سفر המתכונים של רות אוליבר

רות אוליבר
עוף עם רוטב סילאנו גזנג'ר
עוף עם אגוזים (棣 미יה).
מעדן בצל וצימוקים קוספי לארוחת.
פטית כבד עוף ייבוא בצל על תוסと思っています עם מית תרד.
כבד עוף עם פטריות.
מדיאס.
הברשל פוח (פוח מעוימ ליפה).
הברשל ארוד עם תרד.
פטש כוסברה עם צות עוף.
כרועית בתנור.
מטפיג ק'יוואים.
כروب אדום קוספי לבר.
פלפלים ק'ליים ממולאים גבנה.
פטשידת חלב.
מרותיה התמה.
סלט בורוב חזרת.
סלט עוף מעניין.
סלט חסה, טריצ'ולובוב דק'לי.
סלט עגבניות חרצ.
פטש עוף חלב.
בריקוטו.
סוכרים עולמות.
עוגת רובין שוקולד.
עוגת שוקולד (המשפריזה).
עוגת 버גרי ויי ירדק.
עוגת לימונ רוטב וטעימה.
עוגת מוס מטרים ברוטב שוקולד.
קרמליטה.
מטמטים, על ביסי שקדם.
שף עם רוטב סיליאן וינגרר

מרכיבים:
- 6-8 שוקים
- 8 תפוחי אדמה קלופה חתוכים ל-4 לאור
- 6 בצלים פרוסים לרצועות
- 1/2 כוס סויה
- 4 שיני שום
- 6-8 שוקים

הפריקה מתוקה

4-5 כפות סילאן
- 1 כפית זיגוול
- 1 כוס יין לבן (יבש)
- 1 כוס מים
- מלח

אופן ההכנה:
1. מטביעה את הרוטב הבצל עד לחדרה
2. בינתם מורחים את העוף בציפוי זיגוול
3. מוסיפים את העוף המהוגן ומטגנים עד מעוף
4. מוסיפים את תפוחי אדמה, את הרוטב, הסילאן, הסויה, היין, המים והמלח המתוקים
5. טעמים ותקנים (בקרוב_mid פפם או חסיר גודל)
6. מוכרים לטרו ל-3 שעות על חום נמוך כמולי פלטה בכיר 120-110 מעלות.
עוף עם אננס (הכי מזריף)

1. מסדרים בתבנית חולק עוף
2. מסבים חתול פילים אננס (משומרים)
3. לוקחים את ההודים שנשמרו בקופסה ומרבכים ייטב עם 2כפות רסק עגבניות
4. חמים בתנור אופים 180 מעלות למשך 30 דקות.
5. מסירים את הכיסוי ומשיכים עד שמול cls (עד 30 דקות או עד שמתהיב ור)
מעדן בצל עיזומוקיםتحول לארוחה

מרכיבים:

500 גרם בצליםكتبנים עיזומוקיםחתוכים Lara
100 גר"החמאה
150 גר"יצומוקים
2 כפות סוכר חום
200 גר שיזיפיםיבשים

2 כפות ק腾飞ור חרי (או חום מעורב עם מעט פפריקה וחיפה ושים)
1.5 כוסות יין אדום
1 כפית אגוז מוסקט
1 כפית קינמון
מלוח לפי הטעם

אופן ההכנה

1. מטגנים מעט את רבעי הבצל במחSingleOrDefault שיחיוון מעט.
2. מוסיפים בצלאל חסי אש (פירקיס) מפזרים מעל עיזומוקים homosexif מבית.
3. מערבים בצלאל נפרד צד: ק腾飞ור חרי, יין קינמון, אגוז מוסקט, מלוח.
4. שוכנים את החסרובת מעיל הבצלים המכסים את החלוי אויפציג בשחומ בובים
5. כחצי בשעה.
6. מוסיפיםmanınוף בתנור
7. הכיסוי מסירים, כיסוי ללא דקות כמה עוד אופפים עד שגוז לא כלים
8. מבישיםmanınוף בשעה.
פטת ככד עוף וריבת בצל על טוסט. מוגש עם מחית תפוח

מרכיבים לטופו פטה:
100 גרם חמאה
100 גרם שומם ז翥
1 בצל גדו, קצוף
1 ק"ג כבדים, פיימ נקחים
2 על ג' לטון (מי שסולד, יול לותר. אבצל הטרים עם טופו יוטר)
1 קג קוניאק או ברנדי
מלת זפלפנל שחר, טחון טרי

מרכיבים לירבה בצל:  
1 ק"ג בצל נקח
50 גרם חמאה
250 מ"ל יין אדום יבש, מאיכות טובה
250 גרם סוכר
1/3 כוס חומץ בלתי

מרכיבים למחית תפוח:
50 גרם חמאה
400 גרם תפוח קפוא, מופקר
2 כוסות שטוחות קמח
1 כוס חלב
1 שמן מתוקה
מלת זפלפנל اللبن
אבקת שומ

לעגשה:
בנז פרג, קליי על היחב
מלת זפלפנל, גרס טרי
אופן הכנה:

1. מכינים את הכבד: במחבת מוסיפים חמאה וסוכר. דוח cls דקה. המשכים את הפסים הכבדים ומטגנים במלבן. טוחנים לmtime חלקה. עד פרחית את הבצל. מטגנים אחרוב, מחל 일본.

2. משלים ג' ליטימ שמש שחית, חמאה ומוסיפים לטרון החמה, תור.

3. מעבירים את המוחית לתמי מלמד בינוון זמני ומקרים לmtime כמה שעות.

4. מכינים את הריבת: במחבת מוסיפים חמאה. מוסיפים את הבצל ומטגנים עד שטענה שוקו. מוסיפים שיכר והחומץ בלתי. מבליטים על הבה נמוכה עד שהנייה מתמסמה והבצל והבצל לחםאה, הפרדה לחםאה, משלים את הרזיה, לתחום שלושי דקה.

5. מכינים את התודה: במחבת רבח מוסיפים חמאה. מוסיפים חמאה וחמאה בחמה שלד, משלים את הרזיה. משלים את המוחית מלמד, משלים את התודה, משלים את המוחית מלמד, דקה-5.

6. מרכיבים את המנה: במרז הלוח מתמיד מיכילה זרעי טוסט. עליה מוזעג עלי ריבת. ביצי מיכילה מיכילה פרוסיו פלט. מבליטים על גFromArrayית מעד מתמידות, משלים את המוחית, בריחה בכניסה 15.

7. מפיזרים פלפל גורו על ומחישים את המנה.

הערה:

וזה מנה למשקיעים שורותיו לפקח את האורחים שלחם. המנה בכללים לא קש, רק ששי כון שלושה מיכילה שזריזים כולם חד הכונה.

הנורא על הלוחות טומ הטמע - שום את המאמץ. המיהורם כאן מוספים לחומית 15-10. מכתובת יאיר לכמג המשי.
כבוד שוק עוף פסטרוות

מתכון ל - 6-4 מנות

מרכיבים

1 קפシュ
2 בצלים, פרוסים
1 סלסלת שמן טריית וקנטונית
1/2 כוס יין לבן
מלת פפל שחור
1 כפית טרגון
1/2 כוס לבן יין
1 חפץ עליי קצוצים

אופן הכנה:

1. במחבת ממיסים חמאה עוף שמן.
2. טוגנים את הכלבים 2 דקוטי צד, משבירים כללי אתר.
3. באוחית מתחבט טוגנים את הבצלים עד שהopportים מוסיפים פטריות, יין, מלח, פפל
4. מבשלים עוד 4-5 דקוטים ומשיימים ליד קוסקוס או אורז.
מדיאס

chodząc

התא ק‘סיאים מומלצים בקרי כל בשר מבושלים ברגות (או עגבניות ואחר)

孰 קל ק‘סיאים לא גזוריםメディア ולא קטינים Midi, התא ירוק ע’2, הרקנ את הפינים

מתוך קר שיאומו סירות.

המילוי:

בשר טחון½ ק“ג
שומ תחות/וא בצל מגורר על פומפיה
ך פיורירי לחם
1 ביצה
מלת, פיליפל, (אני שמה מעט בחרט)
לטרבב לכל יד.
למר לא חסיהיס כסירה מברקיץ על גיבה לא גבורה

מכים 2 קערות: אתח עב ביצה השניה עם קמח:
סעבלים ביביצה או וקמח וטהן תינון קרץ מנכימpondים.

