

بسم الله الرحمن الرحيم

منتدى اللمة الجزائرية [www.4algeria.com/vb](http://www.4algeria.com/vb)

## حلوى التاج



صور مراحل التحضير أنا نسختها من كتاب تونسي دليلة حلويات معسلة

### المقادير:

#### العجينة :

3 كيلات فرينة

3 / 4 كاس مارغارين ذائبة - يعني كاس غير ربع - انا دائما استخدم هذا المكيال في جميع حلوياتي المعسلة لكن في كتاب تونسي دليلة وضعت 1/2 كيلة مارغارين ذائبة عن تجربة العجينة بي 1/2 كيلة مارغارين تطلع قاسية

فانيليا

وماء زهر

#### الحشو:

### 3 کیلات لوز مرحي

## كيلة سكر عادي

## 1 ملعقة صغيرة فانيليا

(في وصفة تونسى وضعت ملعقة كبيرة فانيليا لكن انا أنقصت من الكمية )

**برش حبة ليمون ( نفس الشيء حطت ملعقة كبيرة انا حبة ليمونة وحدة )**

**بيض كامل من 2 الى 3 بيضات حسب ما تتلم الحشوة**

## تحضير العجينة:

ولا نحضر العجينة نضع الفرينة + قرصة صغيرة ملح + فانيليا نخلطها ثم نعمل حفرة في الوسط ونفرغ المارغارين الذائبة ونخلط براحة اليدين حتى تمتزج الزبدة مع الفرينة ونجمع العجينة بماء الزهر حتى الحصول على عجينة متماسكة نعجنها قليلا فقط لكي تصبح ملساء ثم نقطعها الى قطع ونكورها ونغطيها بنيلون ونتركها تترتاح

## من جهة نحضر الحشو

**نخلط اللوز + السكر + الفانيليا + برش الليمون وبعدها نخفق 2 بيضات في صحن**

## ونضيف البيض بالتدرج للحشو حتى يصبح حشو متماسك

## عندما نكور الحشو نحس ان الكرة متماسكة وغير طرية

## نحضر كريات الحشو ونتركها جانباً

**ملاحظة :** كريات الحشو لازم تكون غير كبيرة لازم تكون صغيرة قليلا كي لا يخرج الحشو من الحبة أثناء الطهي ويخرب شكلها

## التشكيل :

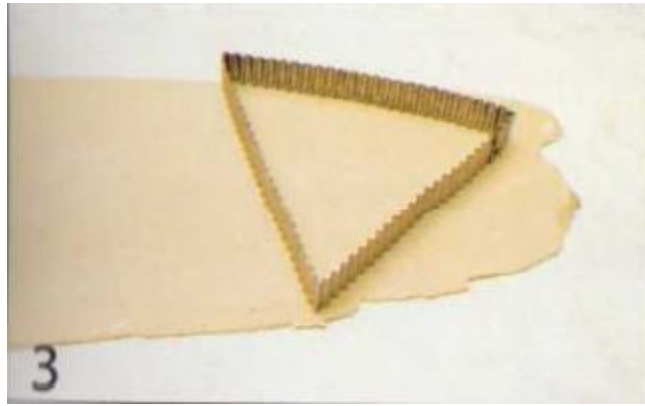


نأخذ قطعة من العجينة نبسطها قليلا بالحلال ثم نمررها في الماكينة رقم 3 ثم 7

لازم العجينة تكون لا رفيقه و لا سميكة



ثم نقطع مثلثات اذا متوفر عندك مثلث كبير استعمليه في القطع  
القياس اللي يناسبك هناك عدة قياسات لاحجام مختلفة لطوايع المثلثات



واذا لا يتوفر لديكي الطابع قطعي مثلث في كرطون طول كل ضلع 7 سم يعني لازم الأضلاع الثلاثة  
تكون نفس القياس 7 سم وإذا أردتي تكون الحبة كبيرة كبري المثلث

