



بيت كعك الزنجيل بالشوكولاتة

اصنعي في هذه العطلة لحظات جميلة مع هذا الإبداع الفريد الذي سيعجب الكبار و الصغار.

- الوقت : 120 دقيقة
- المكونات : 11 عنصر
- الكمية : 6 قطعة

مشاركة

- [Pinterest](#) (يفتح في نافذة جديدة) 
- [Facebook](#) (يفتح في نافذة جديدة) 
- [Twitter](#) (يفتح في نافذة جديدة) 
- [Download](#) (يفتح في نافذة جديدة) 
- [الطباعة](#) (opens in same window) 

المكونات

لتحضير البسكويت

- 5 أكواب (630 غرام) دقيق
- 1 كوب (220 غرام) زبدة
- 1 كوب (200 غرام) سكر
- 1/3 كوب (100 غرام) عسل
- 1 ملعقة كبيرة توابل خبز الزنجبيل
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- 1/2 ملعقة صغيرة بيكربونات الصودا

الايسنج (التثليج الملكي)

- 3 و 1/3 أكواب (400 غرام) سكر بودرة
- 2 بياض بيض

للتزين

- 180 غرام شوكولاتة جالاكسي
- ملونات غذائية

لتحضير العجينة

1. في وعاء كبير، اخلطي الدقيق، توابل خبز الزنجبيل، الملح، وبيكربونات الصودا.
2. في قدر على نار هادئة، ذوبي الزبدة مع العسل والسكر حتى يصبح الخليط ناعمًا ومتجانسًا.
3. أضيفي الخليط السائل إلى المكونات الجافة وامزجي حتى تتكون عجينة ناعمة.
4. قسمي العجينة إلى كرتين، لفيهما بالبلاستيك وضعيهما في الثلاجة لمدة ساعة.

للتقطيع والخبز

1. افرد العجينة المبردة حتى تصبح سماكتها حوالي 5 ملم.
2. قطعي الأجزاء المختلفة للمنزل باستخدام قالب وقاطع حاد.
3. الأمام والخلف: اقطعي مستطيلًا عرضه 15 سم وارتفاعه 12 سم، مع مثلث في الأعلى ليصل الارتفاع الإجمالي إلى 20 سم.
4. الجوانب: ارتفاعها 12 سم وعرضها 20 سم.
5. السقف: طوله 22 سم وعرضه 12 سم.
6. النوافذ: اقطعي مربعين صغيرين في الأمام (حوالي 1.5 × 1.5 سم).
7. الباب: اقطعي مستطيلًا (ارتفاعه حوالي 5 سم وعرضه 3 سم).
8. اخبزي القطع على صينية مبطنة بورق الزبدة في فرن محمى مسبقًا على حرارة 180 درجة مئوية لمدة 10-12 دقيقة، حتى يصبح لونها بني ذهبي.

الايسنج (التثليج الملكي)

1. اخلطي السكر بودرة وبياض البيض في وعاء حتى يصبح المزيج ناعمًا وسميكًا.
2. إذا كان الايسنج سائلًا، أضيفي المزيد من السكر بودرة. وإذا كان سميكًا، أضيفي بضع قطرات من عصير الليمون.
3. للحصول على ايسنج وردي، خذي جزءًا وأضيفي ملونًا غذائيًا. امزجي حتى تحصلي على لون وردي متساوٍ.

لتزيين القطع

1. استخدم ايسنج الابيض والوردي لتطبيق التصاميم على جدران المنزل. استخدم كيس تزيين لإنشاء أنماط

مثل الخطوط أو الأمواج أو الزخارف الزهرية. تأكدي من ترك الايسنج يجف قبل إستعماله.

لتزيين السقف

1. ذوبي حوالي 180 غرام من شوكولاتة جالاكسي في حمام مائي أو في الميكروويف.
2. غطي السقف بطبقة سخية من الشوكولاتة المذابة. اتركيها لتتجمد قليلاً.
3. بمجرد أن تتماسك، استخدمى كيس التزيين لرسم أنماط إبداعية على السقف .

لتجميع المنزل

1. استخدمى الايسنج كـ"لصاق" لتجميع الجدران والجوانب. ضعي طبقة سخية بين القطع لضمان تثبيت قوي. اتركيها تجف تمامًا قبل تثبيت السقف.

للمزيد من الوصفات



بريتزل بالشوكولاتة

المدة

135 دقيقة

المكونات

4 عناصر



بسكويت مراحل القمر بالشوكولاتة

المدة

80 دقيقة

المكونات

11 عناصر



كوكيز آيس كريم ساندوتش بالشوكولاتة

المدة

35 دقيقة

المكونات

12 عناصر



براونيز الكنافة والفستق

المدة

50 دقيقة

المكونات

12 عناصر

Source URL: <https://www.galaxychocolate.com/mena/recipes/chocolate-gingerbread-house>