

# Cuisine facile de A à Z

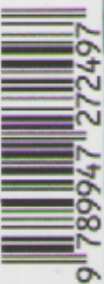
15 recettes

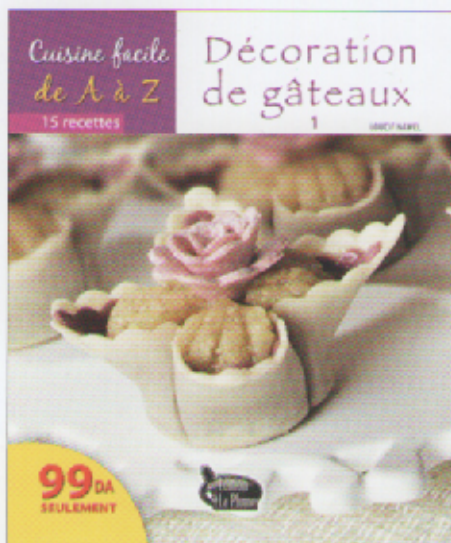
# Gâteaux Économiques

BABOU



**99** DA  
SEULEMENT







Je dédie ce livre à la mémoire de ma chère  
mère Hanifa, mon mari Mr Bouyahiaoui  
Mahfoud, à mes enfants : Djazia, Sarah,  
Mohamed et Hanifa Lina et à toutes les  
femmes algériennes.  
Sans oublier toute l'équipe de l'édition  
« la plume ».

*M<sup>me</sup> Bouyahiaoui née Bellache Hafida*



7

بواسطة ملعقة مسطحة إملي قاع  
التارتلات بكريمة اللوز، أطهيا حتى  
تتحمّر، أنزعيها تبرد ثم أنزعيها من المول.  
À l'aide d'une spatule garnir les fonds de  
tarte de frangipane, cuire jusqu'à dore,   
laisser refroidir puis démouler.



4

إجمعي العجينة بالفرينة.

Ramasser la pâte avec la farine.



1

حضري المقادير اللازمة

Préparer les ingrédients nécessaires.



8

ذوبي الشكلاطة على حمام مريم ثم  
أغطسي التارتلات.

Faire fondre le chocolat au bain marie  
puis tremper les tartelettes.



5

كريمة الجوز : بواسطة خلاط كهربائي أخفقي  
السكر المسحوق، البيض و المارجرين حتى  
يتضاعف حجمه. أضيفي الجوز و الفرينة  
حتى تتحصلي على عجينة.

La frangipane : battre le sucre cristallisé,  
les oeufs et la margarine au batteur  
jusqu'à ce qu'ils doublent de volume.  
Ajouter les noix et la farine jusqu'à  
obtention d'une pâte.



2

العجينة : أخفقي المارجرين و السكر  
الناعم على شكل مرهم ثم أضيفي صفار  
البيض و أخلطي.

La pâte : battre la margarine et le sucre  
glace en pommade puis ajouter les jaunes  
d'oeufs et mélanger.



9

زني المركز بالجوز و برفائق الشكلاطة  
البيضاء حولها.

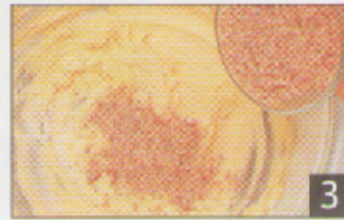
Garnir avec un cerneau de noix au centre  
et avec des pépites de chocolat blanc tout  
autour.



6

أسطي العجينة، قطعي دوائر ثم أفرشي  
مولات التارتلات.

Abaisser la pâte, découper des ronds puis  
tapisser les moules à tartelettes.



3

أضيفي الجوز المرحي و الفانيليا.

Ajouter les noix moulues et la vanille.





## Djouzia

### La pâte :

- 125 g de margarine
- 3 c.à.s de sucre glace
- 2 jaunes d'œufs
- 2 c.à.s de noix moulues
- Vanille
- Farine au besoin

### La frangipane :

- 150 g de margarine

- 150 g de noix moulues
- 150 g de sucre cristallisé
- 2 œufs
- 200 g de farine

### La décoration :

- 250 g de chocolat de glaçage
- 100 g de pépites de chocolat blanc
- 100 g de

## الجوزية

### العجينة :

- 125 غ مارجرين
- 3 ملاعق كبيرة سكر ناعم
- 2 صفار بيض
- 2 ملاعق كبيرة جوز مرحي

### فانيليا

### فرينة حسب الحاجة

### كريمة الجوز :

- 150 غ مارجرين

- 150 غ جوز مرحي

- 150 غ سكر مسحوق

- 2 بيض

- 200 غ فرينة

### التزيين :

- 250 غ شوكولاتة الطلاء

- 100 غ رقائق الشوكولاتة البيضاء

- 100 غ جوز





أغطس الحلوى في الطلاء، و أتركها تجف على مشبك.

Tremper les gâteaux dans le glaçage et laisser sécher sur une grille.



أبسطي العجينة بسبك 1 مم ثم قطعي مستطيلات بواسطة قطعة. أدخلها فرن مسخن على 150° مدة 10 دقائق.

