiettées
- 1 bol de halwa turk émiettée
- 1 verre de grains de sésame grillés et moulus
- 1 verre de sucre
- 2 C à soupe de cacao
- 50 g de margarine ramollie
- Du lait
- Chocolat noir pour glaçer

## المقادير

- 1 كوب من القوريط مفقت
- 1 كوب من حلوى الترك مفقتة
- 1 كأس من السمسم محمص و مرخي
- 1 كأس سكر
- 2 ملعقة أكل ككاو
- 50 غ زبدة طرية
- حليب
- شوكولاتة سوداء اللطية

## Préparation :

1. Mélangez a sec les gaufrettes avec la halwa turk, les grains de sésame, le verre de sucre et le cacao.

2. Puis ajoutez la margarine et enfin petit à petit le lait tout en malaxant afin d'obtenir une pâte ferme.

3. Formez les boules –mettez –les au réfrigérateur pendant 2 heures.

4. Faites fondre le chocolat noir au bain-marie

5. Trempez les gâteaux- déposez –les sur un plateau et faites sécher.

## طريقة التحضير:

1. امزجي القوريط مع حلوى الترك و السمسم و كأس السكر و الككاو.

2. أضيفي المارجرين، و اخيرا الحليب تدريجا مع العجن للحصول على عجينة صلبة.

3. شكلي كرات، ضعها في الثلاجة مدة ساعتين.

4. اذيني الشوكولاتة في حمام ماري، اطلي بها الحلوى و ضعها في صينية و اتركها تجف.



## مفاجأة بجوز الهند Surprise à la noix de coco

### Ingrédients

- -1 paquet de biscuits secs moulus
- -2 C à soupe de cacao
- -100 g de sucre glace
- -un peu de lait
- **Farce :**
- -50 g de noix de coco râpée
- -50 g de margarine ramollie
- -50 g de sucre glace
- -1/2 C à café d'extrait de vanille

### المقادير :

- - 1 علبة بسكويت مرخي
- - 2 ملعقة اكل كاكاو
- - 100 غ سكر ناعم
- - قليل من الحليب.
- **الحشوة :**
- - 50 غ جوز هند مرخي - 50 غ مارجرين طرية
- - 50 غ سكر ناعم
- - 1/2 ملعقة قهوة مركز الفانيليا.

### Préparation :

#### 1ère pâte :

1. Réduisez les biscuits en poudre, ajoutez le sucre, le cacao puis mouillez avec du lait tiède jusqu'à obtention d'une pâte ferme.

#### 2ème pâte :

1. Passez la noix de coco râpée dans un mixer afin de la réduire en poudre -ajoutez la margarine ramollie, le sucre glace et l'extrait de vanille, mélangez intimement.

2. Formez des boulettes, de la valeur d'une bille avec la première pâte.

3. Formez des boulettes un peu plus petites avec la 2ème pâte.

(Le nombre de boulettes de la 1ère pâte doit être le double que les boulettes blanches).

4. Découpez des carrés dans des sachets en plastique.

5. Placez ces carrés de plastique dans les moules- écrasez dessus la boulette de pâte noir- puis la boulette de noix de cacao et enfin une boulette noir- continuez jusqu'à épuisement des 2 pâtes.

### تحضير العجينة الأولى :

1. ارحي البسكويت على شكل غبرة، اضيفي السكر والكاكاو ثم يالي بالحليب الدافئ للحصول على عجينة صلبة.

### العجينة الثانية :

1. ارحي جوز الهند المبشور في الرحي الكهربي اجعله على شكل غبرة. اضيفي له المارجرين مع السكر الناعم ومركز الفانيليا، و امزجي جيدا.

2. شكلي كريات من العجين الأولى، و كريات أصغر منها من العجينة الثانية (عدد كريات العجينة الأولى يجب أن يكون ضعف عدد كريات العجينة الثانية).

3. شكلي مربعات في اكياس بلاستيكية، ضعي هذه المربعات في قوالب، ارحي عليها كرية سوداء ثم كرية بيضاء و اخيرا كرية سوداء، و اصلي حتى تنتهي من كل الكريات.

4. ضعي القوالب في التلاجة مدة ساعتين ثم انزعينا من القوالب بسحب البلاستيك.

5. قدميها كما هي أو زينيتها بالوريدات.



6. Mettez ces moules au réfrigérateur 2 heures- puis démoulez en tirant le plastique.

7. Servez tel qu'elles ou décorez avec des fleurs.



## Ponts neufs

## بون نوف

## Ingrédients

- **Pâte brisée** : 250 g de farine - 125g de margarine - Une pincée de sel - Eau froide
- **Pâte à choux** : 1/8 L d'eau - 50 g de margarine - 1 C à soupe de sucre - 1 pincée de sel - 75 g de farine - 2 œufs
- **Crème** : 1/4 L de lait froid - 2 C à soupe de maizena - 50 g de sucre - 1 C à café d'extrait de vanille - 1 œuf
- **Et pour le décor** : chocolat noir et sucre glace

## المقادير :

- مقادير عجينة بريزي : 250غ طحين - 125غ مارجرين - فوصة ملح - ماء بارد.
- عجينة شو : 1/8 ل ماء - 50 مارجرين - 1 ملعقة اكل سكر - فوصة ملح - 75 طحين - 2 بيضتان.
- الكريمة : 1/4 ل حليب بارد - 2 ملعقتا اكل نشاء - 50 غ سكر - 1 ملعقة قهوة مركز الغانيليا - 1 بيضة.
- التزيين : الشوكولاتة سوداء و سكر ناعم.

## Préparation :

## Pâte :

1. Mélangez la farine tamisée avec le sel et la margarine ramollie puis ajoutez un peu d'eau froide pour amasser la pâte.
2. Mettez en boule et laissez reposer la pâte au moins 1/2 heure au frais.

## Pâte à choux :

1. Mettez dans une casserole l'eau, le sel, le sucre et la margarine - faites dissoudre le tout - après ébullition retirez la casserole du feu - ajoutez la farine tamisée d'un seul coup - mélangez bien en tournant à l'aide d'une cuillère. Remettez à feu doux en tournant jusqu'à ce que la pâte se détache des parois de la casserole. Retirez du feu et ajoutez les œufs l'un après l'autre tout en battant.

## Crème :

1. Mélangez le lait froid avec la maizena, le sucre la vanille et l'œuf.
2. Faites épaisir ce mélange sur le feu tout en tournant.
3. Mélangez cette crème avec la pâte à choux intimement.

## طريقة التحضير :

## تحضير العجينة :

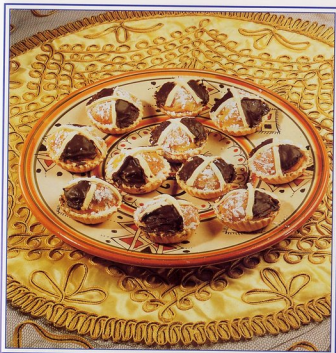
1. امزج الطحين المغرول مع الملح و المارجرين الطرية, ثم اضيفي قليلا من الماء البارد لجمع العجينة.
2. اجعلها على شكل كرة و اتركها ترتاح في التلاجة مدة 1/2 ساعة على الأقل.

## عجينة شو :

1. ضعي الماء في إناء مع الملح و السكر و المارجرين و انبي الك. بعد الغليان, اسحب الإناء من النار و اضيفي الطحين المغرول دفعة واحدة. حركي الكل جيدا بالملعقة.
2. اعيد الإناء إلى النار الهادئة مع التحريك المستمر حتى تتوقف العجينة عن الالتصاق بأطراف الإناء. اسحبها من الفرن و اضيفي لهل حبات البيض متتالية مع الخفق في كل مرة.

## الكريمة :

1. امزج الحليب البارد مع النشاء و السكر و الغانيليا و البيضة. اجعلي الكل يتماسك على نار هادئة مع التحريك.