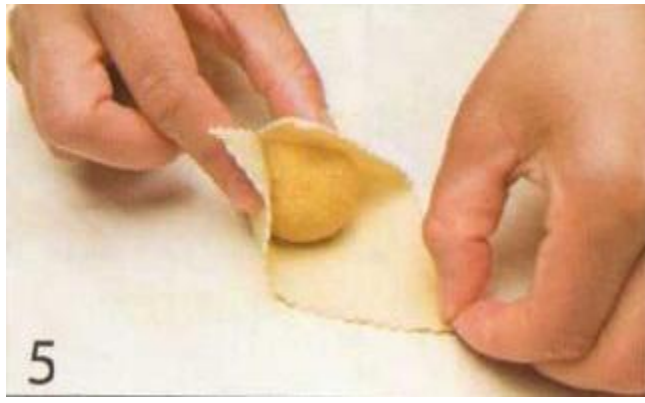
ثم نضع مثلث الكرطون فوق العجينة ونقطع بالجرارة مثلثات

ناخذ كرة من الحشو أوكد لازم كرة الحشو تكون متماسكة

نضعها في وسط المثلث



نرفع الزوايا الثلاثة إلى الاعلى نضغط جيدا



ونرفع الحواف بعود اسنان



ونزيين بالنقاش



نترك الحبات ترتاح لفترة ممكن ساعة أو اكثر يكون افضل

ثم نطهوها في فرن 160 درجة نضعها في الرف الاوسط للفرن تقريبا بين 10 الى 15 دقيقة  
حتى تطيب لازم يكون لونها ابيض

تم نعلها وهي ساخنه في عسل معطر بماء الزهر



نقطرها ومن بعد نبسط عجينة اللوز بعد تلوينها  
ونقطع هلالاات صغيرة مسننة بطابع



نلف الهلالاات لنحصل على وردة



ثم نثبت الورود بعود اسنان



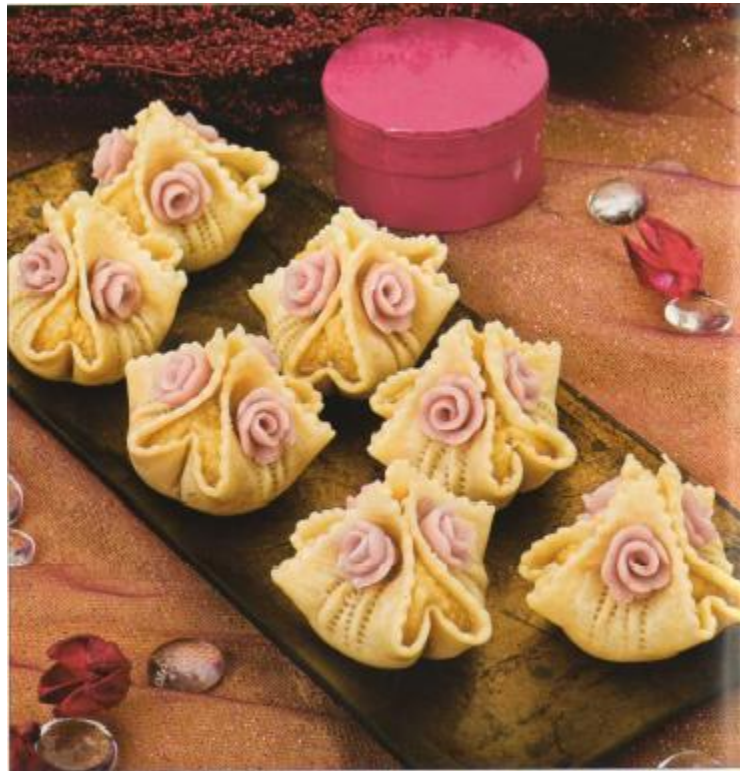


انا في وصفتي لم أزين بعجينة اللوز شكلت ورود من العجينة نفسها لونها باللون البنفسجي  
وطهوتهم لوحدهم في صينية فرن ثم ثبتهم بعسل يكون ثقيل بواسطة عود اسنان  
وانتي لكي الاختيار بين التزيين بعجينة اللوز أو زيني بنفس طريقتي  
وهذا الشكل النهائي الذي حضرته انا





وهذا الشكل النهائي لتونسي دليّة



مع تحيات أختكم في الله ندى الورود