



وصفة

بسكويت مراحل القمر بالشوكولاتة

وصفة ممتعة تجمع بين المرح و اللذة!

- وقت التحضير: 15 دقيقة
- وقت التبريد: 30 دقيقة
- وقت الطهي: 15 دقيقة
- وقت التزيين: 20 دقيقة
- لتحضير: 24 حصص
- المكونات: 11 عناصر

مشاركة

- [Pinterest](#) (يفتح في نافذة جديدة)
- [Facebook](#) (يفتح في نافذة جديدة)
- [Twitter](#) (يفتح في نافذة جديدة)

Occasions

[وصفات ممتعة](#)

المكونات

لتحضير البسكويت

- 3 و $\frac{3}{4}$ كوب (450غ) دقيق
- 1 كوب (100غ) مسحوق البندق
- 1 و $\frac{1}{4}$ كوب (140غ) سكر بودرة
- 1 و $\frac{1}{4}$ كوب (260غ) زبدة
- 2 بيضات
- رشّة ملح
- 1 كوب ام اند امز كريسبي

للتزين

- 3 جالكسي بالحليب 80غ
- 1 و $\frac{3}{4}$ كوب (200غ) سكر بودرة
- بياض بيضة
- قطرات من عصير الليمون
- مسحوق الفحم النباتي

طريقة التحضير

1. في وعاء كبير، انخلي الدقيق و السكر البودرة. أضيفي مسحوق البندق ورشة ملح، وامزجي جيدًا.
2. افركي الزبدة في الخليط حتى يصبح قوامه رملًا. ثم أضيفي البيض واعجني حتى تحصلي على عجينة ناعمة. أضيفي قطع ام اند امز المكسرة وامزجي برفق.
3. شكلي العجين على هيئة كرة، ولقيها بغلاف بلاستيكي، ثم ضعها في الثلاجة لمدة 30 دقيقة.
4. سخني الفرن على 160 درجة مئوية.
5. افردي العجين بسمك 6 مم على سطح مرشوش بالدقيق، وقطّعيه إلى دوائر باستخدام قطاعة بسكويت.
6. ضعي البسكويت على صينية خبز مغطاة بورق زبدة.
7. اخبزي البسكويت لمدة 12 إلى 15 دقيقة حتى يصبح ذهبيًا. اتركيه يبرد تمامًا قبل التزيين.
8. ذوّبي شوكولاتة جالكسي باستخدام حمام مائي أو في الميكروويف، ثم صبيها في كيس حلواني برأس صغير.
9. لتحضير التثليج الملكي، قومي بخلط بياض البيض مع السكر البودرة، ثم أضيفي بضع قطرات من عصير الليمون للحصول على قوام ناعم.
10. احتفظي بنصف كمية التثليج بيضاء لتشكيل الجانب المضيء للقمر.
11. امزجي كمية صغيرة من مسحوق الفحم النباتي في النصف الآخر لتكوين لون رمادي فاتح للتزيين.
12. باستخدام كيس حلواني، شكلي نصف دوائر أو هلالات من الشوكولاتة على البسكويت لتمثيل الجانب المظلم من القمر، واطريها لتجف.
13. استعملي التثليج الملكي لتشكيل الجانب المضيء من القمر.
14. ضعي نقاطًا صغيرة أو خطوطًا متعرجة من التثليج الرمادي على الجزء الأبيض لتقليد سطح القمر.
15. اتركي الزينة تجف تمامًا قبل التقديم أو التخزين.

للمزيد من الوصفات



بريتزل بالشوكولاتة

المدة

135 دقيقة

المكونات

4 عناصر



كوكيز آيس كريم ساندوتش بالشوكولاتة

المدة

35 دقيقة

المكونات

12 عناصر



براونيز الكنافة والفستق

المدة

50 دقيقة

المكونات

12 عناصر



بار شوكولاتة الكنافة و الفستق

المدة

60 دقيقة

المكونات

4 عناصر

Source URL:

<https://www.galaxychocolate.com/mena/recipes/chocolate-moonphase-cookies>