4. Etalez la 1er pâte en une couche de 3 mm d'épaisseur- foncez avec des moules à tartelettes- remplissez- les crues de 2 C à café du mélange pâte à choux -crème- décorez d'une croix en pâte sur chaque gâteau sans que les extrémités touchent les bords des tartelettes car la pâte gonfle en cuisant.
2. امزج هذه الكريمة جيدا مع عجينة شو
3. افرد العجينة الأولى على سمك 3مم, و املي بها قوالب طورطة صغيرة, و امليها بعد ذلك بملعقتي قهوة من خليط: كريمة + عجينة شو, و زيني بتقاطع من العجينة دون أن تلمس أطرافها حواف الطورطات لأن العجينة تنتفخ أثناء النضج.
4. اخبزها في فرن ساخن مدة 30د.
5. بعد إخراجها من الفرن, رشها بالسكر الناعم على 4/2 متخالفين من الحلوى, و على الربيعين الباقين, ضعي الشوكولاتة.

## حلوى بكريمة غنية Crème enrichie à la crème

### Ingrédients

- **Pâte** : 100 g de margarine ramollie - 150 g de sucre - 150 g de farine - 1 œuf - 1/2 sachet de levure chimique - 1/2 C à café d'extrait de vanille
- **Crème enrichie** : 2 blancs d'œufs - 125 g de sucre glace - 125 g de margarine ramollie

### المقادير

- **مقادير العجينة:**  
100 غ مارجرين طرية - 150 غ سكر - 150 غ طحين - ابيضه - 2/1 كيس خميرة كيميائية - 2/1 ملعقة قهوة مركز الفانيليا.
- **الكريمة الغنية:**  
2 بياض بيضتين - 125 غ سكر ناعم - 125 غ مارجرين طرين

### Préparation :

1. Mélangez intimement la margarine avec le sucre et la vanille
2. Ajoutez l'œuf
3. Mélangez à sec la farine, la poudre de lait, le cacao et la levure.
4. Ajoutez Cui après Cui au premier mélange afin d'obtenir une pâte assez dure mais pouvant être façonnée - (si besoin est, ajoutez un peu de farine).
5. Façonnez de tous petits boudins ou de petites boules et placez-les sur la plaque du four enfarinée- puis faites cuire au four préchauffé 10 à 15 mn. Entre temps, préparez la crème :
6. Montez les blancs d'œufs en neige ferme au bain -marie avec le sucre glace jusqu'à ce que le mélange épaississe- laissez tiédir un peu.
7. Travaillez la margarine en pommade puis ajoutez la meringue Cui après Cui.
8. Après la cuisson des gâteaux, laissez-les refroidir- puis joignez- les deux à deux avec la crème.

### طريقة التحضير:

1. امزجي جيدا المارجرين مع السكر و الفانيليا، اضيفي البيضة.
2. امزجي على حدا، الطحين مع غيرة الحليب و الكاكاو و الخميرة، اضيفي للخليط الأول هذه الخلطة لمعلقة بعد لمعلقة حتى تحصلى على عجينة يابسة، لكن قابلة للشكيل (إذا تطلب الأمر اضيفي قليلا من الطحين).
3. شكلي حرايبش صغيرة جدا أو كريات، ضعها في صينية مرشوشة بالطحين و اخبزيها في فرن ساخن من 10 إلى 15.

### في هذه الأثناء، حضري الكريمة:

1. اخفقي البيض كالتحج في حمام ماري مع السكر الناعم حتى يتماسك الخليط (بعقد)، اتركه يدفأ قليلا.
2. امزجي المارجرين كالمرهم ثم اضيفي المورانج، لمعلقة تلو الأخرى، اتركها تبرد، ثم ضعي كل قطعتين منها بالكريمة.



## Bâtonnets aux noisettes

## عصيات بالنندق

## Ingrédients

- 200 g de farine - 140 g de sucre en poudre - 1/2 C à café d'extrait de vanille - une pincée de sel - 2 œufs - 100 g de margarine - 400 g de noisettes en poudre - 200 g de sucre glace

## المقادير:

- 200 غ طحين - 140 غ سكر مجرورة
- 1/2 ملعقة قهوة مركز الغانيليا
- قرصة ملح
- 2 بيضتان
- 100 غ مارغرين
- 400 غ بنندق على شكل مجرورة - 200 غ سكر ناعم.

## Préparation :

- Versez la farine tamisée dans une terrine avec 40 g de sucre, la pincée de sel et la vanille - ajoutez la margarine en morceaux malaxez - puis ajoutez les 2 jaunes d'œufs (réservez les blancs).
- Pétrissez la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne lisse
- Abaissez la pâte au rouleau et formez un rectangle 40 x 30 cm.

## Garniture :

- Faites fondre les 100 g de sucre restants dans 1/8 L d'eau et faites bouillir retirez du feu - incorporez les noisettes en poudre - mélangez bien laissez refroidir puis étalez sur la pâte
- Mélangez le sucre glace avec les blancs d'œufs - battez jusqu'à ce que vous obteniez une crème épaisse et nappez la crème aux noisettes avec ce glaçage.
- Coupez les bâtonnets de 6x1,5 cm et disposez-les sur une tôle beurrée.
- Faites cuire 15 mm au four

## طريقة التحضير:

1. اسكبي الطحين المغرول في وعاء مع 40 غ من السكر و قرصة الملح و الغانيليا. اضيفي قطع المارغرين و امزجي. ثم اضيفي صفاري البيضتين (احتفظي بالبياضين). اعجن الطخيط حتى يصير أملسا.

2. شكلي منها مستطيلا أبعاده 40سم × 30.

## التزيين:

1. انثبي 100 غ من السكر المتبقية في 1/8 ل من الماء و اجعليه يغلي على النار. اضيفي بقية البندق و امزجي جيدا. اتركي الخليط يبرد ثم افرديه على العجينة.

2. امزجي السكر الناعم مع بياض البيض و احفقي حتى تحصلي على كريمة سميكة ادعني بها كريمة البندق.

3. شكلي عصيات أبعادها 6 × 1.5 سم، ضعها في صينية مدهونة، و اخبزها مدة 15 د في الفرن.



## طورطات بالشوكولاتة Tartelettes tout chocolat

### المقادير :

- - 300 g de chocolat noir (3 tablettes)
- 50 g de noix
- 50 g d'amandes
- 50 g de pistaches
- Lait concentré sucré (genre Nestlé)

### المقادير :

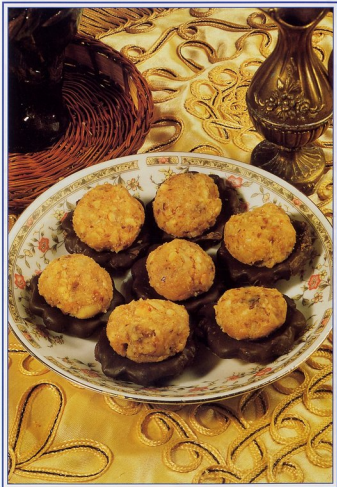
- - 300g من الشوكولاتة السوداء
- 50g جوز
- 50g لوز
- 50g فستق
- حليب مركز مسكر (من نوع نيسلي)

### Préparation :

1. Coupez le chocolat en morceaux et faites le ramollir dans une casserole au bain-marie.
2. Prenez de petites caissettes à gâteaux en papier aluminium et à l'aide d'un petit pinceau à pâtisserie, étalez une couche de chocolat fondu au fond de la caissette et sur les bords.
3. Laissez durcir au congélateur, puis répétez cette opération une 2em fois-laissez ces caissette au congélateur.
4. Entre-temps, grillez les amandes, les noix, les noisettes et les pistaches au four puis concassez le tout à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
5. Versez le tout dans une terrine et ajoutez juste ce qu'il faut de lait concentré sucré pour assembler toutes les noix.
6. Sortez les caissettes au chocolat du congélateur.
7. Retirez délicatement le papier afin de garder la forme en chocolat.
8. Remplissez ces tartelettes tout chocolat d'une boule du mélange aux fruits secs et Nestlé.

