



إخبزها بحب<sup>٥</sup>

بسكويت و كوكيز

بنكهات من حول العالم

كوكياد 

من 11 إلى 17 فبراير



بما ان حملة "اكتشف نكهات العالم مع كوكباد" كانت ناجحة وممتعة جدًا ونالت إعجاب كبير بمختلف الدول، حيننا نكمل بهذه الحملة ولكن هذه المرة رح نجرب وصفات "كوكيز وبسكويت" من حول العالم.

سنطلب منك في هذه الحملة تجربة وصفات "كوكيز وبسكويت" من حول العالم (وليس من بلاد عربية كي نسلط الضوء على أن كوكباد عالمي) واضافتها على تطبيق كوكباد وعلى حسابك على الانستاغرام (اذا عندك حساب).

**\*\*\*يا ريت تجربي الوصفات من هذا الكتاب وليس من الانترنت وتحاولي اضافة كوكسناب للطباخ .  
يمكنك أيضًا تجربة وصفات من التطبيق بالدخول الى البلد اللي ترغبين بتجربة وصفاته وترجمتها الى اللغة العربية.**

لنتشارك جميعا في نشر حبنا وشغفنا للطبخ 🍪 ولتكن فرصة لنا للتعرف على ثقافات العالم وتقاليدهم من خلال الوصفات.





# كعكة الفراولة الثلجية

## من تايوان



### المكوّنات

- 50 جرام زبدة غير مملحة
- 150 جرام مارشميلو
- 45 جرام حليب باودر
- 40 جرام فراولة مجففة او اي نوع فواكه مجففة تحبون
- 60 جرام فستق حليبي
- 150 جرام بسكويت (يمكن استخدام أي نوع بسكويت)

اسم الطباخ: @Poposlife



اضغط هنا لمشاهدة الوصفة الأصلية

### طريقة التحضير

- في قدر على نار هادئة، ذوّب الزبدة.
- أضف المارشميلو إلى الزبدة المذابة وحرك حتى يذوب تمامًا ويتجانس الخليط.
- أضف الحليب إلى الخليط وامزج جيدًا.
- اكسر البسكويت إلى قطع صغيرة، ثم أضفه إلى الخليط مع الفراولة المجففة والفستق الحليبي.
- حرّك المكونات جيدًا حتى تتوزع بالتساوي.
- اسكب الخليط في قالب مبطن بورق الخبز، واضغط عليه بلطف لتسوية السطح.
- اترك الحلوى لتبرد تمامًا، ثم قطّعها إلى مربعات أو حسب الرغبة.

# بسكويت براوني الفراولة المجففة من تيلاندا

## المكوّنات

- بيضة
- 70 جرام شوكولاتة داكنة
- 60 جرام شوكولاتة بحليب
- 10 جرام زبدة غير مملحة
- 40 جرام دقيق
- 80 جرام سكر
- 1/2 ملعقة صغيرة فانيليا
- ذرة ملح
- فراولة مجففة (أو أي نوع فواكه تفضله)
- بسكويت كراكر (أي نوع تفضله)



اسم الطباخ: @CookinTV

اضغط هنا لمشاهدة الوصفة الأصلية

## طريقة التحضير

- قم بتذويب الزبدة والشوكولاتة في الميكروويف على قوة 600 واط لمدة 30 ثانية.
- اخفق البيض والسكر معًا حتى يذوبا، ثم اضع الفانيليا والشوكولاتة المذابة ونخلط حتى تمتزج. وأخيرا، أضف الدقيق والملح واخلط جيدا.
- ضع الخليط في كيس الحلويات، ثم اسكبها على البسكويت وضعها في القلاية الهوائية على درجة حرارة 170 درجة لمدة 5 دقائق ام في الفرن لمدة 10 دقائق.
- عند الانتهاء من الخبز وهو لا يزال ساخناً، ضع بعض الفراولة المجففة وسوف تلتصق ببعضها البعض بشكل مثالي.