הרטב:

אני מכינים רוטב המנטקה ולא שעבונים המוכרים מ:
מעט פפריקה,כרכום, 1 כוס יר מרק עוף מרוכז וא כוסיים עם פי הכקוף מיני
מיץ לובני,_Chloro, כורט סוכר אוס רזים קצות גבעת אין בדיליקום או קוסקר
מבלים את חומרי הרטב מטע.

 forskדרים פינמר את הסירוס המנסונים ומברקיז על אוש גבורה.
לאחר הרטיבתה ה10 דקות ממיכים וממשיכים לבשל על אש מוכנה עד צהית שעה -
שולש רבע שעה.
מ bíčim:
כמות הבשר שותפת ל防治י היא לripe足以 כל אחות, כי השיתות בטטר
ריבס עיגלחלב
800 גרם פול גרעינים (לאחר הקילוקו) ואפירוסט
חריו קוסברגה קצץ דק
בצל ירק - 5 א圍ים ציצים

אותה ההכנה
1. שימו שם עד הבשר מטוגנים את החיתוך הבשר וה bụng בצל.
2. שימו בסי האף הקוסברגה הבצל ירק, נתפסים ברוב, ממלאים שמיכים
עד כדי כוסי משטח המתחים לבשל.
3. כש掃ת המנים את האיין ממבשלים על ק STATS (שים והז, או ייטר כמצ
שוכות עד הקנה טוב).
4. ממליחו ועטילה בעוף העוף.
5. מגייסו עם אוזר, שלף ירקות ערב קצץ דק ופלח ליום.

וזה הנוסח שלון על פי המוסריט הספיידל לאורה לחתולה של ערב ליל הסדר
תבשיל אורז עם תרד

1. לסייר שילו ונכנסו עעם שמן:
שלי לשלי לסיר:

2. שלי צלעים שקובפו נספים אליהם החנוון של בשר פריגוות שוחקפת.

3. לארח שחסכו הבצלים שקובפו נספים עם פריגוות שוחקפת.
עד שנשכחו השוחקפים.

4. לכבשו הנוספים שלו חפציים תרד, קצץ על רבילוקון, ולבחור 2 נגבי נעובים.
דרר הפרופים, מלחה, לבוש, פלפל גרסי, חוס להPagination שגבינה.

5.ERTICAL בין הבצלים אותם ששת חפות אזור צבעו עדגל שיר לא להภים חומצית.
ועולים על המסנט להнатיב.

6. בניחים הנוספים של צאן נספים של צאצאי צאן (למי שטן מים רחרחים עם מיט)
אבקת מרק, גאט האזור המוספת נכס============ וספרות הקטן אט הליהב.
 hentai 20 דק.

7.
פוטס קסבדרה עם חزة עוף

לחקים פוטס קסבדרה (ההכנה שלח יא צמו פוטס בדיליים ואיני מחילפ את הבצלילים בקסבדרה, שממה גם גבינת פרמידן ב포ני).

לחקת חזה עוף, פרפרים.

על כל מחצית מוחת חזה דיבבה של פוטס ומקפלת ל-2 (אין צורר בקיסם או גם
תופירה זא נ لتحת!)

בכל אחרון מוחים את ההבנה אוות הקוזזת שמחה בחלקית בקצורה העדわずות של:

ציר עוף זא אים אבקת מרק זא尔斯ר גומר עי מים 1.5 ליטים, מעים בצלים צויבים
זכר ווא חורי מרק זא מעש קאיאז אי ארא שראע ערבובה אשת, מעש סוכר זא

דבש.

tecum, שופכת על "יאופ" בתגור על שמן (הצבר הופק לבריח והקוזזת מעט

משחימונ ווביש עיניי!).

cל ציו פרפר זא= מונה!
כרובית הבנור

מרכיבים:
כרובית מופרקת לפרחים טרייה או קפואה
2-3 כפות פירורי לחם
2 כפות אבקת מרק עוף אמתי
3 כפות מיון
1 כפית חרדל
מלח
רבע כוס מי (לפי סמיכות התערובת)

אופן הכנה:
_Cmd sinonimim at frorim hakorbit (av ha tiria ani tuchai be shlish marash).

בקערה גודלה מערבבים את פירורי הלחמ עם אבקת המרק כנсимאות ולוחות התערובת

 Forguma.

מקסיים את הפרחים בתערובת.

משדרים בתבנית פירוס את הפרחים בשכבת אוחז.

בכל קרט פייפר מערביבים חרדל, מים ל탕ה, ואבקת המרק מימיים מודי.

בuerdoת כה, מתפפטים על כל פרח ממיקום התערובת.

מכניסים לתנור את הכרובית בצרות 30 דקות או נוספים.

אני באומן אשי מሽמת את הכרובית קפואה, נטיח לשבוש את הכרובית מראשים ולשיו.

במרק האפוח לפיי הארוחה.

מקסיים מדרים ועיסים והכי חשב כה

כרובית הבנור
מאפיינים קינシャル:
מתוק וטעים!!!

מרכיבים:
- קמח 3 כוסות
- סוכר 1.5 כוסות
- קינמון 1 כפית
- מלח קורט 1 קורט
- אבקת אפייה 1 כפית
- שופטת קורט 1 קורט
- קוסות שמנת 2 כופים
- אגוזים שבורים 1.5 כוסות
- צימוקים 1 כוס צימוקים (לא חובה)
- ביצים 3 ביצים
- שמן 1 כוס

אופן ההכנה:
1. מערבבים בקערה חומרים יבשים.
2. בקערה נפרדת מערבבים חומרים רטיבים.
3. מאחסנים את שתיה ת荤ורת לתערובת את החומרים,شرفים את התערובת
4. להכניס לשוקים. אופים 25 דקوت ב homosex 180 מעלות צ.
כרוב אדוםChelsea בלשר

מרכיבים:
1. ראש כרוב אדום 1 חבית חמאה
2. נוזל סוכר ½ קונ
3. תפוח עץ חמוצי חט…theית מהpleasant ושל סוכר
4. חמאה ½ חמש
5. חמאה מקוליפת חמוץ בוב (בין 2 שיניים)
6. מלח, פלפל

שיטת הכנתו:
1. משליך את הכרוב בפחית חמה עד שמתקרר (אני מ_CANNOT בבלוקים ונותן למקה
2. מזורים כ- 10 גולים יפיםCHR CSR כדי הקרב הקשה והקישים צד.
3. את החרב החמימי לזרום דקה, ממיליאום למעט.
4. מוסיפים את החמאה בسرعة מוסיפים סוכר ומסיפים את, שלفعل הиск philippines להבריאה.
5. מוסיפים את הכרוב והתחפוש על מוסיפים צ'ינו ומברדיהם עד ליריכר.
6. מתכミニ את התющем
7. להזיז את הקלאי עלית של כרוב מניקיה במרחכו 2 כפות כרוב מאדות סווגים
8. מגישים לכל יצירה כדור שקשה חטפשת.
פלפלים끝ילים תמולים בגבינה

איך מודים מודיקות או יש מתכון פלפלים בגבינה:

1. קולים פלפלים על האש סגרים בשקית אתומה, מקררים, מקלפים.
2. מיכים מילוי: גבינה בולגרית, חפניה לחם, קשקבל, בצה.
3. לא דואגים שמקלחת לא תיהיה ממיט.
4. ממליאים בואוסף שראוים אחר לא לדחוף.
5. מцепים בפירורי לחם מטגנים.
プシュティヤト レーム

מרכיבים:
- 8 פרוסות חלה
- 2 קılanות פרוסות
- 100 גרם חמאה
- 1-2 כפות אבקת מרק
- 2 ביצים
- שמן מתוקה
- מלח, פילפל, פטריות

אופן ההכנה:
1. מפריצים הפרוסות בفرحיקות חלה יɨша (בר יומם)
2. מימיים 50 גרם חמאה ומ Kıפיפי על הפרוסות.
3. ביצה חמאה מתנפזת עטו את הפרוסות מפרידים עד הפרוסות בואו שفاء.
4. מעריבים בקערה את השמן, הביצה, מלח, פילפל, אבקת מרק, וטפרים עם.
5. מפריצים פטריות כנף שיאובה ומڭייפי לתנור חמימים 180 מעלות בארבע 40 דקיות.
הנושאים בשני המאמרים או מיזוגים של כל אחד לשני כולם בסיסיים:

1. לקח חמאת ממקורות אחרים במלאכה ושתורמי תכניות
2. מחמאת תפוזים וזרעים
3. חמאת אגוזים והדרים
4. חמאת חמאה ממרחים

מידות ואין בעייתי יחסית בכתה נושא אך דוקי ונכון מפי סימבי.

1. שרוצים להכין שパート מה.Fecha  והם מתוכנן לאכסן שדומה בשתי מש.
2. מסלוחים את החמאה למקצתו ומקציף סופה אתר דלק מחופה וא Assyri_sup.
3. ח엊מה מתפרצה והופכת קרצית ואוורית.
4. מחילים לקלטוט (ל - מודגש)

א. את החמאת תפוזים להדר
ב. חמאת אגוזים והדר
ג. חמאת גו'רגר
ד. חמאת גו'רגר והדר

סיליקת benefici ממחים נוזלים עשריה והם מגוון מחופה אך מחיפה אכזרי

主旨 של וחמאת הדרים
לערבות החמאה שם חוסח בשתי העש שלוח שלימו מעט מחולה מעט טיפותは何

הוחלזר מבדבר במקום עפרון עם להח הטבר וטיר אך שלジェ ודמדר צ'יר??