### طريقة التحضير:

1. اذيني قطع الشوكولاتة في إناء على حمام ماري، خذي أكياس ورقية من الألومنيوم، و بواسطة فرشاة الحلوى، ضعي طبقة من الشوكولاتة الذائبة في قاعها و على جوانبها.
2. انزكيها تجمد في الثلاجة، و اعيدي الكرة مرة ثانية و ارجعها للثلاجة.
3. في هذا الوقت، حمصي اللوز و الجوز و الفستق و البندق في الفرن، و هشمي الكل بواسطة الحلال.
4. اسكبي الخليط في وعاء، و اضيفي له المقدار الكافي من الحليب المركز لجمعهم.
5. اخرجي الأكياس من الثلاجة، و اسحبي اللزق بعناية للحفاظ على شكل الشوكولاتة، املئي طورطات الشوكولاتة بكرة من خليط الفواكه الجافة مع الحليب.



## Roses à la pâte d'amande ورود بعجينة اللوز

### Ingrédients

- 1 bol d'amandes émondées et très finement moulues
- 1 bol de sucre glace
- Blanc d'œufs
- Colorant rose et colorant orange
- Extrait de vanille

### المقادير:

- 1 كوب لوز مطوط ومرحي ناعما جدا
- 1 كوب سكر ناعم
- بياض البيض
- ملون وردي وبرتقالي
- مركز الفانيليا.

### Préparation :

1. Mélangez la poudre d'amande avec le sucre glace et la vanille.

2. Mouillez avec le blanc d'œufs légèrement, battu tout en malaxant afin d'obtenir une pâte. Divisez-la en trois - gardez une boule blanche, colorez la 2ème en rose et la 3ème en orangé.

3. Saupoudrez le plan de travail de sucre glace.

4. Etalez la pâte d'amandes sur une épaisseur de 3 mm.

5. Découpez- la à l'aide d'un petit emporte pièce rond, puis formez des roses en les collant à la base avec doigté.

### طريقة التحضير:

1. امزجي غيرة اللوز مع السكر الناعم و الفانيليا. بللي ببياض البيض المخفوق خفقا خفقا مع العجن للحصول على عجينة، اجعلي منها ثلاثة أقسام متساوية، اتركي إحداها ببيضاء و لوني الثانية بالوردي و الثالثة بالبرتقالي.

2. رشي طاولة التحضير بالسكر الناعم، افردى عليها عجينة اللوز على سمك 3مم، وبواسطة طابع، شكلي دوائر صغيرة، شكلي منها ورودا، تقومين بالصافها في القاعدة بواسطة الأصابع.





## طورطات بذوق اللوز والسكر المقادير

### المقادير

- **Пâte** : 500 g de farine - 250 g de grains de sésame grillés - 250 g de margarine fondue - 100 g de sucre - 1 œuf - 1/2 C à soupe de levure chimique - Eau
- **Farce** : 4 mesures de cacahouètes grillées et moulues - 1 mesure de sucre - 1 C à café d'extrait de vanille - Eau de fleurs d'oranger - Lait concentré sucré (genre Nestlé) - Chocolat noir pour décorer

### المقادير

- مقادير العجينة:  
500 غ طحين - 250 غ سمسم محمص - 250 غ كاغرين ذائبة - 100 غ سكر - 1 بيضة - 2/1 ملعقة اكل خميرة كيميائية - ماء
- الحشوة:  
4 مقادير قول سوداني محمص ومرحي - 1 مقدار سكر - 1 ملعقة قهوة مركز الغانيليا - ماء الزهر - حليب مركز سكري (من نوع نيسلي) - شوكولاتة سوداء للتزيين

### Préparation :

1. Dans une terrine, mélangez la margarine fondue tiède avec le sucre et les grains de sésame - ajoutez l'œuf puis la farine et la levure - terminez avec l'eau de fleurs d'oranger afin d'obtenir une pâte assez dure mais pouvant s'étaler - laissez reposer un moment.

2. Saupoudrez le plan de travail - étalez la pâte sur 3 mm d'épaisseur - foncez avec des moules à tartelettes graissés - faites cuire au four.

### Entre temps ; préparez la farce :

1. Faites cuire le lait concentré sucré au bain-marie dans une cocotte pendant 1/4 d'heure - laissez refroidir.

2. Mélangez les cacahouètes grillées et moulues avec le sucre , la vanille, 1 goutte d'eau de fleurs d'oranger et le lait concentré sucré cuit qui est tiède afin d'obtenir un mélange homogène mais assez dure - façonnez avec ce mélange des boulettes de la grosseur

### طريقة التحضير:

1. امزجي في وعاء المارجرين الذائبة مع السكر و السمسم، اضيفي البيضة، على الطحين و الخميرة، انهي بماء الزهر للحصول على عجينة يابسة و يمكن فردها. اتركها لترتاح مدة.

2. رشى طاولة التحضير و افردى عليها العجينة على سمك 3مم. اجعلها في قوالب الطورطة مدهونة، و اخبزها في الفرن.

### في هذه الأثناء، حضري الحشوة:

1. انسخي الحليب المركز في حمام ماري داخل طنجرة ضغط (cocotte) مدة 4/1 ساعة، اتركه يهدأ.

2. امزجي الفول السوداني المرحي مع السكر و الغانيليا و قطره من ماء الزهر مع الحليب الناضج و هو يهدأ للحصول على خليط متجانس و يابس نوعا ما. شكلي منه كريات صغيرة.

3. اسحبي الطورطات الناضجة من الفرن. ادعنتها بالحليب المركز في حمام ماري، ضعي وسطها كرية من الحشوة، ثم اعيدنها مدة 5د، اتركها تبرد.



3. Retirez les tartelettes cuites du four - nappez - les de lait concentré sucré cuit au bain -marie déposez au milieu la boulette de farce et remettez au four pendant 5 mm.
4. Laissez refroidir
5. Faites fondre le chocolat au bain-marie et à l'aide d'une seringue d'écorez les tartelettes.

4. اذيني الشوكولاتة في حمام ماري و بواسطة محفنة (زوشفخسجن)، زيني الطورطات.



## Rochers aux amandes effilées صخور برقائق اللوز

### Ingrédients

- 250 g de farine
- 250 g d'amandes effilées
- 250 g de margarine ramollie
- 1 verre à thé de sucre
- 1 œuf
- 1/2 C à café d'extrait de vanille
- Sucre glace

### المقادير

- 250 غ طحين
- 250 غ رقائق اللوز
- 250 غ مارغرين طرية
- 1 فنجان شاي سكر
- 1 بيضة
- 1/2 ملعقة قهوة مركز الفانيليا - سكر ناعم.

### Préparation :

1. Mélangez la margarine ramollie avec le sucre et l'extrait de vanille- ajoutez l'œuf puis les amandes effilées.

2. Ajoutez à la fin la farine.

3. Saupoudrez la tôle du four de farine.

4. Façonnez de petites boules avec la pâte et déposez-les sur la tôle - faites cuire au four 10 à 15 mn.

5. Enrobez les gâteaux cuits encore chauds de sucre glace.

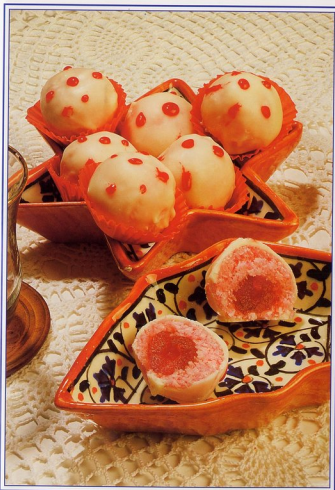
### طريقة التحضير:

1. امزجي المارجرين الطرية مع السكر و مركز الفانيليا. اضيفي البيضة ثم رقائق اللوز و اضيفي الطحين في الأخير.