# كوكيز الهلال بالكاجو من اندونيسيا



اسم الطباخ: @ikha thea1

اضغط هنا لمشاهدة الوصفة الأصلية

## المكوّنات

- 200 جرام زبدة غير مملحة
- 100 جرام كاجو محمص ومطحون
- 300 جرام دقيق
- 50 جرام سكر ناعم (بودر)
- 20 جرام حليب مجفف
- 15 جرام نشا الذرة
- 1 حبة صفار البيض
- 1/4 ملعقة صغيرة الفانيليا

## طريقة التحضير

1. اخلطي الزبدة وصفار البيض والفانيليا لمدة 30 ثانية، ثم أضيفي الكاجو المطحون وحركي بالتساوي باستخدام ملعقة مسطحة.
2. أضيفي باقي المكونات الجافة تدريجيًا، وهي الدقيق والحليب البودرة والنشا المنخول مسبقًا، حتى تمتزج جيدًا.
3. سخني الفرن، شكلي العجينة على شكل هلال، ثم اخبزها حتى تنضج، رشي عليها السكر البودرة حتى تغطى جيدا بالسكر. اتركها تبرد ثم ضعها في وعاء محكم الغلق للحفاظ على قرمشتها.

# بسكويت الزبدة بالماتشا من اليابان



## المكوّنات

- 100 جرام زبدة
- 60 جرام سكر
- صفار بيضة واحدة
- 140 جرام دقيق القمح
- 10 جرام مسحوق الماتشا

اسم الطباخ: @eiyoushino\_recipe



اضغط هنا لمشاهدة الوصفة الأصلية

## طريقة التحضير

- في وعاء، امزج دقيق القمح مع مسحوق الماتشا باستخدام مخفق حتى يتوزع الماتشا بشكل جيد في الدقيق.
- ضع الزبدة التي كانت في درجة حرارة الغرفة مع السكر في وعاء، وامزجهم جيدًا حتى يصبح الخليط ناعمًا.
- استمر في الخلط حتى يتحول الخليط إلى اللون الأبيض ويصبح خفيفًا.
- أضف صفار البيضة إلى الخليط واخلط جيدًا. تأكد من مزج صفار البيضة بشكل جيد مع الزبدة والسكر.
- أضف مزيج الدقيق والماتشا إلى الخليط تدريجيًا واخلط جيدًا. حتى تتماسك العجينة وتصبح ناعمة.
- لف العجينة بورق النايلون واتركها في الثلاجة لمدة 30 دقيقة إلى 1 ساعة.
- قم بفرد العجينة ثم قم بتقطيعها إلى الأشكال التي ترغب فيها.
- اخبز في فرن مُسخن مسبقًا على درجة حرارة 170 درجة مئوية لمدة 20-25 دقيقة أو حتى تصبح ذهبية.

# كوكيز بطابع القلب من انكلترا



اسم الطباخ: Irum Zaidi Home Cooking

اضغط هنا لمشاهدة الوصفة الأصلية

## المكونات

- 115 جرام زبدة بدرجة حرارة الغرفة
- 60 جرام سكر بودرة
- 1 صفار بيضة
- 1/2 ملعقة صغيرة مستخلص الفانيليا
- 15 جرام نشا الذرة
- 140 جرام دقيق متعدد الاستخدامات
- رشّة ملح
- 1/4 كوب مربى الفراولة أو أي نوع آخر من المربى

## طريقة التحضير

- سخني الفرن مسبقًا إلى 175 درجة مئوية (350 فهرنهايت). غلّفي صينية الخبز بورق الزبدة وضعيها جانبًا.
- في وعاء كبير باستخدام الخلاط الكهربائي أو العجانة، اخفقي الزبدة مع السكر لمدة 1-2 دقيقة حتى يصبح الخليط خفيفًا وهشًا ويتحول إلى لون أفتح.
- أضيفي صفار البيض مع مستخلص الفانيليا واخلطي جيدًا. ثم أضيفي الدقيق والملح واخلطي حتى تمتزج المكونات تمامًا. شكلي 12 كرة من العجين.

# كوكيز بطابع القلب من انكلترا



## طريقة التحضير

- باستخدام طرف الملعقة أو الإبهام، اضغطي في منتصف كل كرة عجينة بشكل متقاطع لتشكيل قلب صغير.
- نصيحة: إذا تأخرت في الضغط على العجين، فقد يبدأ في التشقق. 💡
- املي القلوب بالمربي، ثم اخبزي الكوكيز لمدة 10-12 دقيقة حتى تبدأ الحواف في التحمير قليلاً.
- اتركي الكوكيز تبرد على الصينية لمدة 5 دقائق، ثم انقليها إلى شبك التبريد لتبرد تمامًا.