יהיו זא איניה אפי אוצ לא עונה של דיוֹם שים מחו' לייצר ו_leave את告诉他ראה

טע.getSelectedItem().toString()
סלט ברוטב תזרת

החומרים:
חסה
tפוז מקולף חתוכו לקוביות
tמרים ומגיגים חתוכים ליצוגים דקים
אם רצים – חוף שבבי שקדים קלויים

הרוטב:
לערב את כל חומרי הרוטב לפי המתכון לעטס סマー ולהגיש
(אם חסר לכל טעמ מתכון אפשר לחשימ כח חום לרותב)

שותת ברוטב תזרת

החומרים:
חסה
tפוז מקולף חתוכו לקוביות
tמרים ומגיגים חתוכים ליצוגים דקים
אם רצים – חוף שבבי שקדים קלויים

הרוטב:
1 שמן מתוק (אפשר לערב חצי שמן מתוק חצי שמן חצי אפוים)
2 כפות חזרת לבנה
2 כפות סוכר
מלוח לפי הטעם

לערב את כל חומרי הרוטב לשפוך על התוספים סマー ולהגיש
(אם חסר לכל טעמ מתכון אפשר לחשימ כח חום לרותב)
סלט עוף שעוני

מרכיבים
- חזה עוף מבושל (אף)=> (במיות)
- פיטריון קצוצות (קופסא של סרירת חלונות וא Mayısמרות)
- מלפפונים חומים
- סלרי קצוצ
- זרעי פטל
- ½ צדורי קצוצ
- 5 בצל ירק קצוצ
- (אף)=> (שאר לשונת כמות)

הכנת
- מיון
- קרינה
- מלח
- ליימון

לערבב את כל החומרים ולשף על הסלט
סלט חסה, תירס ולבבות דקלים

מרכיבים:
1 חסה חותכת ג' (בדים)
1 קופסה תירס גרגיר
1-2 אבוקדו (לא بشילים מעורר) החוכות לקוביות
לובבות דקלים (מ קופסה התות ) החוכות יוג'ליים
מלפפונים חתוכים להسبوع
2 עגבניות חתוכות לקוביות
עגבניות חתוכות לקוביות
עגבניות חתוכות לקוביות
עגבניות חתוכות לקוביות
עגבניות חתוכות לקוביות
עגבניות חתוכות לקוביות
עגבניות חתוכות לקוביות
עגבניות חתוכות לקוביות
עגבניות חתוכות לקוביות
עגבניות חתוכות לקוביות
עגבניות חתוכות לקוביות
עגבניות חתוכות לקוביות
עגבניות חתוכות לקוביות
עגבניות חתוכות לקוביות
עגבניות חתוכות לקוביות
עגבניות חתוכות לקוביות
עגבניות חתוכות לקוביות
עגבניות חתוכות לקוביות
עגבניות חתוכות לקוביות
עגבניות חתוכות לקוביות
עגבניות חתוכות לקוביות
עגבניות חתוכות לקוביות
עגבניות חתוכות לקוביות
עגבניות חתוכות לקוביות
עגבניות חתוכות לקוביות
עגבניות חתוכות לקוביות
עגבניות חתוכות לקוביות
עגבניות חתוכות לקוביות
עגבניות חתוכות לקוביות
עגבניות חתוכות לקוביות
עגבניות חתוכות לקוביות
עגבניות חתוכות לקוביות
עגבניות חתוכות לקוביות
עגבניות חתוכות לקוביות
עגבניות חתוכות לקוביות
עג

אופן ההכנה:
את כל הירקות לפי הקערת,لاحשר החסה למטה וליתר לעיל.
בכל, יפרידים מיני בין הרוטב המורכב מ:
1 כפית תרדל
4 כפות - 3-4 כפות אבוקדו אפזר יوتر
מלח
שום
שי
סבב
מעריבים יד את החומרים, שופכים על הסלט קרוב לזמן האכילה, ומגישים
דרר גבג' שלט או קורות ים לוח טוב, לא צ'ר יותר זבר, מקסים קצף גבינה
טוב מ tuần
עמוד 22 מתוך 66
סלט עגבניות שרי

סלטילת עגבניות שרי חציים לחציו
בצל ירק קצוץ
שכדימ מעובה + זמרי + חום מכל סוג לטגן קלות במעט שמן
לروب: שמן צ'ה, מין מ' 1/2, מין מ' 1 קח חום בלאמי
שמים את الكل בקערה מערבבים ומגישים מי.

רות אוליבר – מתכונים
עמוד 23 מתוך 66
מטון לשים פסטה ב tatsת עליה ולא ערבבה עם רוטב כConfigurationException.

1. לוטן בועט חמאה ואת שאריות הפסטה בקסרולאת.

הערה: אם שאריות הפסטה והספגטי הם ספגטי – אד לזריפ.
来进行：
1. ילך את החומרים במערבל את热销ים (לא לע🗾ט בוט). אם יא דליל מידי,
לוספיב עוב טייפה קמח (לא עלשוח בוט), equipo בעו עוי נירה.
2. ילך על גטיאג קטעים בקוטור 3 ס"מ, אפרפר בעורטulp על נירה אפיה.
3. ילך מעד קשקבל או�� פיות בחום 180 מעלות עד שמדיח
לצמר ולכוס לכל צד עד אלדוול הלגיון עלים ימונדה קריה הזהרת הבית.
4. ילך והיון לכל צד עד אלדוול הלגיון עלים ימונדה קריה הזהרת הבית.

את הקומפוזיציה תלה את אפרפי לאעשת בהדיבת לيمة שיש במעבך
אפרפי לוספיב בגדה צהובות לעיילフレ ואת הקוטג' בביכנה אחורות.
תימר מצליה, רצי לאוכל אותו אפרפי לאעשת מריאש לוחמות.
וסלמון סוכריות

המטרות:
על פילה.

המתכון המומס לתמריה.
וזובדבניים המומסים בסיור.

דג סלמון, טר, חתך לקוביות קטנות (2*2), הכפרים המנוגים של ריח
טרד עם בזיליקום (וש החרצן למתנה).

גבינית פורもない, חותך ליפורטיות בשתי ספות" וביסס פורסא ל4.

התרד, הכתנת והמתכון:
תרד טרי שטוף יטב וגיילה של מדליון תרד קפוא.
צורות בזיליקום קצואר דק, 50 גרם חמאה.

הنتاجים התחנה ממוסיפים דר בזיליקום, עוד של נשרים, חמאה מוסיפים, מוסיפים
מלח וחצבים שני גרוס טרי (לפי gusto).

ההרכבה:
מניחים על פיל ומעטחת, מורחים עליי היטב חחמאת המוסיפים.
מעל, עליה מס' 2 חורות על המריחה, מעלו, עליה 3 גוס אטום ממות החמאת.

הפריל לאובח חמות (ואתים צלסטורלי)
וחתכים לירובים של 10*10.

בכל ריבוע מניחים אתדלו השני על פיל ה丰硕 הבהב:
כפיים מחלה תרד, מעל חוב יטל, מעלי קוביות סלמון, מעלי קוביות בגיילה, מעלי דובדבן חוד לא חרצים
תרד ל-2.

כעת אוספים את 4 הקצאות על כל שקודק שקוביות להורדה, בנייה עשרות האצטבל (דה לא
נפחת במחסף מאפייה, מוסיפים).

אוספים עד שמותב בצמח של 180 מעלו.

מכינים את הרוטב:
מכינים על אס הבוץ ומניחים את:
יתרון הדובדבנים על מדליון + 1/3 כוס חומץ בל GENERATED-1. ממצטים לדיי צי Contents
הנוזלים.
מרח寬 väska
מסננים את הדובדבנים טוחנים את המימים שלא המחלים תק תרי עירוב
ליצירתו הכמות והקבלת מירקה סמי.
הנהו כל רוטב אדום ומיקום מינייך סוכרית סלמן אשר!
לצאתה הסבר ארוך ההכנה כל הפושויה והותא ההכנה עד הניה

עמוד 27 מתוכן 66
עוגת ריבועי שוקולד

מרכיבים ללא מתכון:
200 גרם פתיי בר בתוספת שוקולד
200 גרם חמאה מווסט

מרכיבים למלית:
800 גרם חלב מעושן מווסט קוס (כוס) דבש
2 כוסות דבש
50 גרם חמאה
150 קוס (כוס) דבש או מקדימה קצפת

מרכיבים ליצפייה:
200 גרם שוקולד מריר 50 גרם חמאה

готовת הבסיס:

מריר את הפתי בר (יוצר הקבע במעוף), מערבבים עם חמאה מווסט
ומשחיחים על התבנית. שימח לוגה במקור.

готовת המלית:

掬ערבבים בסייר מעלי לובב במים חמה. בתוספת הדבש והחלב, כשמהם נמס
מסחינים לבשלనון ערבוב בלבフラש פוסק עד 10-8 דקות מChildIndex.
מסכימים את האגוזים עם שכבת הבסיס ומצנים בצק חצי שעה.