2. رشي صينية الفرن بالطحين.

3. شكلي من العجينة كرات صغيرة و ضعها في الصينية و اخبزها في الفرن مدة 10.

4. غطي الحلوى بالسكر الناعم و هي ما تزال ساخنة (أي بمجرد إخراجها من الفرن).



## « CHAMPIGNONS » à la noix de coco فطور بجوز الهند

### المقادير :

- - 1 kg de noix de coco
- 800 g de sucre glace
- 200 g de crème fraîche
- 250 g de margarine fondue
- 200 g de cerises confites
- Chocolat blanc pour glacer
- 1 C à soupe de confiture d'abricot liquide colorée en rouge

### المقادير :

- - 1 كغ جوز الهند
- 800غ سكر ناعم
- 250غ مافرين ذاتية
- 200غ كرز مسبر
- شوكولاطة بيضاء للطلاء
- 1 ملعقة أكل معجون المشمش سائل و ملون بالأحمر.

### Préparation :

1. Mélangez la noix de coco avec le sucre glace

2. mélangez la margarine fondue avec la crème fraîche et versez sur le premier mélange- colorez la pâte obtenue avec le colorant rose.

3. Prenez la valeur d'une petite noix de pâte- farcissez-la de la cerise confite- couvrez bien puis déposez les gâteaux obtenus sur un plateau - continuez ainsi jusqu'à épuisement de la pâte et des cerises - laissez les gâteaux sécher au moins 2 heures (ces gâteaux ne cuisent pas).

4. Faites fondre le chocolat blanc au bain-marie puis trempez les gâteaux à l'aide d'une fourchette afin de les glacer

5. Déposez-les sur le plateau afin qu'ils séchent.

6. Mélangez la confiture avec le colorant rouge. Et à l'aide d'un petit bâtonnet, parsemez les gâteaux de petits points rouges.

### طريقة التحضير:

1. امزجي جوز الهند مع السكر الناعم. امزجي الزبدة الذائبة مع الكريمة الطازجة واسكبيها على الخليط الأول. و لوني العجينة المحصل عليها باللون الوردي.

2. خذي مقدار جوزة من العجينة. احشئها بحبة كرز مسبر. غطي جيدا و ضعي الحلوى المحصل عليها في صينية ثم اصلي العمل مع بقية العجينة الكرز. اتركي الحلوى تجف مدة 2سا على الأقل (هذه الحلوى لا تنضج).

3. اذيني الشوكولاطة البيضاء في حمام ماري. اغمسي قطع الحلوى بواسطة شوكة و هذا للطلاء.

4. امزجي المعجون مع الملون الأحمر. و بواسطة عصية. رشي الحلوى ببعض النقاط الحمراء.



## Les croustillants

## Ingrédients

- 3 sachets de diouls
- 250 g de cacahouètes grillées et moulus
- 250 g de HALWA TURK
- 200 g de chocolat noir fondu
- 1 C à soupe de margarine fondue
- Miel tiède

## Préparation :

1. Séparez les feuilles de diouls et faites-les griller au four 2 à 2 -puis concassez-les.
2. Versez les diouls grillées et concassées dans une terrine- ajoutez les cacahouètes, les noisettes la HALWA TURK mélangez le tout - ajoutez la margarine puis le chocolat fondu , ajoutez un peu de miel tiède tout en mélangeant afin d'obtenir un mélange pouvant se mettre en boule.
3. Façonnez des boulettes et déposez-les dans des caissettes.

## المقرمشات

## المقادير

- 3 أكياس أوراق الديول
- 250غ فول سوداني محمص ومرحى
- 250غ حلوى الترك
- 200غ شوكولاتة سوداء ذائبة
- 1 ملعقة أكل مارغرين ذائبة
- عسل دافئ.

## طريقة التحضير:

1. افصلي أوراق الديول عن بعضها، اشويها في الفرن مثنى مثنى ثم قومي بهشيمها.
2. اسكبي الديول المحمص والمهشم في وعاء، اضيفي له الفول السوداني والبندق و حلوى الترك و امزجي الكل.
3. بعد ذلك اضيفي المارجرين والشوكولاتة الذائبة ثم العسل الدافئ مع المزج المستمر للحصول على خليط يمكن تشكيله على شكل كريات.
4. شكلي كريات و ضعياها في اكياس ورقية للتقديم.



## Moelleux à la noix de coco

## طري بجوز الهند

## Ingrédients

- 250 g de farine - 4 C à soupe rases de cacao - 320 g de sucre glace - 130 g de noix de coco - 250 g de margarine fondue - 1/2 C à café d'extrait de vanille - 2 œufs légèrement battus - 1 sachet de levure - 3 C à soupe de jus de citron - Confiture d'abricot tamisée mélangée avec un peu de jus de citron - Chocolat blanc pour glacer

## المقادير:

- 250غ طحين - 4 ملاعق أكل ممسوحة كاكاو - 320غ سكر ناعم - 130غ جوز الهند - 250غ مارجرين ذائبة - 2/1 ملعقة فهوة مركز الفانيليا - 2 بيضتان مخفوقتان خفقا خفيفا - 1 كيس خميرة - 3 ملاعق أكل عصير الليمون - معجون العشمش مغربل و ممزوج بعصير الليمون - شوكولاطة بيضاء للطلاء

## Préparation :

1. Mélangez la farine avec la noix de coco, le cacao, la levure, la vanille et le sucre glace.
2. Ajoutez la margarine fondue tiède, le jus de citron et enfin les 2 œufs - mélangent bien.
3. Graissez un plateau du four de 40x30 cm. et versez-y la préparation.
4. Faites cuire au four - surveillez la cuisson, il faut que la gâteau reste moelleux.
5. Retirez du four- nappez le gâteau de confiture d'abricot liquide avec un peu de jus de citron.
6. Laissez refroidir le gâteau - faites fondre le chocolat au bain-marie - étalez sur le gâteau puis découpez-le en carrés pour le présenter.

## طريقة التحضير:

1. امزجي الطحين مع جوز الهند و الكاكاو و الخميرة و الفانيليا و السكر الناعم.
2. اضيفي المارجرين الذائبة و هي دافئة مع عصير الليمون و أخيرا البيضتين مع المزج الجيد.
3. ادھني صينية الفرن ذات 30 X 40سم. اسكبي عليها الخليط و اخبريها في الفرن مع مراقبة النضج. يجب أن تبقى الحلوى طرية.
4. اسحبي الحلوى من الفرن و ادھنيها بمعجون العشمش سائل و ممزوج بقليل من عصير الليمون.
5. اتركه يبرد في الوقت الذي تذيبين فيه الشوكولاطة البيضاء على حمام ماري، و غطي بها الحلوى ثم اظعيها مربعات لتقدمها.



## Sablés aux noisettes

## Ingrédients

- 1 bol de maizena - 1 bol de farine - 1/2 bol de sucre - 1 bol de noisettes, grillées et moulues - 200 g de HALWA TURK émiettés - 3 jaunes d'œufs - sachet de levure chimique - 250 de margarine fondue - Chocolat blanc et chocolat noir pour glacer

## المقادير:

- 1 كوب نشاء - 1 كوب طحين - 2/1 كوب سكر - 1 كوب بندق محمص و مرحي - 200 غ حلوى الترك مفتتة - 3 صفار البيض - 2/1 كيس خميرة كيميائية - 250 غ مارجونين ذائبة - شوكولاتة بيضاء و شوكولاتة سوداء اللطية.

