

براونيز (Brownies)

المقادير:

- 2 كوب سكر أسمر
- 1 كوب طحين أسمر
- 1 كوب طحين أبيض
- 1/2 كوب زيت نباتي
- 1/2 كوب كاكاو غير محلى
- 1 كوب حليب الصويا بنكهة الشوكولا
- 1/2 كوب جوز
- 1/2 ملعقة صغيرة باكينغ باوذر
- 1 ملعقة صغيرة فانिला

طريقة التحضير:

يخلط الطحين والسكر والكاكاو والفانिला والباكينغ باوذر على الناشف. يضاف الزيت وحليب الصويا ويمزج الخليط جيداً.

يضاف الجوز المكسّر الخشن الى الخليط.

تدهن صينية 20سم 30X سم معدة للفرن بالقليل من الزيت وترش بالطحين.

يسكب المزيج في الصينية ويخبز لمدة 20 الى 30 دقيقة حتى يجف المزيج من الداخل.

فاكهة بالقشطة

المقادير:

1/2 كيلو قشطة قليلة الدسم

20 إلى 30 حبة بسكويت

2 حبة درّاق

1 حبة موز

1 حبة إجااص

1 حبة خوخ

2 حبة مشمش

1/2 حبة شمّام

عصير 1/2 حبة برتقال، عنب

طريقة التحضير:

يقطّع الدرّاق والموز والإجااص والخوخ والمشمش والشمّام. يوضعوا في وعاء وتزاد حبّات العنب وتخلط.

يطحن البسكويت مع القليل من القشطة وعصير البرتقال لتصبح عجينة.

في جاط تقديم تمد طبقة من عجينة البسكويت ثم يدهن القليل من القشطة ومن ثم طبقة من سلطة الفاكهة. تكرر العملية لتنتهي المكونات.

تقدّم باردة.