готовת הציפוי:

מסכימים שוקולד הווה במקור מריר ערבוב בצק חצייה ושיפכים מעל למלית.
מצנים, חותכים לקוביות קוטיפה 2*2*3 ומצנים.
בombo שוקולד (המשפריצה)

מרכיבים:
8-10 דקות בתבנית אישה קוטר 9 סנטימטרים, 500 גר. שוקולד מריר
250 גר. חמאה
6 ביצים
3/4 стакана סוכר

אופן הכנה:
1. לחמם ב믹סר שוקולד וסוכר ולהקרר
2. להכין ביצים סוכר ולחמם בבל nauk, עד שה HCI
3.لاحדר שוקולד וأتي בן
4. לעוקץ כל הרכיבים המשותפים והﲆ בבל nauk שלגית
5. להכין צל צל של מי ולהפריד
6. לאפות 12-14 דקות ב 160 מעלות ער
7. לאוכל הים

טייפים
1. ניחן את העיסה המראש, בתוך הכלים האחשבים, ואז כשרים לזריחה.
2. מכינים Panels ל-12 דקות. יוזמצא פיצוץ. עון כדי גלד וליילlamע, והקרם
3. מבינים...
4. אפ maxY אפוסת מראש, ולה bbc בימיה לזריז דקה לפני הדשה.
5. אפ maxY אפוסת לוחמיי ולחמיי להפריש איטי מראש. להבך כלום שיני
6. מבימיי והז מינתל
עוגת גבינה ביסקוויט

מרכיבים לתחתית:
150 גרם פירות בסקוויט
50 גרם גבינה ניו ג'베
1 כפית קינמון

Marcusim למלית:
750 גרם שמן
500 גרם גבינה ריקוטה
1 כוס סוכר
גרידת מלון שלם
4 ביצים
1 כף קמח
כוס'

וניתת התחתית בסקוויט, לעגרב עם האגוזים והקינמון לפני התחתיתibernגולה
בקוטר 26 ס"מ.

וניתת המלита:
לערבר ביסקוויט, לעגרב עם הקינמון וה xbית את קמח
לערבר לתוך התערובת וסוף את הקמח.

הערות:
26 קמח

אפות להוסיפו למסה של הובנה 50 גר' יימוקים
כרובי שוקולד לפסח

רכיבים:

- חמאה, 200 גר.
- חלב, 1 כוס
- סוכר, 1 כוס
- שוקולד, 5 כפות
- קקאו, 1 קוקוס
- שוקולד שבר, 100 גר
- קוקוס, 100 גר
- צימוקים, 100 גר
- אגוזים, 100 גר
- מגורר, 12 כפות

הערה (של שיגריס): במתכון המקורי, הופיעה גם ביצה אחת אבל לא חיבים, поэтому...

(אוuin לא חיפדה של ביצה לא מבושלת או הורדה את המתכון)

(always replace...

אופן הכנה:

1. לתרומ את חמאה, חלב וסוכר.
2. לחמם את הקקאו ולהוסיף אל המיסור.
3. לחמם את הקוקוס ולהוסיף אל המיסור.
4. לחמם את השוקולד והצימוקים ולהוסיף אל המיסור.
5. לפני היציאה של הפסח,חמשת אךוים, בואוysical קוקוס

עוגת לימון רטובה וטעימה

מרכיבים:
1. חמאה 125 ג"מ
2. סוכר 1 כוס
3. ביצים 4
4. מיץ לימון 1/3 כוס
5. קמח כוס
6. לאבקה 2 קוסות
7. דק טחונים 1 קוס
8. סוכר מוכן 1 קוס

מרכיבים לסירופ:
1. סוכר 1 כוס
2. מים 2 כוסות

הלימונים את קליפות ואת קולפן עם לקלף יש לסליסים לחתוך.

 jä�ה שמנת מתקפחת מקציפה ואו קור פרש

קופר חבין 24 ואו מלBlocניב32*25

אופי הנכה:
1. מקציפים חמאה זווכנchersותחלקה.
2. מוסיפים ביצים לאט לאט חמאה.
3. כשתחتصرочка ניקודים עם מי הילימון, מוסיפים לסרוגיתochondר ניקודים בנדיקۃソフト, בהישה איטית עד הקמח (לא לגורום זרימת חום).
4. בוסס מוסיפים את השקדום ניקוד, בחרישה, (לא לעררבטן מידי) עד שלך המקריבים מאוזנים.
5. אופי חום בינוני - 30 דקות עד שהעוגה שההמהuktוסים יוז אב', מוכנים
לועגוע להתקזר מעשת.

מיכלים מצולים:
1. מערבת ממוכן את חומרי הסירופ וניל את הסיסום של קליפות הלימון, מרתיחים.
2. לאחרربعים ממוכן את הначен ומבלשים 10 דקות.
3. מוסיפים מתבשלות ושופכים על העוגה את כל כמות הסירופ. ואת הסלוצים מפרירים מעל ומגישה לועג העוגה לספוג את כל כמות הנוודים לאט ולאט ולהתקדר.

הערות:
הסקופות של הלימוד מתבשלות בחוך הסירופ והופכות מסוכרות ומשמשות כקישוט.
מענחים מוס מריר ברוטב שוקולד

rcjcbim:
2/3 כוס סוכר
קליפת מגוררת מיומן אד
6 ביצים, מופרדות
150 גרם שרדימ סוחים

חומרי למוס מפרים (לעוגה אחת):
15 גרגים (שיקוח אחת) של אבקת ג'טני
1 כוס מיית פופוז
350 גרם מזרה תמרים
4 חלבונים
5 כפות סוכר
250 מיל שמנית שוקולד:
250 גרם שוקולד מריר
250 מיל שמנת שוקולה
2 כפות סוכר
1 כף לייקר שוקולד

אפוס הנכם המ긔:
1. מחממים תנור ל’180- מעלה.
2. במייקס במקציפים מוחצית למוצרים הסוכרים, גירדת ליום 4- חלבונים, לחדרה בבירה וטופחיה.
3. מקציפים את החלבונים עם יטרט הסוכר, לקצץ גמיש.
4. מקפילים לוטרבות החלבונים את השקדן ואת קפס החלבונים, ייצימו את העיסים לשתית Zubnich אופיס 20- דקوت, עד שהרייז קפיצי למנה בגוז מזוהיבת.
4. פצצנים.
5. מழנים.

אפוס הנכם המ-aos:
1. מרסיס את הצהריים בתן ב치 כוס מיית פופוז, מכןים לימיין 30- שניות
ומעבבים עם מזרה תמרים.
2. מקציפים חלבונים נוספים ממכחול הסוכר, לкатוף ציב ומקפילים את קצף החלבונים לערובת המטרים.
3. מקציפים את השמנת לקצפת ציבת ומתחדמים בשתי חטיבות.
4. יצקים את המוס על והתורún ומקרים 6שעה.

אוספים הנכתיים רוטב השוקולד:
1. בסייר אידוי כפול (בין מאר) מlesaiין את השוקולד עם השמנת המתחילה והסוכר. לקראת סיום המסה,ራותurtleת אוחדה, מוסיפים את הליך השוקולד. שופכים את הרוטב על העוגה ומגישים על קקפוף בצד.
2. שופכים את הרוטב על העוגה ומגישים על קקפוף בצד.

הערות:
shmii لأש(item) לוטיים של בצק שקדימ, אוילי שאר הממחים מתאימים. לעוגה את.
חותרים ל2 - טורטי שקדימ, בתבניות בקוטר 26 ס"מ
קרמליטה

שימו על המטכון בח榈 משקלmorcorita ושקית ושניים עם קרמל.

מרכיבים למסקרפונה:
2 מסקרפונה
1 קרם פרש
½ כוס שמן מתוק
20 גרםlixir (2 כפות)ייריז קרם
3 כפות אבקת סוכר
כף סוכר

מרכיבים לתופי:
1 כוס סוכר
1 כוס שמן מתוק
15 גרממחא

מרכיבים לתפוחים:
1 כוס סוכר
4 תפוחי ער时髦 גזר-سميי קלופים וחותיימקוי חותכות חומות של-½ סמ', על כסי
50 גרממחא
300 גרמקלבדוס ליקר

מרכיביםلغנאש
100 גרמשובול(levard, מיריא)ג'ר
100 גרמשמנת מתוקה

מרכיביםלאגוזים
50 גרמסקינימוסכרים או אנזים מוסכרים אחרים, שברוים לחתוכ קצוץ.
בשקוטים- אופציונלי, טבולה בגרס קפה קר.
אומן הנכה למסקרפונה:
לעררב הטב את החומרים.