## Préparation :

1. Mélangez la maizena avec la farine, le sucre, les noisettes (HALWA TURK) et la levure.

2. Ajoutez la margarine fondue tiède-sablez la préparation puis ajoutez les jaunes d'œufs afin d'obtenir une pâte pouvant s'étaler ou se mettre en boule.

3. Étalez la pâte- découpez-la avec un emporte pièce de votre choix ou façonnez de petites boules.

4. Faites cuire au four 10 à 15 mm.

5. Glacez au chocolat blanc et décorez avec du chocolat noir et déposez pardessus une noisette entière.

## طريقة التحضير:

1. امزج النشاء مع الطحين و السكر و البندق و حلوى الترك و الخميرة.

2. اضيفي المارجونين الذائبة و هي دافئة، حكي الخليط ثم اضيفي صفار البيض للحصول على عجينة يمكن فردها أو جعلها كرة.

3. افرد العجينة و شكلي منها الأشكال التي تفضلينها بواسطة الطوايح، اجعلها كريات.

4. اخبزها في الفرن مدة 10 على 15.

5. اطلبها بالشوكولاتة البيضاء و زينها بالشوكولاتة السوداء، ثم ضعي عليها حبة بندق كاملة.



## Kaök

## كعك

## Ingrédients

- 6 kg de farine- 1 kg pour le levain - 1kg 500 g de sucre - 4 sachets de levure chimique - 1 C à soupe d'extrait de vanille - 3/4 L d'huile tiède - 500 g de grains de sésame grillés maison moulus (facultatif) - le zeste râpé de 2 citrons - un petit flacon d'extrait d'eau de fleurs d'oranger - 250 g d'un mélange de nafaâ- de chnan et de habbat hlawa pilés

## المقادير:

- 6 كغ طحين - 1 كغ خميرة - 1 كغ و 500 من السكر - 4 أكياس خميرة كيميائية - 1 ملعقة اكل مركز الفانيليا - 1/3 4ل زيت دافئ - 500غ سمس سمص في البيت و مرعي (غير ضروري) - بشور ليمونتين - قنينة صغيرة مركز ماء الزهر - 250غ خليط "النافعة، الشنان و حبة حلاوة مدروسة".

## Préparation :

1. 3 jours à l'avance, préparez le levain: prélevez 1 kg de farine des 6 kg, faites gonfler 2 C à soupe de levure de bière dans de l'eau tiède, mélangez le kg de farine avec la levure gonflée- ajoutez l'eau tiède afin d'obtenir une pâte coulante- versez dans une marmite profonde- couvrez et réservez au moins 2 jours.

2. Le jour de la préparation des gâteaux tamisez les 5 kg de farine dans une grande bassine ; ajoutez le sucre, la levure chimique, la vanille, le mélange des grains moulus (chnan, nafaâ et habbat hlawa) ; le zeste de citron et éventuellement les grains de sésame et le zeste râpé de citron.

3. Mélangez intimement tous les ingrédients.

4. Chauffez l'huile- versez-la sur le mélange- sablez entre les paumes des mains- ajoutez le flacon d'extrait d'eau de fleurs d'oranger et enfin le levain- incorporez petit à petit la farine au levain et ajoutez un peu d'eau tiède afin d'obtenir une pâte assez dure mais malléable.

5. Divisez cette pâte en plusieurs morceaux- pétrissez chaque pâton

## طريقة التحضير:

1. 3 أيام من قبل حضري الخميرة،

2. خذي 1 كغ من الطحين (من أصل 6 كغ)، اجعلي ملعقتي اكل من خميرة الخبز تنتفخ في ماء دافئ، و امزجي 1 كغ من الطحين مع الخميرة المنتفخة و اضيفي لها الماء الدافئ للحصول على عجينة سائلة، اسكبيها في قدر، غطيها و احتفظي بها يومين على الأقل.

3. في يوم تحضير الحلو، غربي 5 كغ من الطحين في قسعة، اضيفي لها السكر مع الخميرة الكيميائية و الفانيليا و خليط البذور المدروسة، بشور الليمون و السمس مع بشور الليمون. امزجي كل المقادير جيدا.

4. سخني الزيت ثم اسكبيها على الخليط و حكي براحتي كفيك، اضيفي قنينة مركز ماء الزهر و اخيرا الخميرة.

5. امزجي الطحين تدريجيا مع الخميرة و اضيفي قليلا من الماء الدافئ للحصول على عجينة يابسة لكن قابلة للاستعمال.



longuement afin d'assouplir la pâte- puis roulez chaque morceau de pâte en boudin- divisez chaque boudin en morceau de la grosseur d'une orange.

6. Formez des rouleaux de 2 cm de diamètre et de 25 cm de long.

7. Formez des couronnes déposez-les sur des couvertures couvertes de vieux draps propres étalées dans un endroit tiède et loin de courants d'air- couvrez et laissez lever (cela peu prendre toute une nuit).

8. Vérifiez que le KAÖK a levé en enfonceant un peu le doigt sur le gâteau si la pâte reprend la forme initiale, c'est que les gâteaux sont prêts à être enfourner. le mieux serait de les faire cuire dans une boulangerie.

9. Les gâteaux se conservent plusieurs semaines.

6. اجعلي منها عدة أقسام، اعجني كلا منها مدة طويلة حتى يصير ليناً، ثم لفني كلا منها على شكل حبوبش، و اقسمني كل واحد إلى قطع بحجم البرنتالة.

7. شكلي لفائف فطرها 2سم و طولها 25سم، و اجعليها أساور، تضعينها على أغشية مغطاة بدورها بقطع قماش بالية، و انركيها في مكان دافئ و بعيد عن التيار الهوائي، غطي و انركي الكل يتخمر (يمكن أن يستغرق الأمر ليلة كاملة).

8. واقني إذا انتفخ الكعك بوضع أصبعك عليه، إذا استعادت العجينة هيئتها الأولى، يعني أن الكعك جاهز للخبز، من الأفضل إرسالها إلى الخباز لتضجها.

9. هذه الحلو تحفظ لعدة أسابيع.



## Tcharek

## تشارك

## Ingrédients

- **Pâte :**
- 500 g de farine
- 250 g de margarine ramollie
- 1 pincée de sel
- 2 C à soupe de sucre fin
- Eau froide
- **Farce :**

## المقادير :

- مقادير العجينة:
- 500 غ طحين
- 250 غ مارجرين طرية
- فُرصة ملح
- 2 ملعقنا آكل سكر رقيق
- ماء بارد.
- الحشوة:

## Préparation :

**Pâte :** Mélangez la farine tamisée avec le sucre et le sel. Ajoutez un peu d'eau froide afin d'amasser la pâte. Mettez-la en boule. Saupoudrez d'un peu de farine et laissez la reposer dans un endroit frais - heures.

## Farce :

1. versez les amandes moulues dans une terrine- ajoutez le sur la cannelle et l'extrait de vanille. Mélangez puis ajoutez la margarine fondue tiède puis l'eau de fleurs d'orange nécessaire.
2. Façonnez de petits boudins de farce de 6 cm de long et réservez.
3. Étalez la pâte sur une bande de 8 cm de large.
4. Placez un boudin de farce au bord de la pâte - couvrez la farce de pâte en l'enroulant dedans- coupez la pâte- soudez les extrémités en appuyant sur la pâte- donnez la forme d'une demi-lune au boudin obtenu.
5. Badigeonnez d'œuf battu et saupoudrez de gravillons d'amandes.
6. Faites cuire au four une vingtaine de minutes.

## طريقة التحضير:

## تحضير العجينة:

1. امزجي الطحين المغريل مع السكر و الملح، اضيفي قليلا من الماء البارد لجمعها.
2. شكلي منها كرة وشيها بالطحين و اتركها ترتاح في مكان بارد مدة 2/1 ساعة.