# خبز البيجل المحشي من اوكرانيا



اسم الطباخ: @foodblog\_kristi

اضغط هنا لمشاهدة الوصفة الأصلية

## المكوّنات

- 125 جرام زبدة أو سمن
- 125 جرام الكريمة الحامضة (سور كريم)
- 270-300 جرام دقيق
- 200 جرام حليب مكثف محلى مطبوخ (أو أي نوع مربى)
- ملعقة بيكنج باودر
- 50 جرام سكر بودرة للتزيين

## طريقة التحضير

- اهرسي الزبدة أو السمن في درجة حرارة الغرفة باستخدام شوكة.
- أضفي إليها الكريمة الحامضة واخلطيها.
- أضفي البيكنج باودر والدقيق (أضفي أولاً 240 غرام، ثم أضفي المزيد تدريجياً، اعتماداً على الدقيق الذي قد تحتاجينه أكثر أو أقل)، اعجني العجينة.
- قسمي العجينة إلى قسمين.
- افردى كل قسم، ثم قسميه إلى 12 مثلث.
- افردى الحليب المكثف أو أي حشوة أخرى حسب رغبتك على أطراف العجينة ولفي العجينة. من المهم أن تكون الحشوة سميكة حتى لا تتسرب.
- ضعي ورق الزبدة على صينية الخبز وانقليهم عليها.
- اطهيها في فرن مسخن مسبقاً على درجة حرارة 180 درجة لمدة 30-35 دقيقة حتى تكتسب اللون البني الذهبي. اخيرا رشهم بالسكر البودر.

# كوكيز الينزر من هنغاريا

## المكوّنات

- 50 جرام سكر بودرة
- 100 جرام سمّنة
- 150 جرام دقيق القمح

## للحشو

- مربى الفراولة

## للتزيين

- بيضة (متوسطة الحجم)

اسم الطباخ: [gabor@](#)



اضغط هنا لمشاهدة الوصفة الأصلية

## طريقة التحضير

- اعجن السكر البودرة والدقيق والزبدة. اعجنها جيدا حتى تتشكل العجينة.
- على طاولة مرشوشة بالدقيق، افرد عجينة لينزر حتى تصبح تقريبا بحجم 15 سم سمكها 3 مم.
- قطع أشكال قلب من العجين وضعها على صينية خبز مغطاة بورق الخبز.
- قوم بثقب نصف الكمية في منتصف كل قطعة باستخدام مثقب صغير بشكل قلب، ثم ادهنها بالبيض. ستكون هذه الطبقة العلوية لكوكي الينزر.
- على 200 درجة مئوية تقريبا، اخبز القلوب في فرن مسخن مسبقا لمدة 10 دقائق حتى تكتسب اللون الذهبي.
- بعد تصفيتها وتبريدها، املاها بمربى الفراولة ثم اتركها لتجف لمدة يوم.





# بسكويت بالفراولة خالي من الجلوتين واللاكتوز من ايطاليا



## المكوّنات

- 125 جرام دقيق الأرز الناعم
- 90 جرام نشا
- 90 جرام سكر بودرة
- 130 جرام زبدة
- ملعقة صغيرة مستخلص الفانيليا
- 45 جرام صفار البيض (3 صفار من البيض المتوسط الحجم)
- 2 جرام بيكنج باودر
- مربى الفراولة للحشو

اسم الطباخ: @kitchens drops elo



اضغط هنا لمشاهدة الوصفة الأصلية

## طريقة التحضير

- في وعاء، قومي بخلط الزبدة الطرية مع السكر وخلص الفانيليا.
- أضيفي صفار البيض إلى الزبدة المخفوقة، لتكوين خليط ستضيفين إليه الدقيق والبيكنج باودر.
- اعجنها بسرعة حتى تحسلي على عجينة ناعمة ومتجانسة، لفيها بغلاف بلاستيكي واتركها في الثلاجة لمدة 12 ساعة تقريباً.
- قبل فرد العجينة، اتركها حتى تصبح طرية في درجة حرارة الغرفة، ثم قومي بتسخين الفرن إلى 180 درجة وقومي بتغطية صينية الخبز بورق الخبز. ثم افرد العجينة على سطح مرشوش بالدقيق بشكل خفيف، حتى تصل إلى سمك نصف سم.