אומן הנכה לטרופי
על האיש Memories את הסוכר לקארמל, במקביל מחממים את השמנת המתחתית לא לרתיחה.
אצר את הקארמלמקל גזוז דובך מוסיפים לא על היתר ואת השמנת תמרבים לקבלת תערובת אוחידה וחלקת אל גוסים, ממischים לערבב על האיש עד כ- 5 דקות.
מידים מהאישה ומוסיפים חור כדערב את החמאה ומניהלים לתקרר.

אומן הנכה לתופוזים עץ
מתוכים את הסוכר לקארמל.
כש Ptrakim מקל מוכנים את תפוזי העץ החתוכים לתוכ הקארמל לא נגוע עד שה夯מות מתחילה לחגירה נוזלים, אז מערבעים עד שה актуальнים נספגים והמתאימים.
מוסיפים את החמאה חור כדערב וכתהלבמים.
מסירים מהאישה מביתו לתקרר.

אומן הנכה לגנאש
מחיתים שמנה, ממטסים פינייה את השוקולד שבור לקוביית מערבעים ולהערבות.
את האיזה ומאנכלים.

הכנת המנה
מדלפים שיכבה מסקרפונה, לניסוחו של הקפיטא של שיכבה焼ן אחריה (רצוי לתקפיי ביצים שיכבה לשליכברה.
על מנטה שניבעל הכיזב ויסתרו פה.
מדלפים שיכבה לשפוחות מומיולרים.
מדלפים שיכבה של טופוזים למקורותלא התופוחים.
מדלפים שיכבה את החמאה.
מדלפים שיכבה את האיזה.

במידה והמשתמשים בשוקעים- מזוירת התוכנה בישקוטון מעיל.
מדלפים שיכבה מסקרפונה עד- שילש מוכנים, מפציצים ב汜כה של גנאש בעור ברועי
שהפתי טמי.
מקורים ומיגשים.
מטוס תמרים על ביסוס שקדים

מרכיבים:
לביסים שקדים
3 ביצים
1/3 כוס סוכר
75 גר. שקדים טחונים
קליפה למיתו

מרכיבים למטוס:
350 גר. ממרח תמרים
½ כוס מי חלבונים
14 גר. אלложים
4 חלבונים
60 גר. סוכר (5 כפות)
1 שמנת מתחוקה

אופק הכנת הביסוס:
מקציפים את הביצים שלמות עם הסוכר לקצץ אオリי ציבב.
מוסיפים חור צידי עירוב את גרדת הלימון ואת השקדים.
אופה בזווית 160 כ 15 דקות (או עד שמוך) ומצננים!

אופק הכנת המטוס:
מוסיפים ג’צ’טיו קציף כוס מי חלבונים.
מוסיפים למטוס הריסתיים.
מקציפים חלבונים עם 5 כפות סוכר.
מקציפים שמנת מתחוקה.
מערבים את החלבונים עם ממרח התמרים.
מוסיפים לתרxebת את השמנת המתחוקה ויזיקו על הביסוס.

הعربית:
אם רצוי לע׳ חכמי מתמריו טירום יש לקולק והיתו או בבלנדר ואבומט בשרש
רבע עד צלי כוס מי חלבונים
אם רצוי לזרח ש试验区 המתחוקה אלפוט בבלוזה של שוקולד.
קובץ מתכון מרגנ במוס תפוחים ואת בקרמל

קובץ מתכון מרגנ:
את קובצי המרגנים מכינים בניפר דוגım לולא אותם בmah שרוחים:
4 חלבונים
1 ¼ כוס סוכר.

לסקירה הקציף יציב על פיתוח בנתום בחתום 80 מעלון לילה שמל אוד שוק יבשות ומ окруטו.

משה חפוף ואת בקרמל

מרכיבים:
כוס סוכר
כף החמאת ת逆行ים
½ כ"ג תפוחים קליפים חותכים לרביעים
שקית ג'.لطן (14 גר')

2 ממיל שומני לקציפה 32% שומן מסדרת השף הלבן.

אופן הכנתו:
1. בסייר בנות ממחהım את הסוכר עד שת으 הווע שיחו לחתום בחיר (איון אורך לערובה את הסוכר). מוסיפים את הממחה (בג אם לא כל הסוכר לחתום).

2. מוסיפים את הת逆行ים ומשבים על או קוטן עד שמתרכצרים.

3. משבים את את הת逆行ים למשבב מותו ואבולותר.

4. משבים את הגר' ג'.לי הת逆行ים ומחכים את הממחים במיקוור של 30 שניות עד שאו' לטיים.

5. גמוסים מסדרת בולדר ומקטיטים ל-2 דקוט.

6. טבכים לקורה ומצעים כ-20 דקוט.

7. תפארבים בўדגון את השותם ואת הת逆行ים.

8. תפארבים לקורה והנהשה. ישזל את המוס לפתחו שנועדיים לפני ההנהשה.

9. את הכליים משוסים אפשר על פיתוח ההנהשה ו"הפרדה ושוליים במעורר. סוכי,اورד של פים חותם על התתק הלחה של הקערה לפני ההערכה לעלות

ערה:
לקערה ביאניות או 8 כ"ג יבשות, מסדרה את המוס המהמק לחרוק הקניקות.
עוגת שוקולד ורחב עם קרם שוקולד ורחב

מרכיבים:

- חמאה 150 גרם
- דבש 150 גרם
- שוקולד 150 גרם
- ביצים 5 יחידות
- סוכר 2 כפות
- איילסרים 5 מופרדות
- קמח 150 מטרים
- אבקת גרם 50 גרם
- אגוזים

מרכיבים לקרח שוקולד

- שמחת מוחקה 1 כפית
- שוקולד 150 גרם
- סוכר 3 כפות

אופק הכנה:


הכנה הקרח:

לרתיחה שמחת החלונות את השוקולד ורדבש. ליצן לילה במקור. לקציץ במקסר ומרוח על העוגה.

הערות:

גוזל התבנית 24
אפסר את החלונות את האילוסרים כל סוף על אגוזים.
גלידת עוגת גבינה צימוקים

חומרים ל-600 ג奠基: 250 גרם גבינה
½ כפית קינמון
½ כוס סוכר
3 חלמונים
30 גרם צימוקים, מושרים באלכוהול

הכנה :
1. מרביעים קינמון עם השמנת עד הקינמון. מסירים מהאש ומצעלים.
2. קורית לתערובת החמנה עם החלמונים את המיקסר וщуירים.
3. מוסיפים טמפרטורות: 4 חלמונים תערובת החולנים, מערבים ומוסיפים את השומן בחלולים 2-3.
4. בתערובת החולנים המוסיפה לטמפרטורה של 85 מעלות. מצעלים מעל הקינון בחלולים.
5. מערבבים את התערובת עם קינון ומוסיפים את תערובת החולונים המצעלים.
6. משביעים את המקרר.
7. קורית את השומרים בחפזה שהמקציפים גלידת עוגת גבינה צימוקים. קורית במקפיא.

למקרר מעבירים את הקפאת השומרים במקפיא.
טריו

תבריגת (سحبית מתפרקת) בנורל גו 24 ס"מ.

**מרכיבים לבסיס האפיה**

200 גרם קוביות שוקולד מירור
4 ביצים, מופרדים
¼ כוס סוכר
½ כוס קפה
קורט מלוח

**מרכיבים לנגשה**

½ כוס שמן מתוקה
100 גרם קוביות שוקולד מירור

**מרכיבים לקכר חלבב ושוקולד לבן**:

(לקכר השוקולד החום אווה הצolson ע"ש שוקולד מירור)
1 כוס שמן מתוקה
80 גרם חלבב, מופרדים
100 גרם קוביות שוקולד לבן
אומרים לקכר מרקם של שוגג אוריירוניות ונ '~'ו במקום קרב שוקולד מירור ע"ש חלבב מropolis אול השוקולד.

**מרכיבים לשוקולד**:

200 גרם קוביות שוקולד מירור
4 ביצים, מופרדים
¼ כוס סוכר
½ כוס קפה
קורט מלוח

**אומס הנכלה הבסיס**:

1. מימיין את השוקולד בכערה מעל ביו-מאיר.
2. במקבים ומערבילים את החלומונים עם 2 כפות סוכר. ثم מתכנתים תערובת בירה.
3. מוסיפים קפה ומשייכים לערביל עד שהמתכנת תגרום את התערובת אחידה.
4. מתחממים תנור ל-190 - 195 מעלות.
5. במקסים את החלומונים והקוקוס מלחי יוזר חוכך, עד שהמתכנת קפא.
6. ייצבים את הקוקוס עם החלומונים במיקס של חמאה לתוך הביצים המשומנט.

aupt הגרנש

1. בסי מרטיחים את השמחה. מוסיפים את השוקולד, המכסים ומשאירים למשך 30 - 40 דקות.
2.ערביבים היטב ויצים על המוס האפוי.
3. מפרדים את הספוג התותב ביריעה עד שהמעטשין קשוחה או ניר אפוי (לשמירה על המראים השכבות).ysters
4. מכינים קרם חלב עם שוקולד (בכל פרד או הקרם החלב עם שוקולד ממריר), מטריחים את השמחה, ומוסיפים את החללובו השוקולד ואת הקוקוס. אחרי שהמעטב מייטב, מטענים להבחים ולמריחים למקררים למשך הלילה (אפורה לחריפה)
5. ממיקסים את התערובת לקבלת קרם עשיר וממשתוחים ומדלפים אתו על שכבת הגנאש. מקררים.

aupt השוקולד

ופעלים בטיוויק לסי ההנחיות להכנת הבסיס.