## الحشوة :

1. اسكبي اللوز المرحي في وعاء، اضيفي له القرفة و مركز الفانيليا، امزجي ثم اضيفي المارجرين الدافئة ثم ماء الزهر إذا تطلب الأمر.
2. شكلي حرايبش صغيرة من الحشوة طولها 6سم و احتفظي بها.
3. الفردي العجينة على شكل شريط عرضه 8سم.
4. ضعي حريوشا من الحشوة على حافة العجينة و غطيها بها بلفه داخلها، اقطعي العجينة، و اغلقي الحافتين بالضغط على العجينة، ثم اعطيها شكل الهلال (لحريوش المحصل عليه)، ادھني بالبيض المخفوق و يقطع اللوز.
5. ثم اخبزها في الفرن مدة حوالي 20د.



## طورطات بالفواكه الجافة Tartellettes aux fruits secs

### المقادير

- **قاعدة العجينة:**  
300g طحين - 150g مازغرين طرية - 150g من مازغرين ramaille - 1 pincée de sel - 1 C à soupe de sucre - Eau froide
- **الحشوة:**  
250g d'amandes émondées entières - 250g de noisettes - 250g de noix - 3 C à soupe de miel - 50g de margarine

- **مقادير العجينة:**  
300g طحين - 150g مازغرين طرية - 150g مازغرين ramaille - 1 pincée de sel - 1 C à soupe de sucre - Eau froide
- **الحشوة:**  
250g لوز مملوط كاملا - 250g فندق - 250g جوز - 3 ملاعق اكل عسل - 50g مازغرين.

### Préparation :

#### Pâte :

1. Mélangez la farine avec le sel et le sucre-ajoutez la margarine en parcelles - effritez-la dans la farine - mouillez d'un peu d'eau froide et mélangez du bout des doigts afin d'obtenir une pâte bien ferme - mettez-la en boule, saupoudrez-la d'un nuage de farine et réservez au frais le temps de préparer la farce.

2. Grillez les amandes, les noix et les noisettes au four chaud pendant 5 mm.

3. Versez-les dans une casserole, ajoutez 3 C à soupe de miel et la margarine et mélangez sur feu doux 2 à 3 mm.

4. Étalez la pâte sur une épaisseur de 3 mm- foncez avec les moules à tartellettes graissés - piquez la pâte à la fourchette au fond et sur les bords- faites cuire à blanc ces tartellettes 10 mm.

5. Sortez-les du four- remplissez-les de fruits secs et remettez au four une quinzaine de minutes pour terminer la cuisson.

6. Laissez tiédir avant de démouler.

#### طريقة التحضير:

1. امزجي الطحين مع الملح و السكر، اضيفي قطع المازغرين، و افركيها بين يديك، بللي بقليل من الماء البارد و امزجي بأطراف الأصابع للحصول على عجينة صلبة.

2. اجعليها على شكل كرة، و رشها بسحابة من الطحين ثم احتفظي بها في مكان بارد، لتقومي بعدها بتحضير الحشوة.

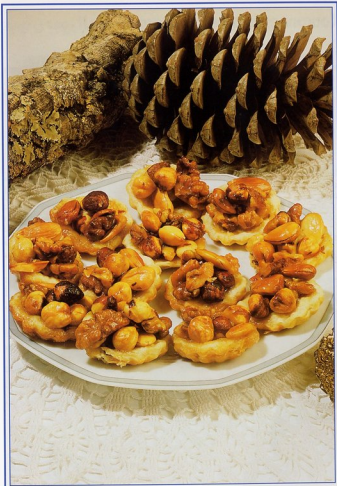
3. حمصي اللوز و الجوز و الفندق في فرن ساخن مدة 5د.

4. اسكبيها في ماء إناء، و اضيفي لها 3 ملاعق من العسل مع المازغرين، و امزجي الكل على نار هادئة مدة 2 إلى 3د.

5. افرد العجينة على سمك 3مم، و ادخليها في قوالب الطورطة مدهونة. اتقبيها بالشوكة في وسطها و على جوانبها و انضجها على بياض مدة 10د.

6. اخرجيها من الفرن ثم امليها بالفواكه الجافة و اعيديها للفرن مدة 15د لإنهاء النضج.

7. اتركيها تبرد قبل إخراجها من القوالب.



## تيجان بجوز الهند

## Couronnes à la noix de coco

### Ingrédients

- 2 œufs - 180 g de sucre - 180 g de margarine ramollie - 200 g de noix de coco - 1 sachet de levure - 1 pincée de cannelle - le zeste et le jus d'un citron - 400 g de farine
- **Glaçage :** 1 blanc d'œuf - 250 g de sucre glace - 1 C à soupe de jus de citron

### المقادير

- 2 بيضتان - 180غ سكر - 180غ مارجرين طرية - 200غ جوز الهند - 1 كيس خميرة - قرصة قرفة - بشور و عصير الليمون - 400غ طحين
- الطلية :  
1 بياض البيض - 250غ سكر ناعم - 1 ملعقة اكل عصير الليمون.

### Préparation :

1. Mélangez la margarine ramollie avec le sucre en mélange moussoux- ajoutez les œufs, la cannelle le zeste et le jus de citron puis la noix de coco.

2. Incorporez la farine et mélangez.

3. Façonnez de petites couronnes- déposez-les sur la plaque du four enfarinée et faites-les cuire 15 mm environ.

### Préparez le glaçage :

1. Mettez le blanc d'œuf dans une terrine , ajoutez un peu de sucre glace et le jus de citron- battez fort jusqu'à ce que le mélange soit léger et homogène- ajoutez peu à peu le reste de sucre tout en battant jusqu'à ce que le mélange soit très épais et blanc.

2. Glacez les couronnes- mettez-les à sécher sur un plateau- décorez avec des fleurs en pâte d'amande.

### طريقة التحضير :

1. امزجي المارجرين الطرية مع السكر على شكل رغوة. اضيفي لها البيض مع القرفة وبشور الليمون و عصيره، ثم جوز الهند. اخبراء، اضيفي الطحين و امزجي. شكلي تيجانا (أساور) صغيرة، ضعها في صينية الغون المرشوشة بالطحين و اخبزها مدة 15 د تقريبا.

### تحضير الطلية :

1. ضعي بياض البيض في وعاء، اضيفي له قليلا من السكر الناعم و عصير الليمون و اخفقي بقوة، حتى يصبح الخليط خفيفا و متجانسا. اضيفي ما تبقى من السكر تدريجيا مع مواصلة الخفق حتى يصبح الخليط سميكًا جدا و أبيضًا.

2. اطلي الأساور و اجعلها تجف في صينية ثم زينها بورود من عجينة اللوز.



## Makrout

## Ingrédients

- 3 bols de semoule moyenne - 1 bol de gras (moitié smen fondu- moitié huile) - Plus 1 verre à thé d'huile - 1 C à café d'extrait de vanille - Le zeste râpé d'un citron - 1 C à café de cannelle - Eau + eau de fleurs d'oranger - Huile pour la friture - Miel
- Akda** : 1 kg de dattes - 2 C à soupe d'huile - 1 C à café de cannelle - 1 C à café de kubèbe - 1 verre à thé de grains de sésame grillés - 1 verre de cacahouètes grillées et moulues

## المقادير

- 3 أكبال من السميد المتوسط - 1 كيلة دهان (نصفها سمن ذائب ونصفها الآخر زيت) - فنجان شاي من الزيت - 1 ملعقة قهوة مركز الفانيليا - بشور الليمون - 1 ملعقة قهوة قرقة - ماء + ماء الزهر - زيت للقلي - عسل
- العقدة :  
1 مع تمر - 2 معلقتا اكل زيت - 1 ملعقة قهوة قرقة - 1 ملعقة قهوة كبابية - 1 فنجان شاي سمس ممحس - 1 كأس فول سوداني ممحس و مرعي

## Préparation :

1. La veille, versez la semoule dans une terrine- ajoutez la cannelle, la vanille et le zeste de citron râpé- mélangez.
2. Versez dessus le smen fondu avec l'huile. Frottez bien entre les mains. Couvrez et réservez.