# بسكويت بالفراولة خالي من الجلوتين واللاكتوز من ايطاليا

## طريقة التحضير

- باستخدام أي قالب لتقطيع البسكويت، قومي بتحضير البسكويت. اصنعي حفرة في منتصف البسكويت باستخدام قاطعة بسكويت أخرى مناسبة ثم قومي بتوزيع البسكويت برفق على صينية الخبز المحضرة.
- اخبزها على حرارة 180 درجة لمدة 10 دقائق تقريباً أو حتى تكتسب اللون البني الذهبي.
- أخرجها من الفرن فور نضجها واتركها حتى تبرد.
- رش البسكويت المثقب بالسكر البودرة، ثم وزعي مربى الفراولة على البسكويت الآخر، ثم قومي بتجميع بسكويت.

# ماكرون الليمون من فرنسا (Macaron)

## المكوّنات

- 35 غ بياض بيضة بدرجة حرارة الغرفة
- 45 غ سكر ناعم
- مسحوق تلوين الطعام باللون الأصفر
- 40 غ سكر عادي
- 40 غ دقيق اللوز
- كريمة الليمون للحشو (ممكن اي حشوة)
- 15 مل عصير الليمون (حوالي 2 ليمونة)
- بيضة
- 75 غ سكر ناعم
- ملعقة كبيرة نشا
- 40 غ زبدة طرية

اسم الطباخ: Alexis@



اضغط هنا لمشاهدة الوصفة الأصلية

## طريقة التحضير

- اخفقي 35 جرام من بياض البيض وأضيفي السكر مرتين، مرة عندما يصبح بياض البيض رغويًا ومرة عندما يصبح شكله مثل "منقار العصفور" عندما ترفعي الخفاق؛ أضيفي ملون الطعام في نفس الوقت، ثم احفظيه في البراد.
- اخلطي السكر البودرة مع دقيق اللوز، انخلي هذا الخليط، أضيفيه تدريجياً إلى المارينج (خليط البيض) حتى يتجانس الخليط جيداً (بحدود العشر دقائق) ثم ضعيه في كيس حلويات.
- ضعي ورق زبدة في صينية الخبز ثم اسكبي الخليط على شكل دوائر صغيرة.
- اتركه يتخمر لمدة 30 دقيقة.

# ماكرون الليمون من فرنسا (Macaron)



## طريقة التحضير

- للطهي: من 2 إلى 3 دقائق على درجة حرارة 150 درجة ومن 10 إلى 12 دقيقة على درجة حرارة 100 درجة. إذا تشققت القشور في الأعلى، أضيفي وعاءً من الماء إلى الفرن.
- لتحضير كريمة الليمون: سخني عصير الليمون، اخلطي على جنب البيض والسكر حتى يصبح المزيج ابيض اللون ثم أضيفي النشا.
- اسكبي الليمون الساخن فوق خليط البيض والسكر والنشا ثم ضعي الخليط على النار حتى يصبح سميكاً مع التحريك المستمر، أضيفي الزبدة الطرية عندما يبرد الخليط قليلاً.
- ضعي كريمة الليمون في كيس وقومي بتجميع الماكرون.

# بسكويت حلو من الاورغواي

## المكوّنات

- 1 كغ دقيق ذاتي التخمير (مع الخميرة)
- 1 ملعقة كبيرة ملح
- 1/4 كوب زيت
- كمية ماء حسب الحاجة