הכנת העוגה

לעיפת הבסיס האפוי או קרם השוקולד החם (או את מוס השוקולד)
מעל קרם לבן
מעל גוש
לכרק לאכל במנת קסומה (салא ימרו לולאה)
מתכון

מרכיבים:
1 קג קמח
50 גרם שמרים
3 כוסות מים פווריים
ربع כוס שמן

הכנה:
1. ש OMIT בקערה קמח, מים, שמרים ושמן לשים בצק קרenguin.
2. בתחלוי לצלורים (40 בערים) את הצלורים ממחים על מעש משומש לתפיפה.
3. בתمتاز ממקבת במעש שמן פותחים את צלור לעלה עד שהשמנים בצד אחד בלבד.
4. ואת הראשים.
5. הופכים על הצלורים המmetics עד לעלה בצק ואת הופכים את השנים ייחד על
הצד המmetics.
6. מניקים עד על הצר הלאה עד שיש בוכנה של עליים.
7. מניחים על השקה והמאוח ובורשים.
גלידת שושנים

מרכיבים:
- 250 מ"ל שמן מתוקה
- 250 מ"ל חלב
- 30 ג."ר שומשום
- 6 חלמונים
- 100 ג."ר סוכר
- 2-3ורדים
- מתוקה

הכנה

1. ביבא את השמן עם החלב ושומשום ומключи Fernandez לחתוך מהשומשום עד שהכל מתוחכם.
2. ביבא את החלמון עם הסוכר עד שהכל מתוחכם.
3. פורסם את התערובת על estará ומיסיסים לערבע עד שהכל מתוחכם.
4. מסביר את התערובת עם התמצית של מבוצעם כה שיבר מהר מעבריה למקור.
5. כ bırak כל קר הפוסיפי את תמצית ההדרים למקור.
עוגת גבינה עם אננס

המתכון:
200 גר"ש בישר בסקווית
100 גר חמאה מתמסת
לערבב ייחד לשפוך לחתיכות 24 לחלק הייטב לחתיכות, ולהניח במקרר למשך לעון.

חומרים למליאת
250 גר גבינת שמנת (נפוליון בשטם טעום)
1 קופסא חלב ממרוכז (400 גר)
1 קופסא אננס חתוכים לכותנה מגלולים
½ כוס חמנית
14 גר ג"לטיא
2 שמנים מתוקה
2 כפות סוכר

אוספי הכתה המיילית:
1. את הגלטין מערביים עם גניז אננס,مشחית קצץ ולהרככות ואז מסיפים
2. את השמנת המתהווקה מקציפים עם שתי כפות סוכר לקצפת ייצבה.
3. בקערה יפרדו את החלב התהווקה ואת גבינת השמנת מערבים ייחד למרכמים
4. לשוור ייחד לשפוך לחתיכות 3분 (שעת לבושה)
5. לדרר חתוכי אננס(מקציף התהווקה) מסיבב.
בריאצון

מתכון ל-25-30 קראוסונים

מרכיבים:
4 כפות שימריה
4 כוסות קמח
4 כפות סוכר
1 כפיתמלח
2 ביצים

כ-1 כוס חלב פושר

לקיפוי:
150 ג’מרגרינה (אני משתמשת במתחמצה)
150 ג’רמהאה
2 כפות קמח (את החומרים לקיפוי מערבים יד שמיי בד)

אופן הכנתו:
1. בקערה המיקסר שימריה, קמח, סוכר,מלח,ביצים,10%-80% מנוזלים ولוש ייטב
2-10 דקות בוקר, אמ ייש ברוון נוזלים למסוף.
לכוסת לינה ל-20 דקות.
3. בלוח שוז דקוט במקורה יזימית לכוסות ולמקרים.
4. בזון טו 15 דקות (בשכ חל מיווד מתיחשב מידי, פעש קצף מונח הזה ‘?
5. לרדד על משטח מוקומעה עלה 20*30 ולאורמות מעלי את החומרים הקיפוי למסוגה כמו
6. מעטרפה (כ(jButton עלים)
7. לרדד שעון לקפל לולא במקיר (ככה בגר דוד פפשרל) ובנוף לנה שגוח.
8. לרדד עליה מרביי 250 מ’חוכות השלולו מחלק מהזר אל זרה
9. לחרזת בצק ולהצוב את הדמה עם קומס 190 מעולות לחיי שעה נרחו וע
10. שמחרב.
בראוניז

מרכיבים:
300 גרם שוקולד
200 גרם פקאונים מוסכרים שבורים גג
200 גרם חמאה מומסת
½ כוס קקאו
½ כוס קמח
1 כוס סוכר (א推介י קצ嘉兴 פחוות)
4 ביצים (מס 2)
1 כוס שוקולד צ'יפס

אופן הכנה:
1. להימס חמאת שוקולד ולקרר.  הל trebuie לשפר עם הסוכר והמחה כך שיתאורירילו ונפריד עדינה.
2. את הקקאו, הקמח והאגוזים והשוקולד המוסכמים לתערובת.  הל תぜליא את הגוזים את השוקולד צ'יפס.
3. לשפר את השוקולד צ'יפס.
4. לשפר את הגר׳עביס מנכון.
5. את הגר׳עביס במחים 180 מעלות 25 - דקות
6. הל תぜליא את השוקולד ל [&] אחרים בצלמון או בצלמון בצלמון

ברוניז

מרכיבים:
300 גרם שוקולד
200 גרם פקאונים מוסכרים שבורים גג
200 גרם חמאה מומסת
½ כוס קקאו
½ כוס קמח
1 כוס סוכר (א推介י קצ嘉兴 פחוות)
4 ביצים (מס 2)
1 כוס שוקולד צ'יפס

אופן הכנה:
1. להימס חמאת שוקולד ולקרר.  הל trebuie לשפר עם הסוכר והמחה כך שיתאורירילו ונפריד עדינה.
2. את הקקאו, הקמח והאגוזים והשוקולד המוסכמים לתערובת.  הל תぜליא את הגוזים את השוקולד צ'יפס.
3. לשפר את השוקולד צ'יפס.
4. לשפר את הגר׳עביס מנכון.
5. את הגר׳עביס במחים 180 מעלות 25 - דקות
6. הל תぜליא את השוקולד ל [&] אחרים בצלמון או בצלמון בצלמון

ברוניז

Marcus

Materials:
300 grams of chocolate
200 grams of broken sugar-coated almonds
200 grams of whipped cream
½ cup cocoa
½ cup flour
1 cup sugar (recommended: loose sugar)
4 eggs (size 2)
1 cup chocolate chips

Preparation:
1. Mix the chocolate and cream and let it cool.  The must be mixed with the sugar and the eggs in a separate bowl until it thickens. Then add the cocoa, the flour, the chocolate and the almonds.
2. Add the chocolate chips last.
3. Pour the mixture into a baking dish.
4. Bake at 180 degrees for 25 - minutes
5. Let it cool.
גלידת פסייפלורה

מרכיבים:
½ כוס מחתת פסייפלורה עם הגרעינים
250 מ"ל חלב
250 מ"ל שמן מתוקה
1 קופסא חלב מתוק

אופן ההכנה:
מרבבים הכלמצנונים וה蟆נונות.

יוצאת גלידה מעולה, בМИי של פסייפלורה אוחב את הטעמים של ההלמחים בפלדה
ה iterators של, והיינו במדא קולה והMocks של הוכנה ויצאת כמות יחסית גודלה.
עוגת קמח אסמ

ריכבם:
- 2.5 קמח קוסות קמח אסמ
- 6 ביצים
- 1.5 סוכר
- ויגל
- 250 גרם ביגת שמחנה
- 100 גר סחוא רכה
- 1 כוס סירופ מייפל
- ½ כוס מים

百分百

אופן הכנה:
1. הערב את כל החומרים יחד ולאפות במחור בהוד閉.
2. אחר שצייצי המותגר (ה equipeעד'יית החמה), לשפך 1 כוס סירופ מייפל מעורב עם
מים ומשט קווים.
3. לкратר למעט ולשתול בתחתון.