## Préparez la AKDA :

1. Dénouantez les dattes et passez-les 20 mm à la vapeur.
2. Versez-les dans une terrine et malaxez les biens.
3. Ajoutez l'huile, le miel, la cannelle, la kubèbe et enfin les grains de sésame avec les cacahouètes.
4. Le lendemain, remuez le mélange de semoule avec les mains afin de bien répartir le gras- aspergez d'eau parfumée à l'eau de fleurs d'oranger.
5. Prenez la valeur d'une orange de pâte-aplatissez- la en cercle. Repliez la pâte des 2 côtés de la face afin de l'enfermer-roulez le boudin obtenu sur lui-même - aplatissez ce boudin à l'aide d'un marchame.

## طريقة التحضير:

## تحضير العجينة:

1. ليلة من قبل، اسكبي السميد في وعاء، اضيفي له القرقة والفانيليا مع بشور الليمون و امزجي.
2. اسكبي على الكل السمن الممزوج بالزيت و بسسي براحتك كفيك. غطي و احتفظي به جانبا.

## تحضير العقدة:

1. انزععي نوى التمر و فوريه مدة 20.
2. اسكبيه في وعاء و امزجيه جيدا بيدك.
3. اضيفي له الزيت و العسل و القرقة و الكبابية و اخيرا السمس مع الفول السوداني.

4. في الغد، امزجي خليط السميد بيدك لتخلط السمن جيدا به ثم رشه بالماء المعطر بماء الزهر.
5. خذي مقدار برتقالة من العجينة، افرديهها قليلا على شكل دائرة، اطوي العجينة من جهتي المحشوة لإخفائها.



6. Découpez des losanges- placez- les dans un plateau- continuez ainsi jusqu'à épuisement de la pâte et de la akda.
7. Faites frire les makrouts dans une huile chaude afin d'obtenir une jolie couleur dorée.
8. Mélangez les makrouts chauds, puis une deuxième fois le lendemain.

6. لفي الحريوش المحصل عليه على نفسه، و افرديه قليلا ثم اقطعيه معينات، صفقياها في صينية و هكذا إلى أن تكلمي العجينة و العقدة.
7. افلي المغروط في زيت ساخن للحصول على لون ذهبي جميل.
8. عسلي المغروط و هو ساخن، و أعيدي الكرة في اليوم الموالي.

## M'fenned

## مفند

## Ingrédients

## المقادير :

- **Pâte :** 1 kg de farine - 1 verre de margarine fondue - 1 verre d'huile - 1 verre de sucre - 1 sachet de levure - 1 verre d'eau - 1 C à café d'extrait de vanille - Miel
- **Farce :** 1 bol de noix de coco - 1 bol de grains de sésame grillés - 1 bol de coco râpés grillés et moules - 1 bol de sucre - 1 C à café d'extrait de vanille - 2 œufs - Eau de fleurs d'orange

## Préparation :

## Pâte :

1. versez la farine dans une terrine - ajoutez la levure et l'extrait de vanille - ajoutez la margarine fondue tiède et l'huile - mélangez bien puis ajoutez l'eau tiède et pétrissez - ajoutez un peu d'eau si nécessaire .

2. Couvrez et laissez reposer.

3. Préparez la pâte en une épaisseur de 2 mm - donnez- lui la forme d'un rectangle.

4. Déposez à la base de ce rectangle un boudin de farce de 2 cm de diamètre.

5. Enroulez la pâte sur la farce et découpez des losanges.

6. Faites cuire au four 20 à 25 mn.

7. Miélez les gâteaux après cuisson - saupoudrez-les de grains de sésame grillés.

## مقادير العجينة :

- 1 كغ طحين - 1 كأس مازغرين ذائبة - 1 كأس زيت - 1 كأس سكر - 1 كيس خميرة - 1 كأس ماء - 1 ملعقة قهوة مركز الغانيليا - عسل
- الحشوة :
- 1 كوب جوز الهند - 1 كوب سمس محمص - 1 كوب فول سوداني محمص ومرحي - 1 كوب سكر - 1 ملعقة قهوة مركز الغانيليا - 2 بيستان - ماء الزهر .

## طريقة التحضير :

## تحضير العجينة :

1. اسكبي الطحين في وعاء، أضيفي الخميرة و مركز الغانيليا، ثم المازغرين الذائبة و هي دافئة مع الزيت. امزجي جيدا، ثم اسكبي الماء الدافئ و اعجنِي.
2. ضيفي قليلا من الماء إذا تطلب الأمر.

3. غطي العجينة و اتركها ترتاح.

4. افردِي العجينة على سمك 2م على شكل مستطيل.

5. ضعي في قاعدته حريوشا من الحشوة قطره 2سم، لفي العجين حول الحشوة، و اقطعِي مكعبات، اخبزِيها في الفرن من 20 إلى 25د.

6. عسلي الطوى بعد التضع و رشِيها بالسمس.



## ملفوف بجوز الهند رولés à la noix de coco

### Ingrédients

- **Pâte** : 250 g de farine - 2 C à café de levure chimique - 80 g de sucre glace - 1 jaune d'œuf - 3 C à soupe de lait - 1/2 C à café d'extrait de vanille - 80 g de margarine ramollie - Zeste d'un citron râpé
- **Farce** : 80 g de noix de coco - 1 C à soupe de cacao - 50 g de sucre - 1 blanc d'œuf - 1 C à soupe d'eau chaude
- **Glaçage** : 150 g de sucre glace - 1 C à soupe de jus de citron - 2 C à soupe d'eau chaude

### المقادير

- **مقادير العجينة**:  
250 غ طحين - 2 معلقة قهوة خميرة كيميائية - 80 غ سكر ناعم - 1 صفار البيض - 36 ملاعق أكل طيب - 2/1 معلقة قهوة مركز الفانيليا - 80 غ مارتين طرية - بشرور ليمونة.
- **الحشوة**:  
80 جوز الهند - 1 معلقة أكل كاكاو - 50 غ سكر - 1 بياض بيضة - 1 معلقة أكل ماء ساخن.
- **الطليقة**:  
150 غ سكر ناعم - 1 معلقة أكل عصير الليمون - 2 معلقة أكل ماء ساخن.

### Préparation :

1. Divisez la farine en deux dans 2 terrines.
2. Dans l'une, mélangez la farine avec la levure, la vanille, le sucre glace, le lait et le jaune d'œuf - mélangez bien et réservez.
3. Dans la 2 em , sablez la farine avec margarine ramollie et le zeste de citron puis versez ce mélange sur le premier- pétrissez ensemble les 2 pâtes- mettez la pâte obtenue au réfrigérateur 2 heures

### Entre temps préparez la farce :

1. mélangez l'eau avec le cacao et le sucre - portez sur le feu- mélangez bien et retirez au 1er bouillant. Ajoutez le blanc d'œuf.
2. étalez la pâte sur une table farinée en un rectangle- étalez la farce sur ce rectangle, puis enroulez la pâte en boudin - prenez un couteau et découpez ce boudin en alternant le sens du couteau afin d'obtenir des gâteaux en forme de triangle que vous déposez sur une plaque enfarinée - faites cuire 20 mn à peu près.

### طريقة التحضير:

1. اسكبي الغرينة في وعاءين مختلفين.
2. في أحدهما، امزجي الطحين مع الخميرة و الفانيليا و السكر الناعم و صفار البيض، امزجي جيدا و اتركه جانباً.
3. في الوعاء الثاني، بسسي الطحين مع المارتين الطرية و بشرور الليمون ثم اسكبي هذا الخليط على الخليط الأول، و امعني الخليطين معاً، و ادخلي العجينة المحصل عليها في الثلاجة مدة ساعتين.