## للحشو:

- 200 غ شحم أو زبدة
- دقيق

## لتحضير القطر (الشراب السكرية):

- 1/4 كوب سكر
- 1/4 كوب ماء

## طريقة التحضير

- شكّل حفرة في وسط الدقيق والملح، وأضف الزيت في المنتصف، ثم اجمع العجين بإضافة الماء تدريجيًا حسب الحاجة. اعجن حتى تتكون عجينة متماسكة، ثم اتركها لتتخمر حتى يتضاعف حجمها.
- افرد العجين حتى تصل إلى سُمك حوالي 3 إلى 4 ملم، بحيث لا تتمزق عند دهنها بالحشو. قم بتحضير الحشو عن طريق خلط الشحم (الدهن) مع الدقيق، بحيث يكون الشحم طريًا ولكن غير سائل.
- ابدأ بطي العجين: ضع طبقة من الحشو، ثم اطوِ العجين إلى النصف، وافرده قليلاً، ثم أضف طبقة أخرى من الحشو واطوه مجددًا. كرر هذه العملية ست مرات. أخيرًا، افرد العجين حتى يصل إلى سماكة 2 سم تقريبًا.

اسم الطباخ: @ALVALUMA



اضغط هنا لمشاهدة الوصفة الأصلية



# بسكويت حلو من الاورغواي

## طريقة التحضير

- قُصّ أطراف العجين لتشكيله على شكل مستطيل. ادهنه بالقطر (الشراب السكري) ورشّ عليه كمية وفيرة من السكر. بعد ذلك، قَطِّع العجين ووزِّعه على صينية الخبز.
- اتركه ليرتاح لمدة 10 دقائق، ثم ضعه في فرن مُسخَّن مسبقًا حتى ينضج.



# بسيميريت الحليب بسكويت

## من ماليزيا

### المكوّنات

- 125 غرام زبدة أو مارجرين
- 1/3 كوب حليب مكثف محلى
- 2 كوب نشا الذرة

### للتزيين:

حبّيات السكر الملونة



اسم الطباخ: @airtangan ummirizqi

اضغط هنا لمشاهدة الوصفة الأصلية

### طريقة التحضير

- ضع الزبدة (أو المارجرين) والحليب المكثف في وعاء. امزج بلطف باستخدام ملعقة سيليكون أو ملعقة خشبية حتى يتجانس الخليط.
- أضف نشا الذرة تدريجيًا، واعجن حتى يصبح العجين ناعمًا ومتجانسًا ولا يلتصق باليدين. قم بتغطية العجين لمنعه من التعرض للهواء حتى لا يجف.
- ضع العجين بكيس الحلويات مع قالب للحصول على الشكل المرغوب لتشكيل البسكويت واضغط العجين حتى ينتهي بالكامل. زَيّن البسكويت بحبيبات السكر الملونة في المنتصف.
- اخبز البسكويت في فرن مُسخّن مسبقًا على درجة حرارة 150° مئوية لمدة 20-25 دقيقة (حسب نوع الفرن).



# بسكويت التشوغو من التشيلي

## المكوّنات

- 230 غرام زبدة طرية
- 230 غرام سكر
- 287 غرام دقيق
- 287 غرام تشوغو مطحون أو نشا البطاطس
- 1 بيضة
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- مبشور قشر ليمون حسب الرغبة

اسم الطباخ: [lechuga\\_chascona@](mailto:lechuga_chascona@)

اضغط هنا لمشاهدة الوصفة الأصلية

## طريقة التحضير

- اخلط الزبدة مع السكر، الفانيليا، وقشر الليمون جيدًا حتى يصبح الخليط كريميًا ومتجانسًا.
- أضف البيضة واخلطها جيدًا، ثم أضف خليط الدقيق والتشوغو تدريجيًا مع التحريك المستمر حتى تمتزج المكونات.
- اعجن العجين حتى يصبح متماسكًا ومتجانسًا.
- قم بتشكيل العجين إلى كرات متساوية الحجم وضعها على صينية فرن.
- اضغط عليها برفق باستخدام شوكة لتشكيلها.
- اخبز في فرن مُسخن مسبقًا على حرارة 180° مئوية حتى يصبح البسكويت متماسكًا ولكن دون أن يكتسب لونًا بنيًا.



