



اسرع و الذ الوصفات من منتج واحد فقط
Muffins Vanilla

Waffle with Muffin Vanilla



مقادير الوافل :

- ١٠٠٠ غرام مافن الفانيلا
- ١٥٠ غرام ماء
- ٢٢٥ غرام زيت نباتي
- ٢٧٥ غرام بيضة

الطريقة

امزج جميع المكونات لمدة ٥ دقائق بالسرعة الأولى باستخدام المضرب المسطح.

اطهي الوافل حتى يصبح لونه بنياً ذهبياً دون تمزيق الوافل.

درجة حرارة مقلدة الوافل

١٨٠-٢٠٠ درجة مئوية.
وقت الخبز $\pm 2 - 3$ دقائق



Pancakes with Muffin



مقادير البان كيك :

- ١٠٠٠ غرام مافن الفانيلا
- ٥٥٠ غرام ماء
- ٥٥٠ غرام بيضة
- ٥٠ غرام راب (كاسترد)
- ١٠٠ غرام زبدة

الطريقة

امزج المكونات لمدة ٥ دقائق بالمضرب الكهربائي لتحصل على عجينة ناعمة.
الخليط جاهز للاستخدام.
سخن المقلادة على حرارة ٢١٠ درجة مئوية ورشها بكارليكس.

اخبز البان كيك لمدة دقيقتين على كلا الجانبين



Muffins Vanilla



مقادير مافن الفانيلا :

- ١٠٠٠ غرام مافن الفانيلا
- ٣٥٠ غرام بيضة
- ٣٠٠ غرام زيت نباتي
- ٢٢٥ غرام ماء

الطريقة:

امزج المكونات لمدة ٥ دقائق على سرعة منخفضة بواسطة مضرب البيض.
املا صواني المافن بـ ٧٠ غرامًا من الخليط.

درجة حرارة الخبز:

فرن سطحي على حرارة ١٨٠ درجة مئوية.
فرن دوران ١٦٠ درجة مئوية.
وقت الخبز ٢٥-٣٠ دقيقة.

الكمية: ٢٦ قطعة



Cake Donuts with Muffin



مقادير كيك الدونات :

- ١٠٠٠ غرام مافن الفانيلا
- ٤٠٠ غرام بيضة
- ٣٠٠ غرام طحين
- ٢٥٠ غرام ماء
- ١٢٥ غرام زيت

الطريقة :

تخلط جميع المكونات لمدة ٤ دقائق على سرعة متوسطة بالمضرب الكهربائي.
يترك لمدة ٣٠ دقيقة.

يوضع الدونات على ورق خبز مدهون

درجة حرارة الزيت ١٧٥ درجة مئوية.
مدة القلي ٣ دقائق (حسب الحجم).
استمر في تقليب الدونات أثناء القلي.

إذا رغبت في ذلك، قم بتزيين الكعك بالفوندان أو السكر (القرفة) :

الكمية :

٣٤ قطعة بوزن ٦٠ جرام
٦٩ قطعة بوزن ٣٠ جرام



Cake with Muffin



مقادير الكيك :

- ١٠٠٠ غرام مافن الفانيلا
- ٣٧٥ جرام بيضة
- ٣٠٠ جرام زيت نباتي
- ٢٠٠ جرام ماء

الطريقة

امزج المكونات لمدة ٣ دقائق على السرعة الثانية باستخدام مضرب البيض.
املاً قالب الكيك في الصينية بخليط ٣٢٥ جرام.

درجة حرارة الخبز:

فرن سطحي على حرارة ١٩٠ درجة مئوية.
فرن دوران ١٧٠ درجة مئوية
وقت الخبز ٤٥-٥٠ دقيقة..



Crêpe with Muffin

مقادير الكريب :

- ١٠٠٠ غرام مافن الفانيلا
- ١٠٠ جرام دقيق
- ٢٠٠ جرام ماء
- ٥٠٠ جرام حليب
- ٢٠٠ جرام بيضة

الطريقة

نخلط المكونات مع نصف كمية الحليب حتى نحصل على عجينة ناعمة.
أضيفي الحليب المتبقي واخلطي حتى تحصلي على الخليط بالسماك المناسب.
الخليط جاهز للاستخدام.

الكمية

٤٥ قطعة





Crêpe with Muffin

مقادير الكريب :

- ١٠٠٠ غرام مافن الفانيلا
- ٣٥٠ جرام بيضة
- ٢٢٥ جرام ماء
- ٣٠٠ جرام زيت نباتي
- ٣٥٠ جرام توت أزرق للحشوة

الطريقة

امزج المكونات لمدة ٥ دقائق على سرعة منخفضة بواسطة مضرب البيض.

أضف التوت الأزرق المجمد في الدقيقة الأخيرة.
املا صواني المافن بـ ٦٥-٨٠ جراماً من الخليط.

درجة حرارة الخبز:

فرن سطحي على حرارة ١٨٠ درجة مئوية.
فرن دوران ١٦٠ درجة مئوية.
وقت الخبز ٢٥-٣٠ دقيقة.

الكمية: ٣٣ قطعة