Abaissier la pâte à 1 mm d'épaisseur puis découper des formes rectangulaires à l'aide d'un emporte-pièce. Enfourner à four préchauffé à 150° pendant 10 mn.



حضري المقادير اللازمة

Préparer les ingrédients nécessaires.



بواسطة كيس حلواني زينها بالشكلاطة الذائبة.

À l'aide d'une poche à douille décorer avec le chocolat fondu.



أتركها تبرد ثم ألصقي اثنين معا بالجولي.

Laisser refroidir puis coller deux à deux avec la gelée.



حضري العجينة : في وعاء، إعملى المارجرين و حلوة الترك على شكل مرهم، أضيفي البيض و السكر الناعم.

Préparer la pâte : dans une terrine travailler la margarine et le halva turc en pommade, ajouter l'oeuf et le sucre glace.



بواسطة عود خشبي أرسمي خطوط بالطول.

À l'aide d'un cure-dents dessiner des traits dans le sens de la longueur.



حضري الطلاء : في وعاء ضعي بياض البيض، ماء زهر البرتقال و السكر الناعم، حركي و أضيفي عطر القهوة حتى يعقد الطلاء.

Préparer le glaçage : dans une terrine mettre le blanc d'oeuf, l'eau de fleurs d'oranger et le sucre glace, remuer et ajouter l'arôme de café jusqu'à



أضيفي المايزينة و الفانيليا ثم الحميرة الكيمبانية المزوجة بالفرينة تدريجيا و أجمعي عجينة سهلة الإستعمال.

Incorporer la maizena et la vanille puis progressivement la farine mélangée à la levure chimique et ramasser en une pâte maniable.





## Le marbré

### La pâte :

- 250 g de margarine
- 200 g de halwat aturk (halva turc)
- ½ verre de maizena
- 2 c. à s de sucre glace
- 1 œuf entier
- ½ sachet de levure chimique
- 1 pincée de vanille
- Farine au besoin

### Glaçage :

- 1 blanc d'œuf
- ½ verre à thé d'eau de fleurs d'oranger
- Sucre glace
- Arôme concentré de café

### Décoration :

- Gelée
- Chocolat fondu

### المحلا :

- 1 بيض بيفض
- ½ كأس شاي ماء زهر البرتقال
- سكر ناعم
- عطر القهوة مركز
- التزيين :
- جولي
- شكلاطة دائية

## الرخامي

### العجينة :

- 250 غ مارجرين
- 200 غ حلوة الترك
- ½ كأس مايزينة
- 2 ملاعق كبيرة سكر ناعم
- 1 بيض كامل
- ½ كيس خميرة كيميائية
- 1 قرصة فانيليا
- فرينة حسب الحاجة





أبسطي العجينة بسماك 1,5 سم و قطعي دوائر. أفرشيها في مولات مدهونة بالزبدة و املئيها بكريمة اللوز.

Abaisser la pâte à 1,5 cm d'épaisseur et découper des ronds. Tapiser les moules beurrés avec les ronds de pâte et remplir de frangipane.



حضري كريمة اللوز: أخفقي المارجرين، السكر المسحوق، البيض و الحليب.

Préparer la crème frangipane : battre la margarine, le sucre cristallisé, les œufs et le lait.



حضري المقادير اللازمة

Préparer les ingrédients nécessaires.



ضعي فوقها اللوز المنسل و أدخليها فرن مسخن على 180° من 15 إلى 20 دقيقة.

Mettre dessus les amandes effilées et enfourner à four préchauffé à 180° de 15 à 20 mn.



أضيفي اللوز مع مواصلة الخفق.

Ajouter les amandes tout en continuant à battre.



حضري قاع الترتلات : بواسطة خلاط كهربائي، أخفقي المارجرين، البيض و السكر الناعم.

Préparer le fond des tartes : au batteur électrique battre la margarine, les œufs et le sucre glace.



أطلي السطح بالجلولي.

Badigeonner la surface de gelée.



أضيفي الغرينة و أخفقي الكل.

Incorporer la farine et battre le tout.



أضيفي الغرينة، الخميرة الكيميائية و الفانيليا. أتركي العجينة ترتاح مدة 10 دقائق.

Incorporer la farine, la levure et la vanille. Laisser reposer la pâte 10 mn.





## Les amandines

### Les fonds de tarte :

- 180 g de margarine
- 2 jaunes d'œufs
- 2 c. à s de sucre glace
- 1 pincée de vanille
- 1 pincée de levure chimique
- farine

### La crème frangipane :

- 125 g de margarine

- 125 g de sucre cristallisé

- 125 g d'amandes non émondées et moulues

- 1 verre de lait

- 3 œufs

- 160 g de farine

### La décoration :

- Gelée

- Amandes

## أماندين

قاع التارتلات :

• 180 غ مارجرين

• 2 صفار بيض

• 2 ملاعق كبيرة سكر ناعم

• 1 قُرصة فانيليا

• 1 قُرصة خميرة كيميائية

• فريضة

• كريمة اللوز :

• 125 غ مارجرين

• 125 غ سكر مسحوق

• 125 غ لوز غير مغشور و مرحي

• 1 كأس حليب

• 3 بيض

• 160 غ فريضة

• التزوين :

• جولي

• لوز منسل





7

لفيها على شكل حريوش ثم أعطيها شكل قرن. أطهيا في فرن مسخن على 180° من 15 إلى 20 دقيقة.