# بسكويت اللوز من اسبانيا



## المكوّنات

- 150 مل زيت دوار الشمس
- 150 غرام سكر
- 125 غرام لوز مطحون
- 225 غرام دقيق عادي
- 1 ملعقة صغيرة قرفة
- 1 ملعقة صغيرة بيكنج باودر
- 1 ملعقة صغيرة بيكربونات الصودا
- رشّة ملح
- لوز للتزيين

اسم الطباخ: @ptega



اضغط هنا لمشاهدة الوصفة الأصلية

## طريقة التحضير

- سخّن الفرن على درجة حرارة 190 مئوية مع التسخين من الأعلى والأسفل. غطّ الصينية الخبز بورق الزبدة.
- اجمع جميع المكونات معًا في وعاء، ضع الزيت والسكر واخلط جيدًا. أضف اللوز المطحون واخلط مرة أخرى. ثم أضف رشّة الملح وامزج مرة أخرى.
- أضف البيكنج باودر والقرفة، واخلط حتى تتجانس المكونات. أضف الدقيق المنخول واخلط باستخدام ملعقة مع التأكد من عدم وجود بقايا دقيق.
- ضع العجينة على سطح العمل واعجنها قليلاً حتى تصبح متماسكة ولا تلتصق. شكّل كرات من العجينة بحجم 30 جرامًا تقريبًا وضعها على الصينية. اضغط عليها قليلاً وضع لوزة في المنتصف. ضع الصينية في الفرن واخبز لمدة 10-15 دقيقة.
- أخرج البسكويت من الفرن واتركه يبرد في الصينية لمدة 5 دقائق، ثم انقله إلى رف لتكملة التبريد.

# بسكويت الفاهوريس من الأرجنتين



## المكوّنات

- 200 غرام زبدة طرية
- 100 غرام سكر
- 1 صفار بيضة
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 300 غرام نشا الذرة
- 200 غرام دقيق
- 1 ملعقة صغيرة بيكنج باودر
- رشّة ملح
- 1/2 كوب حليب

## للحشو:

- أي نوع مربى أو شوكولاته للدهن

## للتزيين:

- جوز الهند المبشور

اسم الطباخ: [mateamargo@](mailto:mateamargo@)



اضغط هنا لمشاهدة الوصفة الأصلية

## طريقة التحضير

- اخلط الزبدة مع السكر والفانيليا في وعاء حتى يصبح الخليط ناعمًا. أضف البيض واحدًا تلو الآخر، واخلط جيدًا بعد كل إضافة. ثم أضف الدقيق والنشا المنخول تدريجيًا واخلط بدون عجن حتى تمتزج المكونات.
- لف العجينة في غلاف بلاستيكي أو كيس نايلون وضعها في الثلاجة لمدة 30 دقيقة تقريبًا. في هذه الأثناء، سخن الفرن على درجة حرارة متوسطة.

# بسكويت الفاهوريس من الأرجنتين



## طريقة التحضير

- رش سطح العمل بالقليل من الدقيق. افرد العجينة بسمك نصف سنتيمتر تقريبًا. استخدم قاطع دائري لقص العجينة إلى دوائر بقطر بين 5 و 6 سم. ضعها على صينية فرن غير لاصقة أو مبطنة بورق الزبدة أو صينية مدهونة بالزيت ومرشوشة بالدقيق.
- اخبز في فرن مُسخن مسبقًا لمدة 10 دقائق تقريبًا. لا تفرط في الخبز، لأن الفاهوريس يصبح هشًا جدًا بعد التبريد. يجب أن يكون فاتح اللون،
- بعد أن تبرد الفاهوريس، ضع كمية وفيرة من الحشو حسب الرغبة بين كل قطعتين. يمكنك استخدام كيس حلواني أو ملعقة أو كما في هذه الحالة، سكين مسطح لتوزيع الحشو.
- للتزيين: البعض يفضل عدم تغطية الحواف، لكن إذا أردت التأكد من أن هناك ما يكفي من الحشو على الحواف، يمكن تغطيته جيدًا. ثم لف الفاهوريس في جوز الهند لكي يلتصق بالحشو.

# اذا شاركت:

ممکن ان يصل طبخك لكل انحاء العالم مع كوكباد

شارك بحملة كوكباد العالمية على مواقع التواصل الاجتماعي من خلال تجربة كوكيز و بسكويت من طباخي كوكباد من حول العالم!

#cookpadkitchentour

#bakewithlove

#كوكباد\_العالمي



كوكباد 