### في هذه الأثناء، حضري الحشوة:

1. امزجي الماء مع الكاكاو و السكر، ضعي الإناء على النار و حركي جيدا ثم اسحبيه من أول غلية، اضيفي بياض البيضة.
2. افردى العجينة على طاولة مرشوشة بالطحين على شكل مستطيل، ضعي عليها الحشوة، و لفي العجينة على شكل حربوش. شكلي منه مثلثات بواسطة السكين (كما تقعين عند تقطيع المخبز)، تضعينها على طاولة مرشوشة بالطحين و اخبزها مدة 20 دقيقة تقريبا في الفرن.



### الطليقة :

### Glaçage :

Versez le sucre dans un bol- ajoutez le jus de citron et l'eau chaude- battez très fort puis étalez sur les gâteaux.

اسكبي السكر في كوب، اضيفي له عصير الليمون و الماء الساخن، ثم اخفقي خفقا قويا و اطلي به الحلوى.



## Petits fous aux amandes حلوى صغيرة باللوز

### Ingrédients

- **Pâte sablée :**
  - 100 g de sucre
  - 200 g de margarine ramollie
  - 300 g de farine
  - 1 œuf
- **Petits fous :**
  - 4 blancs d'œufs
  - 300 g de sucre
  - 350 g d'amandes blanches moulues
  - 3 gouttes d'amandes blanches amères

### المقادير

- مقادير عجينة صابلية:
  - 100 غ سكر
  - 200 غ زبدة طرية
  - 300 غ طحين
  - 1 بيضة
- حلوى صغيرة:
  - 4 بياض البيض
  - 300 غ سكر
  - 350 غ لوز أبيض مرحي
  - 3 قطرات من عطر اللوز المر.

### Préparation :

1. Mélangez la farine tamisée avec le sucre- ajoutez la margarine en morceaux- effritez-la puis ajoutez l'œuf.
2. Rassemblez en une pâte souple en la travaillant rapidement.
3. Formez une boule enveloppez dans un sachet en plastique et mettez au frais au moins 1 heure.
5. Montez les blancs d'œufs neige ferme - ajoutez le sucre puis délicatement les amandes avec l'extrait.
6. Étalez la pâte sablée sur 2mm d'épaisseur, découpez-la avec un verre à thé, déposez une rosace de la préparation aux amandes sur chaque rond puis faites cuire au four.

### Remarque :

vous pouvez préparer de petits fous sans la pâte de base formez de petites boulettes aux amandes -enrobez-les de sucre glace puis faites cuire au four.

### طريقة التحضير:

1. امزجي الطحين المغريل مع السكر، أضيفي قطع المارجرين وبسبب ثم أضيفي البيضة.
2. اجمعي المقادير على شكل عجينة لينة تمزجتها بسرعة و شكلي منها كرة تلفينها في كيس بلاستيكي، وتضعينها مدة أسا على الأقل داخل التلاجة.
3. اخفقي بياض البيض كالتحج، أضيفي السكر ثم اللوز بكل عناية مع العطر.
4. افردى العجينة صابلية على سمك 2مم واقطعيها بواسطة فنجان الشاي، ضعي عليها وريدة من خليط اللوز و اخبزها في الفرن.

### ملاحظة:

يمكنك تحضير هذه الحلوى دون عجينة الأساس ، شكلي من عجينة اللوز كريات تلفينها بالسكر الناعم ثم تحبزها في الفرن.



## الملفوف بجوز الهند El-malfouf à la noix de coco

### المقادير :

- - 1 bol de noix de coco
- - Margarine fondue
- Diouls
- Miel

### المقادير :

- - 1 كوب جوز الهند
- مارجرين ذائبة
- ديول
- عسل

### Préparation :

1. Faites fondre la margarine.
2. Versez la noix de coco dans une terrine, versez doucement la margarine fondue tiède en malaxant avec les doigts afin d'obtenir une pâte pouvant se mettre en boule.
3. Formez des boulettes de la taille d'une petite bille- déposez sur un petit plateau- mettez dans le réfrigérateur durant 1 heure.
4. Entre-temps, découpez quelques feuilles de diouls en fines lanières (si possible dans la machine spécial pâtes)
5. Enduisez ces lanières de margarine fondue.
6. Retirez les boulettes de noix de coco du réfrigérateur- enrobez-les de lanières de diouls- déposez-les sur une tôle beurrée.
7. Faites cuire au four.
8. Mieliez après cuisson.
9. Servez.

### طريقة التحضير:

1. اذبي المارجرين، اسكي جوز الهند في وعاء و اسكي عليه المارجرين الذائبة و هي دافئة مع المزج بأطراف الأصابع للحصول على عجينة يمكن جعلها كرة.
- 2- شكلي كريات صغيرة، ضعها في صينية و اتركها يف التلاجة مدة اسأ.
3. في هذه الأثناء، اقلعي أوراق الديول على شكل شرائح رقيقة (إذا استطعت، استعملي ماكينة العجينة). ادمني هذه الشرائح بالمارجرين الذائبة.
- 4- اخرجي كريات جوز الهند من التلاجة، لفيها ب شرائح الديول و صففيها في صينية مدهونة ثم اخزيها في الفرن- عسلها بعد النضج و قدمها.



## Cornet à la noix de coco قراطيس بجوز الهند

### Ingrédients

- **Pâte** : 1 kg de farine - 200 g de grains de sésame grillés - 250 g de margarine fondue - 3 jaunes d'œufs - Eau de fleurs d'oranger - Miel
- **Farce** : 3 bols de noix de coco - 1 bol de sucre - 1/2 à café d'extrait de vanille - 3 à 4 œufs

### المقادير

- مقادير العجينة: 1 كغ طحين - 200 غ سمسم محمص - 250 غ مارجرين ذائبة - 3 صفار البيض - ماء الزهر - عسل.
- الحشوة:  
3 اكواب جوز الهند - 1 كوب من السكر - 1/2 ملعقة قهوة مركز الغانيليا - 3 إلى 4 بيضات.

### Préparation de la pâte :

1. Mélangez la farine tamisée avec les grains de sésame- ajoutez la margarine fondue- sablez le mélange, ajoutez les jaunes d'œufs mouillez avec l'eau de fleurs d'oranger afin d'obtenir une pâte malléable.

2. Btalez la pâte sur une épaisseur de 2mm - découpez des ronds de 8 cm de diamètre - réservez.

### Préparez de la farce :

1. Mélangez la noix de coco avec le sucre la vanille puis les œufs un à un afin d'obtenir une pâte homogène formez avec de petits boudins.

2. Déposez au centre de chaque rond de pâte un boudin de farce.

3. Croisez les deux extrémités du cercle lui donnant la forme d'un cornet.

4. Disposez sur une tôle enfarinée et faites cuire au four.

5. Aussitôt sortis du four, mielez les gâteaux.

### طريقة التحضير:

#### تحضير العجينة:

1. امزجي الطحين المغرول مع السمسم، اضيفي النارغرين الذائبة، بسسي المزيج ثم اضيفي صفار البيض.

2. بللي بماء الزهر للحصول على عجينة جاهزة للاستعمال.

3. افردى العجينة على سمك 2مم واقطعها دوائر قطرها 8سم، احتفظي بها جانبا.

#### تحضير الحشوة:

1. امزجي جوز الهند مع السكر والغانيليا ثم حبات البيض متتالية للحصول على عجينة متجانسة، شكلي منها حرايبش صغيرة.

2. ضعي في مركز كل دائرة حبوبش من الحشوة.

3. قاطعي بين الحافتين (حافتي الدائرة) لإعطاها شكل القوطاس.

4. ضعي القطع المشكلة في صينية مرشوشة بالطحين واخبزيها في الفرن.

5. بعد إخراج الحلوى من الفرن، قومي بتعسيلاها مباحشة.