Rouler en boudin puis donner la forme d'une corne. Cuire à four préchauffé à 180° pendant 15 à 20 mn.



4

إسقيها بماء زهر البرتقال و أجمعي عجينة متماسكة.

Arroser d'eau de fleurs d'oranger et ramasser en une pâte ferme.



1

حضري المقادير اللازمة

Préparer les ingrédients nécessaires.



8

أتركي الحلوى تبرد ثم أطليها بالمرى.

Laisser refroidir les gâteaux puis les badigeonner de confiture.



5

الحشو : أخلطي جوز الهند مع المرى.

La farce : mélanger la noix de coco et la confiture.



2

العجينة : أخلطي على شكل مرهم المارجرين، الفانيليا و السكر الناعم ثم أضيفي البيض.

La pâte : travailler la margarine, la vanille et le sucre glace en pommade puis incorporer les œufs.



9

رمديها في جوز الهند.

Enrober de noix de coco.



6

أبسطي العجينة، قطعي دوائر و ضعي القليل من الحشو في الوسط.

Abaissier la pâte, découper des ronds et mettre un peu de farce au milieu.



3

أضيفي الفرينة و الخميرة الكيميائية.

Incorporer la farine et la levure chimique.





## Tcharek à la noix de coco

### La pâte :

- 4 œufs
- 200 g de margarine
- 1 verre moins 2 doigts de sucre glace
- 3 c. à s d'eau de fleurs d'oranger
- 1 c. à c de vanille
- ½ c. à c de levure chimique

### • Farine au besoin

### La farce :

- 3 c. à s de noix de coco
- ½ verre de confiture d'abricot

### La décoration :

- 100 g de noix de coco
- ½ verre de confiture

## تشاراك بجوز الهند

### العجينة :

- 4 بيض
- 200 غ مارجرين
- 1 كأس إلا أصبعين سكر ناعم
- 3 ملاعق كبيرة ماء زهر البرتقال
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- ½ ملعقة صغيرة خميرة
- 4 بيض
- 200 غ مارجرين
- 1 كأس إلا أصبعين سكر ناعم
- 3 ملاعق كبيرة ماء زهر البرتقال
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- ½ ملعقة صغيرة خميرة

### • فرينة حسب الحاجة

### الحشوة :

- 3 ملاعق كبيرة جوز الهند
- ½ كأس مربى المشمش

### التزيين :

- 100 غ جوز الهند
- ½ كأس مربى





حضري الطلاء : في وعاء، أخفطي بيض البيض و السكر الناعم ثم أضيفي عطر الليمون.  
Préparer le glaçage : dans une terrine, mélanger le blanc d'œuf et le sucre glace puis ajouter l'arôme de citron.



أبسطي الطلاء بواسطة ملعقة مسطحة.

Étaler le glaçage à l'aide d'une spatule.



أرسمي خطوط بواسطة شوكة.

Décorer le glaçage avec une fourchette.



قطعي مربعات ثم ذريها بالفستق المكسر.

Découper des carrés puis saupoudrer de pistaches concassées.



أقسمي العجينة إلى ثلاثة كريات وزنها 200 غ.

Partager la pâte en trois boules de 200 g.



بواسطة حلال أبسطي العجينة الأولى على مول مربع ومرشوش بالقرينة.

À l'aide d'un rouleau étaler la première pâte sur un moule carré et enfariné



أسقي الطبقة الأولى بالشراب البارد.

Imbiber la première couche de sirop refroidis.



كرري العملية بالطبقة الثانية، أسقيها بالشراب، غطيها بالطبقة الثالثة (لا تسقيها). أودخليها الفرن حتى تكتسب اللون الذهبي ثم انزعبيها من المول و أتركيها تبرد.

Répéter l'opération avec la deuxième couche, imbiber de sirop, couvrir avec la troisième pâte (ne pas arroser celle-ci). Enfourner jusqu'à ce qu'elle prenne une



حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.



حضري الشراب : في قدر و على نار هادئة، ضعي جميع المقادير. عندما يجهز الشراب أتركيه يبرد.

Préparer le sirop : dans une casserole et à feu doux, mettre tous les ingrédients. Une fois le sirop prêt le laisser refroidir.



حضري العجينة : في وعاء أخفقي البيض، السكر و الزيت.

Préparer la pâte : dans une terrine battre les œufs, le sucre et l'huile.



أضيفي الخميرة الكيميائية، الفانيليا و أجمعي بالقرينة حتى الحصول على عجينة طرية.

Ajouter la levure chimique, la vanille et ramasser avec la farine jusqu'à obtention d'une pâte molle.





