



كعكة الشوكولاته

المكونات والمقادير:

كوب دقيق - نصف كوب سكر - ٤ بيضات - كوب زبدة - نصف كوب بودرة الكاكاو - نصف كوب حليب - كوب شوكولاتة مبشورة - ملعقة صغيرة فانيليا - نصف كوب من الجوز او اللوز الناعم - ٢ ملعقة صغيرة بيكنغ باودر - كوب كريمة بيضاء - كوب من حبات الفراولة

طريقة التحضير:

- ١ - يخلط مقدار السكر والزبدة جيداً .
- ٢ - يضاف البيض الي خليط السكر والزبدة والفانيليا ويخفق بالخفافة الكهربائية او بخفافة يدوية جيداً .
- ٣ - يضاف الدقيق والبيكنغ باودر تدريجياً الي الخليط والجوز الناعم او اللوز .
- ٤ - يضاف الحليب وبودرة الكاكاو الي خليط الكيكة



ويحرك معاً .

- ٥ - تصب كيكة دنيا الوطن في قالب الخبز وتخبز في فرن درجة حرارته ٢٥٠ درجة مئوية .
- ٦ - تترك الكيكة لتبرد وتغطي بالكريمة تماماً .
- ٧ - تزين بالشوكولاتة المبشورة و حبات الفراولة .
- ٨ - تقدم كيكة " دنيا الوطن " مع الشاي أو التسكافيه .

اللازانيا

المقادير:

- ١/٢ كيلو مكرونة لازاني
- ١ ثمرة بصل صغيرة مقطعة إلى أجزاء صغيرة
- فضان ثوم مفري
- ٢ ملاعق كبيرة عصير ليمون
- ١ ملعقة صغيرة ملح
- ٤ . ١ كوب خميرة (اختياري)
- علبة صلصة طماطم
- ٤ . ١ كوب جبن موتزاريلا
- ملعقتان بهارات مشكلة
- ٤ . ١ كيلو لحمه مفرومة

الطريقة:

- تسلق المكرونة في ماء مضافاً إليها الملح ثم تصفي من الماء وتترك جانباً بعد غسلها بالماء البارد .
- يخفق البصل والثوم وعصير الليمون والملح وصلصة الطماطم في الخلاط الكهربائي .
- تقلب اللحم المفرومة مع البهارات على النار ثم يضاف إليها الخليط السابق .



- تدهن الصينية المعدة لخبز اللازانيا بقليل من الزيت ثم توضع طبقة من المكرونة وفوقها جزء من الخليط ثم توضع طبقة أخرى و فوقها جزء من الخليط ،ثم طبقة أخيرة من المكرونة
- يوضع جبن الموتزاريلا
- تخبز المكرونة في الفرن من ٢٥ - ٤٥ دقيقة او عندما تظهر الفقاع علي سطح الجبن