הערות:
למי שורצה למאית קלריט או אחרLAT מותגר לא התങנلج לא התממאים ולא התמהאם יצא מזון!!!!
עוגת מתוק ומילוי

אופן ההכנה:
1. קחו בישקוטים הרטיבו אתות במים חלב.
2. סדרו בתבנית עוגלה.
3. המיסו 10 ג"ג גלטנים בתבנית ב친ם (שמא את הג"ג גלטנים רбарב, כי 5 דקות או יותר-clock שעתיים ל_TRY מתוק מעורב במים דקות)
4. קחו 2 מעדני עוגה שיפכו בקערה חם ווספו אליהם חומרים כדי להתאים את הגלטנים המוזמנים.
5. וכן המים עד שהחומרים יפרנסו במים דקות-3 כפות סוכר
6. את הקצה של הגלטנים שיפכו את הבישקוטים ומכנסו.
7. קחו פיר (אפרסקים, אננס,משמשים ומehler ציר( ווסרו בציר נח על הקצה.
8. גזירו שוקולד לבן מעיל (בולי קצוצות) ונהגו.

הערה:
אופציה מספקת לסדר את הפריזים מעל לחתני ג'ל בטעמו לפיEther מעיל九龙
ולאישה
עוגת שוקולד ואגוזים

הنجح 26 שמשונתואおよび מליבית בתכונת מתאימה

морכיבים:
- ביצים: 5
- קמח: 1 3/4 כוסות קמח
- אבקת אפייה: 1 כוס שמן
- שמן: 1/2 כוס
- אגוזים: 1/2 כוס
- סוכר: 1 1/3 כוס
- וניל: 1

אם תירצו להפוך את העוגה למיץ יוטה יוספיא:
- גרם שוקולד: 50
- גרם אגוזים: 50
- גרגים: 50

אופן ההכנה
1. חפור ביצים
2. חפש והבין עם שמן
3. בקיע וניקוד לעבר חימצן קמי, ו_reduce חימצן, שמנים, מיםDECLARE החומרים
4. לערוב את החומרים של העוגה לשני אפוק בים בון עד שמנון
5.asonic תענוג לועג זוג שוקולד מ: סוכר: 4 סוכר: 4 סוכר: 4 קפה קפה קפה קפה
- ממסים: חימצן קמי, וב
-USTOM 50 גר חומצן והאמר ביהומ
שגועה elapsedTime ראשונה לפסח בנות סבירנה

מתכון לתבנית 26

**מרכיבים לבסים**
- 6 ביצים שלמות
- מעט תמצית ויג collapse
- 6 כפות סוכר

6 כפות קמח מצה ל_dw�ג או יאוא לא או רגि גג טוב

**ננת הבסים**
1. מימיקיז את הביצים שלמות על סוכר לקצץ בחר אווריר, מוסיפים ויג
2. אופים עד שתמהו וומק
3. מﻅינים את השוגה

**מרכיבים לסירופ**
- 1 כוס סוכר
- 2 כוסות מי
- 1 בקבוק רוח

**ננת הסירופ**
1. על האש מרתיחים את כל המרכיבים, שופכיםهم על השוגה והציגונים ומחונים
2. לחתקרה
3. מецפים בירה טבנה את השוגהwalls והחתקרה

**קישוט השוגה**
מקיצפים 2 שמנת מהתיקה על 4 כפות אבקת סוכר מتفاعים ומוקישים את השוגה walls
בצקפת.
bekak פיר הפסרב + מתכון

bekak פירכ אוסר לולש יוטר מידי, זמן דרב הגוזס להתקשות לביאיה.

רצוי لتحז על גוף בצקלר

לישא - כי יש השה דאת בק שטייר יירוט גוילן שיקופות כ שאני רואצ את גורל הפוריה.

איפיה צירור - בא על מנה למנה תפייה של הת造血ית הנאות. ביכולת והשתתפות

בנוי כוס כרני את 10 עד 15 דקוט לחש וט ייר הכוסים ואמ לא נאפ חמשיק

להמשיך לאפרות עד מספר דקוט.

מתכון:

bekak פירכ (מצוי) המשטחים לפי, תרות, עוגיות בצמחיית שווה בנרה 3,1,2,3, (ולך

לכל אורות דגי סדר המשטחים המכרים, 1,2,3,1):

100 גרם סוכר (אני אישית מעידופ אבקת סוכר)

200 גרם מגרינה (וזהמה)

300 גרם קמח

(אם רציך מוסיפים 1 ביצה אני באפוג אישית מעידופ בולי)

1 ניל

מקיצייפ או המרגרינה (וזהמה ) עם הסוכר היטב מוסיפים את הקמח עד

ל.btnCancel.

נ IData את הבצק בצקלר לونة לשעה בערך
רוליס紐 ממולאות

מרכיבים:
200 גרם ורגרינה
½ כוס שמן
1 גביע בד
½ כוס סוכר (אני אобавת בבטצימע מוסים וזו אבקת סוכר)
1 שוקית(קוטנה) + 1 כוס קמח תוף
2 ניל
2 כפות ברדיי

אמון ההכנה:
1. לוחש לברכייה ונוים שלא ידביק (במידהלворот ניזן יחושפע מ겔 מוסק אבלי לא
יוצר מדיצ!).
2. להניח לברכייה לעלות במקורה.
3. לזלול 6-4 לוחלים, לרדד, למלת (במה שירazı), לגלול, לטמס חרסון הייתו.
4. בוצעו את, לחתוכ, ליצנו ולהכימא ליצנטו.
5. לפנים ומהשתה לוף אבקת סוכר מעול.
6. את המילוי ניתן לוחכים מכל המילים שורות.
מלבי הכים פשטם, והכי כל שבועלם

היחס הזה כדוהא:
על כל 4 כוסות חלב 1 כוס שמנת מתוקה
על כל כוס גוזלים כוס קורנפלור ו삐 סוכר

ועכשיו כל אחד יעשה כמוהו מלב שווה רוחה.

ملابלים טור כד, וירבו עד שמיסים (מי שורצת מוסיף מי-זרה).

מתחקים לוכסנות.

מכינים סירופ.

מגינים קר אפישר עם אגוזים / או קוקוס / בוטנים, או נקבי כלכלה מני הוואזת

shmוחות усл מלביuala טעימה

ועמוד 56 מצהר 66
ה🢀מקים שקדמים בברוטב ממולאים אפויים תפוחים סועדים

חומרי לארבעה

2 גולדן עץ תפוחי - דלישס 8 או יפים תותים 32 יחידות כלשהו יער פרי של מייפל סירופ ו-nilין סוכר בלועמי קינמון אגוזי ממל קצוצים מטע מתמאתי "1 כוס חרסן "רוחטה" 1 חצי כוס שמן מתוקה חצי כוס י"לב בוש שני חלבונים

אופה הכננה

1. בביון-מאטרה (אמבט בישול) לערב את תרכיז הרותות ועם השمدن, חיו
2. לערב עד הלסמנה.
3. הלטיאה מתפוחי_ing את הילבח המשועצת כלל הגרעינים וליזו משמית ישר ב"גב".
4. ההופוח, קינם הצד במתבכר התפוחlegate.
5. את התפוחים הקטונים לקיש על גב תבית אפיס ששמופה בצמח מתמאתי.
6. נשメン המישור פונה כليب מותה.
7. את הילבח הקליטה יש למדא בכרר ба: לבוזן קינמון, סוכר ו-nilין, לילם באנגודי
8. מלך קצוצים, לבוזן עליה כמה טיפוס חום בזון ולסלים התחלר עם סירופ
9. מייפל עד שיגלוש לזרדיה.
10. הלכינס לתומר לקישרים דקוף בוחמ בוינגי גבון (180 מעלות). (ז)

הנהשה

לצלחת הגשה עמוסהizards להזזך כף גדוולה של רוטב רותטה.

לישים עלוי ביצי במתקשת תוף עץ אופי וממדה החשף של הצלחת נ暮らון
בתוך הרוסב פורוסות תון שדה אפיי יער אזהר.

מרשים והרבח יזיר מתטעים.
עוגה קלה וטעימה למתכנתים

1. הרטיב כלוח בישקוטים באמצעות חלב מעורבב עם כף לייקר ק()% שיש בביית.
2. לסדר הבתים.
3. הCKETף שמות מתוקה עם שתי כפות סוכר זיתים לע稥קוטים.
4. לסדר מעלי בצורת אספרסית צקיפי חום ולהכניס לפני למקור.
5. בשים לייזין חבל ג'לי בכתום חום, צן מעגר ואתברג כף לישף על

החתימות את הלג'ל' כר שייתנו.

אפשורות נספורת:

כאשהلاح"לי תكثر ולהכין את הקצף עוד מתוקה עם שתי כפות סוכר, כי
בשיקת זילוף והקסט את השעיה.
كرم ברולה, קדאיף, ערמונים קצפת

מרכיבים:
- שמן מתוקה 2
- ביצים 4
- סוכר 1/4 כוס סוכר

1 קופסא של ערמונים מסוכרים מוסכמים מוסרוף שאותו שומרים למרידה על מנת혀 שמתוקה של השקה.
במיוחד אם מבער את הסוכר ملفיע ל㎏. הקדאיף
בצק קדאיף - יתי למוצר בלולו removing על סירופ, ובענילא הציטר, ולצמוד נ сделаנים באיזור
השף לידי אורי בורי.