## Carrés glacés

### La pâte :

- 3 œufs
- 1 verre de sucre cristallisé
- 1 verre d'huile
- 2 paquets de levure chimique
- 1 c. à c de vanille
- Farine au besoin
- Pistaches concassées pour la décoration

### Le sirop :

- 2 verres de sucre cristallisé
- 1 verre d'eau
- 1 c. à s d'arôme concentré de citron

### Le glaçage :

- 1 blanc d'œuf
- Sucre glace
- 1 c. à c d'arôme concentré de citron

## مربعات بالطلاء

### الشراب :

- 2 كؤوس سكر مسحوق
- 1 كأس ماء
- 1 ملعقة كبيرة عطر ليمون مركز

### الطلاء :

- 1 بيض بيض
- سكر ناعم
- 1 ملعقة صغيرة عطر ليمون مركز

### العجينة :

- 3 بيض
- 1 كأس سكر
- 1 كأس زيت
- 2 أكياس خميرة كيميائية
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- فرينة حسب الحاجة
- فستق مكسر للتزيين





7

أفرغ التحضير في مول سليكون  
و إدخاله الفرن. راقبي الطهي بواسطة  
شفرة سكين.

Verser la préparation dans un moule en  
silicone et enfourner. Vérifier la cuisson  
avec la lame d'un couteau.



4

أضيفي اللوز دون التوقف عن الخفق.

Ajouter les amandes sans arrêter de  
battre.



1

حضري المقادير اللازمة

Préparer les ingrédients nécessaires.



8

التزيين : في قدر ذوبي الزبدة، أضيفي  
الشكلاطة، حرّكي و أتركه يبرد.

La décoration : Dans une casserole faire  
fondre le beurre, ajouter le chocolat,  
remuer et laisser refroidir.



5

أضيفي الفانيليا و عطر الشكلاطة المركز.

Ajouter la vanille et l'arôme concentré de  
chocolat.



2

بواسطة خلاط كهربائي أخفقي البيض  
و السكر المسحوق حتى يتضاعف حجمه  
ثم أسكي الزيت تدريجيا.

À l'aide d'un batteur électrique battre les  
œufs et le sucre cristallisé jusqu'à ce qu'ils  
doublent de volume puis verser l'huile  
progressivement.



9

إطلي الموسكوتشو بالشكلاطة ثم زيني  
بالتواب برفائق الشكلاطة و اللوز  
المرحي.

Etaler le chocolat sur le mouskoutchou  
puis décorer en alternant les pépites de  
chocolat et les amandes concassées.



6

أضيفي الفرينة الممزوجة بالخميرة و أخلطي  
جيّدا بالمعلقة.

Incorporer la levure mélangée à la farine  
et bien mélanger avec une cuillère.



3

أضيفي الكاكاو.

Ajouter le cacao.





## Mouskoutchou pour enfants

- 5 œufs
- 1 verre de sucre cristallisé
- 1 verre moins deux doigts d'huile
- 1 c. à s de cacao
- 100 g d'amandes grillées et finement moulues
- Vanille
- Arôme concentré de chocolat

- 2 paquets de levure chimique
- 8 c. à s de farine

### Décoration :

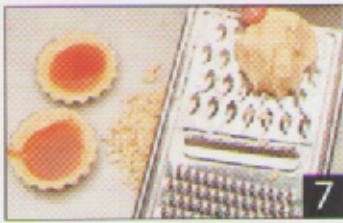
- Pépites de chocolat en couleurs
- Amandes grillées et concassées
- 50 g de beurre
- 1 boîte de chocolat à tartiner

## موسكوتشو للأطفال

- 2 أكياس خبيطة كيميائية
- 8 ملاعق كبيرة فرينة
- التزيين :
- حبيبات شكلاتة ملونة
- لوز محمص و مرحي
- 50 غ زبدة
- 1 علبة عجينة الشكلاتة

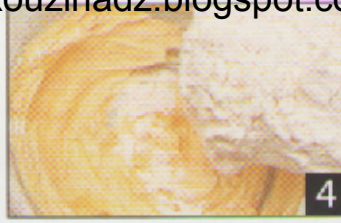
- 5 بيض
- 1 كأس سكر مسحوق
- 1 كأس إلا أصبعين زيت
- 1 ملعقة كبيرة كاكاو
- 100 غ لوز محمص و مرحي رقيق
- فانيليا
- عطر شكلاتة مركز





خذي القليل من العجينة. أضيفي الفرنه لتصلبها ثم أبشريها.

Prendre un peu de pâte, ajouter de la farine pour durcir la pâte puis la râper.



إجمعي العجينة بالفرنه الممزوجة بالخميرة الكيميائية.

Ramasser la pâte avec la farine mélangée à la levure chimique.



حضري المقادير اللازمة

Préparer les ingrédients nécessaires.



غطي سطح التارتلات بالعجينة المشورة. أدخلها الفرن حتى تكتسب اللون الذهبي.

Couvrir la surface avec les chutes. Enfourner jusqu'à obtention d'une couleur dorée.



شكلي كريات و أفريشي مولات التارتلات.

Façonner des boules et tapisser les moules à tartelettes.



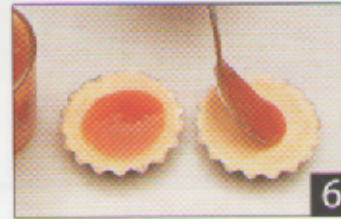
إعصلي على شكل مرهم المارجرين، السكر الناعم، البيض و الفانيلا.

Travailler en pommade la margarine, le sucre glace, l'œuf et la vanille.



ذريها بالسكر الناعم و الفستق المكسر.

Saupoudrer de sucre glace et de pistaches concassées.



إحشي التارتلات بملعقة صغيرة مربى (دون ملئها).

Garnir les tartelettes avec 1 c. à café de confiture (sans les remplir).



أضيفي المايزينة.

Incorporer la maizena.





## Tartelettes à la confiture

- 200 g de margarine
- 150 g de sucre glace
- 1 œuf
- 200 gr de maïzena
- 1 pincée de vanille
- 1 pincée de levure chimique

- Farine au besoin
  - 200 g de confiture d'abricot
- La décoration :**
- 50 g de pistaches concassées
  - Sucre glace

## تارتلات بالمرابي

- فريشة حسب الحاجة
  - 200 غ مربى المشمش
- التزيين :**
- 50 غ فستق مكسر
  - سكر ناعم

- 200 غ مارجرين
- 150 غ سكر ناعم
- 1 بيض
- 200 غ مايزينا
- 1 قرصة فانيليا
- 1 قرصة خميرة كيميائية





الحشو : أخلطي كل المقادير ثم أجمعها بالعسل.

La farce : mélanger tous les ingrédients puis ramasser avec le miel.



لفي العجينة على قوالب خاصة بالأقماع.

Rouler la pâte autour du moule à cornets.



حضري المقادير اللازمة

Préparer les ingrédients nécessaires.



إملئي الأقماع بالحشو و ضعي حبة لوز كاملة في المركز.

Remplir les cornets avec la farce et disposer une amande entière au centre.



إقلي الأقماع في زيت ساخن. أتركها تبرد.

Frire les cornets dans un bain d'huile chaud. Laisser refroidir.



العجينة : أخلطي الفرينة، الجليجلان، الزيت، الفانيليا و أجمعي العجينة بماء زهر البرتقال. أتركها ترتاح 10 دقائق.

La pâte : mélanger la farine, les grains de sésame, l'huile, la vanille et ramasser la pâte avec l'eau de fleurs d'oranger, laissez-la reposer 10 mn.



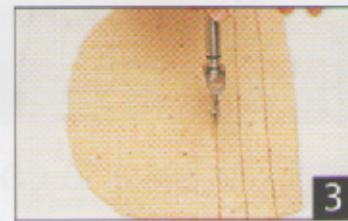
رمديها في الفستق.

Enrober de pistaches.



إنزعها من المول ثم أسقيها بالعسل.

Démouler puis les enrober de miel.



أبسطي العجينة رقيقة بالحلال ثم قطعي شرائط طولها 25 سم.

Abaisser la pâte finement avec un rouleau puis découper des bandelettes de 25 cm de longueur.





## Les cornets

### La pâte :

- 200 g de farine
- 200 g de grains de sésame grillés
- ½ verre à thé d'huile
- Vanille
- Eau de fleurs d'oranger
- Huile pour la friture
- Miel

### La farce :

- 100 g de halwat aturk (halva turc)

- 100 g de grains de sésame grillés et moulus
- 100 g d'amandes non émondées grillées et moulues
- 1 c. à s de lait concentré cuit
- 2 c. à s de miel

### La décoration :

- 100 g de pistaches concassées
- 50 g d'amandes entières

- 100 g de gléglan mchmss و مرخي
- 100 g لوز غير مقشر محمص و مرخي
- 1 ملعقة كبيرة حليب مركز و مطهي
- 2 ملاعق كهيبة عسل
- القزهيون :
- 100 g فسمق مكسر
- 50 g لوز كامل

## الأقماع

### العجينة :

- 200 غ فريفة
- 200 غ جليجلان محمص
- ½ كأس شاي زيت
- فانيليا
- ماء زهر اليرتقال
- زيت اللقلي
- عسل
- الحشو :
- 100 غ حلوة الترك





أغلقها جيدا ثم شكلي كريات مرة أخرى.

Bien fermer puis façonner des boules une autre fois.



أضيفي الفرينة و الفانيليا.

Incorporer la farine et la vanille.



حضري المقادير اللازمة

Préparer les ingrédients nécessaires.



أغطسي الكريات في بياض البيض ثم رمدبها في جوز الهند.

Tremper les boules dans le blanc d'œuf puis enrober de noix de coco.



إجمعي عجينة سهلة الإستعمال ثم شكلي كريات بحجم الجوزة.

Ramasser une pâte maniable puis façonner des boules de la grosseur d'une noix.



في وعاء، إعمللي المارجرين و السكر المسحوق على شكل مرهم ثم أضيفي جوز الهند.

Dans une terrine travailler la margarine et le sucre cristallisé en pommade puis ajouter la noix de coco.