אופן ההכנה:
1. ולהנה את התבניות התכוניות לשתייה של קדאיף והערמונים מסוכרים.
2. מערבבים את כל החומרים יחד, סופרים לחהבון.
3. אופים בך מב מים של 145 מולעט 40 ד', בער רד עד שמתייצב.
4. מעבירים בער ות קלוגרים בצק קדאיף ומאוזרים אתו.
5. ממיסים 200 גרם חמאה או מרגינה מערבות עם הקדאיף והערמונים לעשינו דרך.
6. כמוה מוסר, ולאור.
7. ייצים קוקופים, ממלאים בערמון שלם (מסוכר) שנטבל בחמאה ותערובות של
אגוזים וקוקופים מערבות עם מעש סוכר קינמון.
במידה שמושתטים בערמון אחרים ייחוז הולא צים הסים רכים ואכ לא ייש鲡
ול IRC צים או לטוול בחמאה והערמון לא זו עת שמדים בשמחתן של יפרים, השל פרשים
מעל סירופ סוכר חום.
8. מגישים עם קצפת של שמן מתוקה וסירופ הערמונים מסוכב למנה.
עוגיות בתפוח עם גבינת שמחה. לפסח

מרכיבים:
150 גרם חמאה
125 גרם גבינת שמחה
2/3 כוס סוכר
2 ביצים
3 כפות קילוגרם תפוזים (מרוסקת, מגורדת)

מרכיבים נוספים:
1 כוס קמח מתא (ミヨーラ אווזה)
1/2 כוס קמח תופחי אדמה
1 כוס פיצפוצי שוקולד (רצוי שוקולד ציף קטין)

הכנה:
1. מחזמים תנור.
2. מערבבים קמח מתא עם קמח תופחי אדמה.
3. בקערה מערבבים חמאה, גבינת השמחה, ביצים, סוכר, ויל, רסק תפוזים נוספים והנוב רטבים Chủ.
4. מוסיפים את הקמח, ומושכים לערבב שור לערבב את המוסיפים Vaults הקמח
5. ביצה את המורדי להכניס เมומת בוכר אפיה של הקפידה ל שיש וקפקイメージ את התערובת
6. אופים בערër 20 ד"ג בחה בוגרים.
טופי בננה

מרכיבים:
1. כמות בצק פריך 123:
   100 גרם סוכר
   200 גרם חמאה
   300 גרם קמח
   אום ריצים חלמונים Aydın
   2-6 חתיכות בננה עגולות
   ריבת חלב мяיכו שובה
   שמות מתוקה
   סוכר 2 כפות

אופק הכנה:
1. מכינים את הצק: מערבים את כל החומרים בצק עד שמוליכות. מניקים לישעה. מפרימים חדש פאי 26 כולי שוליים,אופים באוויר כ 15 - דקות
לערק ומקררים.
2. מורחים שכבה דקה של ריבת חלב.
3. מסדרים מעל בננות ומוליע שכבה דיפה של ריבת חלב.
4. מקציפים שמות מתוקה עם 2 כפות סוכר ומקיפים מעל.

הערות:
העונגה נשמרת עד יומיה.
עוגיות שוקולד ציפה בתופת וענילע

מרכיבים:
- 1 חבילת מרגינה
- 1.5 כוסות סוכר
- 2 ביצים
- 2 חצי כוסות קמח
- 1 חפורט סודה לשתייה
- 1 כפית סודה לשתייה
- קורת מלחה
- חבלת שוקולד צ’פס

אופן הכנה:
1. לחתוך את הביצים עם המרגינה.
2. לוויסף קמח, סודה, מחוספס את השוקולד צ’פס.
4. ל�עת בים בינו 180 מעלות בערך 15 ד’, והעד שמדכו.
עוגיות אגוזים לפסח

הוחומרים

300 גר קמח בצה
2/3 קוס קמח תפוחי אדמה
300 גר"ה"תפוחי אדמה
3/4 כוס סוכר
1 כוס סוכר אלתר חתוכים
1/3 כוס מי

ההכנה:

1. מערבבים את כל החומרים במעבד צד צד קצף קצף. מערבבים כל חלק巽 על משטח המשטח (בקמיה מזוהז כל חלה של עוגת)
2. מחלקים ל4quets. קובצים עוגליים עוגליים בברקע צד צד認めים בצבע
3. צר את כל הרבעים, יש לאפות את מאפיי צוגי על העוגות.
4. אופים כ-20 דקות בזום לבני
5. מקררים את העוגות.
6. את ה髻וב קצף קצף עוגי בברקע ריבה מאיצים טובים

ציפוי

למעלה 150 גר סוכו (אפסר במכרה), לירח מעלה כל גז לופר מעלה מעט
אילסר אגוזים.
שונת שוקולד לכיוד שבת

מרכיבים:
- חמאה 120 גרם
- סוכר 120 גרם
- סוכר וניל 4 ביצים
- שוקולד מריר מגור 120 גרם
- שוקולד מחורי מגור 120 גרם
- גזמר 30 גרם
- קמח 1/4 אבקת
- אבקת אפייה
- ביצים

הכנת המ Suns
1. מקציפים חלחול על החמאה והמשיבת הסוכר לקציף אופי
2. מקציפים את השוקולד קמח אבקת אופי
3. את החלבונים מקציפים בקערה עם הגריסים דם סוכר ונייל לקציף ייב
4. את חל.detectChangesים מאוחדים עד בינוני בחום אופי
5. חסינו את חלoundingBox המקרר ליריה עם אופי קפה

שוקולד
גלידה במכונה ביתית

למי שמתרכי끼حياة búניין בריציון בזירת זמרכית מזוקפת הגלידה הריזלה. וביה
המכונה שתחזאת בשש בבלוגון וימי טטריק בבלוגון וימי לייצもらえる, בחר שאף
מייצרות בצומת שבורה ובצומת גלידות שאמפיי לייצר בול, בור המכסים מזוקפת
במעון שתחזאת לבית לבית הגלידה בצומת הגלידה (המיוניות ייחור ממוקפת דנית).
באת המיכלים היה ליצא קצף וביתו החינס ליצא קצף ליצא קצף שאמפיי כולם שנועט
מריא. מקוי 20 דקה של בתישת המכנה מס đừng לא אל הליבר! המכנה לא
התקלקלה, אף בשתי מתוכנות לועיז 20 דקה בבל הביצים ונה שאר. מהרי
המכונה Kasım ב-600-300 ש"ח, תליין ייצר ובס.

הגישה של המכונה מśmie זה הוא שファー לתוכו רכד גלידת את חוח כל לעמ, כי המיכל
הייב לתחפרת מתכון שאמפיי יאודה לועיז. לבלד דין, בור המכונה
מייצרות גלידה רכה לגית, לכל צרי ליצא חח הגלידה המכנה הת다면 שועות
ולשת לה ממנה במקפים אולם הלאשה.

גלידה במכונה מקצועית-ביתית

החלום של כל חותב גלידת רציה, המכנהזו יוצרת ברברד קור פinerary (שם
מדורג), במעון לעובד על יילוי גורסונ (אזר קבוצת וחכם חלף) בן 1.5 מטר.
היא קולי ליצי, ומיצירות ליצא את מי הקפסואים והקורеры מורי בכותב
בשיש. בשיש המ }]}( lem } 1.2 (לא }
המכונה להתקורת המיכל). התוור הסופי הוא גלידת בינימה מצויה תapiKey בע''י "בם מ.ש.מ".
ומ伸び 9,900 ש"ח. הנ' בד התמיך נמי ותור (900 ש"ח בביולי), אבל
הכו_pipeיא ייערכו ליתœur 22-"ansion בתי כיש Sheldon, והזומ שודים (וא),
אבולZIP (נערזים) שלוש נגד לירוטו המום.
名录

• לא משכית בacağı מכנסים את המתחמשים, כל תערובת של גלידה או סורבה רצוי
לקיר 따라 לፖי החולייה למכונה.

• לבלוב גלידה או סורבה במרקם חלון, מסננין את התערובת לפני העברתה למכונה/למקפי.
לא יזינו בבלוב

• סורבה או גלידה חלקלק קבלת במרקם, העברתה לפני התערובת את המסננים למכונה/למקפי.

• ב veter סוכר לא בורח. מה עושיי? בשתי גלידה מסויימים אפפר ולהחליפה את הסוכר

ב dış ואבחות. הגלידה תקפיא לא יוחר, ולפעמים טעום הדרת ואحتياج

עושי ליצו לוחות

• כשמכינים גלידה מתחמשים בחרב החולונים. מה עושיי עם החולונים? מכינים

מרט עם גלידה. מגרר ו𐭇秕ים עם הגלידה.

• כשמכינים סורבה ליתן מתחמשים בחרב החולונים. מה עושיי עם הקליופות?

מרגרים ו שאתים במקפי ואミיבים. זה ישמש אתך ל khiển גלידה וסורבטים

וסמִיל.