زيني المركز بنصف كرز مصبر. أطيهاها على 150° من 10 إلى 15 دقيقة. رمدبها مرة ثانية في جوز الهند.

Décorer le centre avec une demie cerise confite. Cuire à 150° pendant 10 à 15 mn. Enrober une autre fois de noix de coco.



أبسطي الكريات على راحة اليد و ضعي القليل من حلوة الترك في الوسط.

Aplatir les boules sur la paume de la main et mettre un peu de halva turc au milieu.



أضيفي عطر المشمش المركز.

Ajouter l'arôme concentré d'abricot.





## M'chewek à la noix de coco

### La pâte :

- 100 g de noix de coco moulues finement
- 125 g de margarine
- 70 g de sucre cristallisé
- Arôme concentré d'abricot
- Vanille
- Farine au besoin

### La farce :

- 100 g de halwat aturk (halva turc)

### La décoration :

- 50 g de noix de coco
- 50 g de cerises confites
- Blancs d'œufs

## مشوك بجوز الهند

### الحشوة :

- 100 غ حلوة الترك

### التزيين :

- 50 غ جوز الهند
- 50 غ كرز مصبر
- بياض بيض

### العجينة :

- 100 غ جوز الهند مرحي رقيق
- 125 غ مارجرين
- 70 غ سكر مسحوق
- عطر المشمش مركز
- فانيليا
- فريشة حسب الحاجة





حضري المقادير اللازمة

Préparer les ingrédients nécessaires.



أضيفي الماييزنة و أعملي باليد.

Incorporer la maïzena et travailler avec les mains.



في وعاء، ضعي المارجرين و عطر القهوة المركز ثم أخفقي على شكل مرهم.

Dans une terrine, mettre la margarine et l'arôme de café puis battre en pommade.



أضيفي الخميرة الكيميائية و الغرينة ثم إجمعي العجينة.

Ajouter la levure chimique et la farine et ramasser la pâte.



أضيفي البيض و السكر الناعم.

Ajouter l'œuf et le sucre glace tout en continuant à battre.



شكلي كريات من نفس الحجم و أعطيها شكل مستطيل.

Façonner des boules de la même grosseur et leur donner une forme allongée.

أتركها تجف على مشبك.

Laisser sécher sur une grille.



أغطسي الحلوى في الشكلاطة المذابة.

Tremper les gâteaux dans le chocolat fondu.



أتركها تجف على مشبك.

Laisser sécher sur une grille.



إعمل خط في الوسط لإعطائها شكل حبة قهوة. سخني الفرن على 180° و أطهوها مدة 10 دقيقة.

faire une fente milieu pour donner la forme d'un grain de café. Préchauffer le four à 180° et enfourner pendant 10 mn.





## Grains de café

- 1 verre moins 2 doigts de maïzena
- 1 verre moins 2 doigts de sucre glace
- 1 jaune d'œuf
- 150 g de margarine
- 1 c. à s d'arôme concentré de café
- ½ sachet de levure chimique
- Farine au besoin
- Chocolat noir fondu

## حبات القهوة

- 1 كأس إلا أصبعين مايزينا
- 1 كأس إلا أصبعين سكر ناعم
- 1 صفار بيض
- 150 غ مارجرين
- 1 ملعقة كبيرة عطر القهوة مركز
- ½ كأس خميرة كيميائية
- قرينة حسب الحاجة
- شكلاطة سوداء ذائبة





بواسطة كيس حلواني شكلي لولبيات  
بالمورينغ.

À l'aide d'une poche à douille former des  
spiroles avec la meringue.



شكلي كريات و أفريشي مولات التارتلات.  
أطهبها حتى تكتسب اللون الذهبي.

Façonner des boules et tapisser les  
moules à tartelettes. Cuire jusqu'à dore.



حضري المقادير اللازمة

Préparer les ingrédients nécessaires.



حمرها بواسطة شفاط (شالومو).

Faire dorer avec un chalumeau.



الحشو : أخلطي الحليب المركز المطهي  
و الفستق المكسر ثم املئي قاع التارتلات.

La farce : mélanger le lait concentré cuit  
et les pistaches concassées puis garnir  
les fonds de tarte.



العجينة : اعملي على شكل مرهم  
المارجرين، البيض و السكر الناعم.  
أضيفي الماييزنة و الفانيليا.

La pâte : travailler en pommade la  
margarine, l'œuf et le sucre glace. Ajouter  
la maïzena et la vanille.



أطليها بالجلولي و ذريها بالفستق المكسر.

Badigeonner de gelée et saupoudrer de  
pistaches concassées.



المورينغ : أخفقي على حمام مريم بياض  
البيض و السكر الناعم.

La meringue : battre au bain marie les  
blancs d'œufs et le sucre glace.



إجمعي العجينة بالفرينة.

Ramasser la pâte avec la farine.





## Maàsla à la meringue

### La pâte :

- 200 g de margarine
- 1 œuf
- 100 g de sucre glace
- Vanille
- 100 g de maïzena
- Farine au besoin

### La farce :

- 100 g de pistaches concassées

- 1 boîte de lait concentré cuit à la cocotte pendant 50 mn

### La meringue :

- 2 blancs d'œufs
- 200 g de sucre glace

### Décoration :

- Gelée
- Pistaches concassées

## معسلّة بالمورينغ

### العجينة :

- 200 غ مارجرين
- 1 بيض
- 100 غ سكر ناعم
- فانيليا
- 100 غ مايزينة

### فريضة حسب الحاجة

### الحشمو :

- 100 غ فستق مكسر

- 1 علبة حليب مركز مطهي في دسبعة مدة 50 دقيقة

### المورينغ :

- 2 بياض بيض
- 200 غ سكر ناعم

### الفريضة :

- جولي
- فستق مكسر





أغلقها ثم شكلي كريات ثمرة أخرى.  
ذري الفرينة على الكرة ثم أدخلها  
في المول، اضغطي على العجينة لتزين  
سطح الحلوى.

Bien fermer puis façonner des boules une  
autre fois. Fariner la boule et enfoncer  
dans le moule, appuyer sur la pâte pour  
marquer la face des gâteaux.



اضيفي المايزينة و الفرينة و أجمعي الكل.

Incorporer la maïzena et la farine et  
ramasser le tout.



حضري المقادير اللازمة

Préparer les ingrédients nécessaires.



إنزعها برفق من المول.

Démouler délicatement.



تتحصلي على عجينة كما في الصورة ثم  
شكلي كريات.

Vous obtiendrez une pâte comme sur la  
photo puis façonner des boules.



في وعاء أخفقي المارجرين و السكر الناعم  
ثم اضيفي الفلان.

Dans une terrine battre la margarine et le  
sucre glace puis ajouter le flan.



أدخلها فرن مسخن على 120°  
من 5 إلى 10 دقائق.

Enfourner à four préchauffé à 120°  
de 5 à 10 mn.



أسطبيها قليلا على راحة اليد ثم ضعي  
قليلا من الكرز المصبر المقطع.

Abaissier légèrement sur la paume de la  
main et mettre à l'intérieur un peu de  
cerises coupées.



أفرغي البيض تدريجيا مع الخلط.

Ajouter les ceufs un à un tout en  
mélangeant.





## M'kalbet alouz

- 250 g de margarine
- 3 c. à s de sucre glace
- 5 c. à s de flan fraise ou au goût
- 1 œuf entier + 2 jaunes

- 4 c. à s de maizena

- Farine au besoin

### La garniture :

- Cerises confites ou amandes

- 4 ملاعق كبيرة مايزينة

- فرينة حسب الحاجة

### التزيين :

- كرز مصبر أو لوز

## مقلبة اللوز

- 250 غ مارجرين

- 3 ملاعق كبيرة سكر ناعم

- 5 ملاعق كبيرة فلان نوق فراولة

- أو حسب إختيارك

- 1 بيض كامل + 2 صفار





ضعي بداخلها القليل من حلوة الترك.

Mettre à l'intérieur un peu de halva turc.



أضيفي الفرينة و الخميرة الكيميائية و أجمعي العجينة.

Incorporer la farine et la levure chimique et ramasser la pâte.



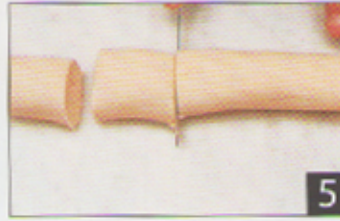
حضري المقادير اللازمة

Préparer les ingrédients nécessaires.



أغلقها جيدا ثم شكلي كريات مرة أخرى.

Bien fermer puis façonner des boules une autre fois.



شكلي حرايش و قطعي قطع متساوية.

Confectionner des boudins et découper des morceaux égaux.



في وعاء ضعي المارجرين، السكر المسحوق و السكر الناعم.

Dans une terrine mettre la margarine, le sucre cristallisé et le sucre glace.



أدخلي رفائق الشكلاطة حول الحلوى، ضعي نصف كرز مصبر في المركز و أدخلها فرن مسخن على 180° مدة 15 دقيقة.

Foncer les pépites de chocolat tout autour du gâteau, mettre une demie cerise confite au centre et cuire à four préchauffé à 180° pendant 15 mn.



شكلي كريات و أسططها قليلا باليد.

Façonner des boules, et abaisser légèrement avec la main.



أضيفي الفانيليا و غبرة الحليب و أعملي جيدا الكل.

Ajouter la vanille et le lait en poudre grillé et bien travailler le tout.





## Gâteaux fourrés au halva

- 200 g de margarine
- 100 g de lait en poudre grillé
- 2 c. à s de sucre cristallisé
- 2 c. à s rase de sucre glace
- ½ sachet de levure chimique

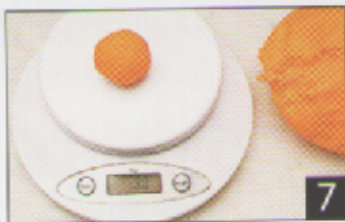
- 1 pincée de vanille
- Farine au besoin
- 100 g de halwat aturk (halva turc)
- 100 g de Pépites de chocolat noir
- 50 g de cacao

## حلوى محشية بحلوة الترك

- 1 قرصة فانيليا
- فريشة حسب الحاجة
- 100 غ حلوة الترك
- 100 غ حبيبات الشكلاطة السوداء
- 50 غ كوز مصفى

- 200 غ مارجرين
- 100 غ غيرة الحليب محمص
- 2 ملاعق كبيرة سكر مسحوق
- 2 ملاعق كبيرة ممسوحة سكر ناعم
- ½ كيس خميرة كيميائية





شكلي كريات وزنها 30 غ.

Façonner des boules de 30 g.



أفرغي صفار البيض تدريجيا مع الإستمرار في الخلط.

Incorporer les jaunes d'œufs un à un en continuant à mélanger.



حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.



ضعي الكريات في مول سليكون على شكل بيضوي ثم أطهيه في فرن مسخن على 150° مدة 10 إلى 15 دقيقة.

Tasser les boules dans les moules en silicone en forme ovale puis cuire à four préchauffé à 150° pendant 10 à 15 mn.



أضيفي الخميرة الكيميائية.

Ajouter la levure chimique.



إعجلي على شكل مرهم المارجرين و السكر المسحوق.

Travailler en pommade la margarine et le sucre cristallisé.



أتركها تطفئ قبل نزعها من المول ثم املئي المركز بمربي المشمش.

Laisser tiédir avant de démouler puis garnir le centre avec la confiture d'abricots.



أضيفي الفرينة حتى تحصل على عجينة.

Incorporer la farine jusqu'à obtention d'une pâte.



أضيفي عطر المشمش المركز و إعجلي مرة ثانية.

Ajouter l'arôme concentré d'abricot et travailler une autre fois.





## Galette à la confiture

- 250 g de margarine
- 160 g de sucre cristallisé
- Arôme concentré d'abricot
- 2 jaunes d'œufs
- ½ sachet de levure chimique
- Farine au besoin
- Confiture d'abricot

## حلويات بالمربي

- 250 غ مارجرين
- 160 غ سكر مسحوق
- عطر المشمش مركز
- 2 صفار بيض
- ½ كيس خميرة كيميائية
- فريشة حسب الحاجة
- مربى المشمش





أتركي العجينة تأخذ الشكل ثم أنزعها برفق من المول بواسطة ملعقة.

Laisser la pâte prendre puis décoller délicatement du moule à l'aide d'une cuillère.



إمسحيه قليلا على ورق ماص.

L'essuyer légèrement sur du papier absorbant.



حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.



أتركي الورود تأخذ اللون الذهبي من الجانبين.

Laisser les rosaces dorer des deux côtés.



أغطسي المول في العجينة.

Tremper le moule dans la pâte.



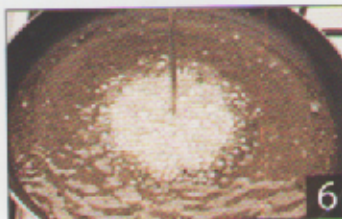
بواسطة خلاط كهربائي، أخفقي البيض، الفرينة، الماييزنة، الفانيليا و الملح.

À l'aide d'un batteur électrique, battre les œufs, la farine, la maïzena, la vanille et le sel.



قطريها ثم أغطسيها في العسل و ذريها بالجلجلان.

Les égoutter puis les tremper dans le miel et saupoudrer de grains de sésame.



ثم مباشرة في زيت ساخنة.

Puis frire immédiatement dans l'huile chaude.



سخني الزيت في مقلاة مع المول على شكل وردة.

Chauffer l'huile dans une poêle avec le moule en forme de rose.





## Griwach al warda

- 4 œufs
- 50 g de farine
- 50 g de maïzena
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de vanille

### La décoration :

- Miel
- Grains de sésame
- Huile pour la friture

## قريوش الوردية

### التزيين :

- عسل
- جلجلان
- زيت للفلي

### 4 بيض

50 غ فانيجة

50 غ ماييزنة

1 قرصة ملح

1 قرصة فانيليا



8



مقلبة اللوز  
M'kalbet allouz

6



حلوى محشوة بخلوة الترك  
Gâteaux fourrés au halva

4



حلويات بالمرعي  
galettes à la confiture

2



قربوش الورد  
Griwach al warda

16



الأقماع  
Les cornets

14



مشوك بجوز الهند  
M'chewek à la noix de coco

12



حببات القهوة  
Grains de café

10



معسل بالمرعي  
Màasla à la meringue

24



تشارك بجوز الهند  
Tcharek à la noix de coco

22



مربعات بالطلاء  
Carrés glacés

20



موسكوتشو للأطفال  
Mouskoutcho pour enfant

18



تارتليت بالمرعي  
Tartelettes à la confiture

30



الجوزية  
Djouzia

28



الرخامي  
Le marbré

26



أماندين  
Les amandines



# الطبخ السهل من أ إلى ي

15 وصفة

# حلويات اقتصادية



99 دج  
فقط

