Kellogg's®

Kellogg's®
ابتكارات مدهشة

مع الشيف مروان

ألذّ أم علي
مع رقائق الذرة

المكـونات

- ٢٠٠ جرام من رقائق الذرة Kellogg's Corn flakes
- ١٤٠ جرام من السكر
- ١٠٠ جرام من مسحوق الفستق الحلبي
- ١٠٠ جرام من شرائح اللوز
- ١٠٠ جرام من الجوز
- ١٠٠ جرام من الزبيب
- ٨٠ جرام من حلوى المارشميللو
- ٥٠ مل من ماء الورد
- ٤ قطع من الكرواسان السادة
- ١ لتر من الحليب
- ١ لتر من كريمة الخفق
- رشة من الزعفران

طريقة التحضير

يضاف القليل من الزعفران إلى الحليب الدافئ.

يخلط الحليب والكريمة مع السكر وماء الورد.

يقطّع الكرواسان إلى قطع صغيرة ويحمّص في الفرن حتى يصبح جافاً.

يضاف الكرواسان إلى صينية وتوضع فوقه طبقة سخيّة من رقائق الذرة Kellogg's Corn flakes.

تضاف باقي المكونات الجافة (المكسرات والزبيب).

يسكب الحليب الدافئ فوق المكونات الجافة.

تضاف حلوى المارشميللو في الأعلى (إضافة اختيارية).

نجم المائدة
المرطبّق برقائق النخالة

المكـونات

١٠٠ جرام من رقائق النخالة Kellogg's All-Bran Flakes
٢٠٠ جرام من اللحم البقري المفروم
١٥٠ جرام من البصل الأخضر
١٢٠ جرام من الطماطم
٥ جرام من مسحوق الفلفل الأسود
٥ جرام من مسحوق الكمون
٥ جرام من الملح
٢ قطعة من عجينة الرقائق الهشة بف باستري المجمدة

طريقة التحضير

يُطهى اللحم المفروم.

يضاف إليه الملح والفلفل والطماطم والبصل الأخضر.

تضاف رقائق النخالة Kellogg's All-Bran Flakes إلى المزيج وتسحق.

تُفرد العجينة إلى شرائح مستطيلة رفيعة.

تُملأ العجينة بمزيج اللحم البقري وتُلفّ.

تقلى قطع المطبّق في قليل من الزيت وتقلب على الجانبين لتصبح مقرمشة وتكتسب اللون الذهبي.

مفاجأة الضيوف
جرانولا الصفوف

المكـونات

٣٥٠ جرام من Kellogg's Granola
٢٠٠ جرام من السميد الناعم
١٣٠ جرام من قصب السكر
١٣٠ مل من الحليب
٦٥ جرام من الدقيق
٦٥ مل من زيت الكانولا
٢٥ جرام من الكركم
٨ جرام من البيكنج بودر

طريقة التحضير

يُسخّن الفرن على حرارة ١٨٠ درجة وتُدهن صينية الخبز بالزيت.

تخلط المكونات الجافة (السميد والدقيق والكركم والبيكنج باودر) معاً في وعاء كبير.

تمزج المكونات الرطبة (زيت الكانولا والحليب وسكر القصب) في وعاء صغير آخر حتى يذوب السكر تماماً في الخليط.

تخلط المكونات الجافة والرطبة حتى يصبح المزيج ناعماً.

تصب في الصينية التي تم تحضيرها وترش Kellogg's Granola عليها بالكامل.

تخبز لمدة ٣٠ دقيقة في درجة حرارة ١٩٠ درجة.

لمائدة مبهرة
سمبوسك رقائق الذرة

المكـونات

٢٥٠ جرام من رقائق الذرة Kellogg's Corn Flakes
١٢٠ جرام من جبنة الفيتا
١٠٠ مل من كريمة الطهي الطازجة
٨٠ جرام من الجبنة الكريمية
٢٠ مل من الماء
١٥ جرام من الدقيق
٥ جرام من الفلفل
٥ جرام من مسحوق الفلفل الحلو
علبة واحدة من عجينة السمبوسة الجاهزة
١ بيضة

طريقة التحضير

تخلط الجبنة الكريمية وجبن الفيتا وكريمة الطهي الطازجة ومسحوق البابريكا ومسحوق الفلفل الأسود والبيض معاً.

تقسّم الرقاقة الكبيرة إلى قطعتين على شكل مستطيل.

يوضع الخليط في وسط الرقاقة ثم تطوى إلى الشكل المثلث. يخلط الدقيق والماء في وعاء منفصل، ثم يستخدم هذا المزيج على الحواف الداخلية لقطع السمبوسة لغلقها بشكل مثالي.

بعد الانتهاء من تشكيل قطع السمبوسة، تغمس في خليط البيض، ثم في رقائق الذرة Kellogg's Corn Flakes والدقيق لتغطيتها.

يسخن الزيت إلى درجة ١٩٠ ويقلى حتى يكتسب اللون الذهبي الغامق.

جرانولا ماسكربوني
الكريمية الغنية

المكـونات

٧٠ جرام من Kellogg's Granola
٣٠٠ جرام من جبن الماسكاربوني
١٠٠ مل من كريمة الخفق
٥٠ جرام من الفراولة
٥٠ جرام من التوت الأزرق
٥٠ جرام من التوت
٥٠ جرام من العسل
٤ أوراق من الريحان

طريقة التحضير

يخلط جبن الماسكاربوني مع كريمة الخفق ثم يضاف العسل إلى المزيج مع التحريك.

يوضع الخليط في كيس الحلواني وتضاف باستخدامه طبقة واحدة من مزيج الماسكاربوني في كوب زجاجي أو برطمان.

تضاف Kellogg's Granola فوقها وتكرر الخطوة مرة أخرى.

يوضع التوت والعسل فوق الطبقة الأخيرة وتقدّم.

تابعنا على

@KELLOGG'S ARABIA

لتبقى على اطلاع بكل جديد

براونيز Coco Pops اللذيذة

المكـونات

- ١٦٠ جرام من Kellogg's Coco Pops
- ٤٢٥ جرام من الشوكولاتة الداكنة ٤٠٪
- ٣٧٥ جرام من الزبدة
- ٢٥٠ جرام من الحلاوة الطحينية
- ١٨٠ جرام من السكر
- ١٥٠ جرام من الدقيق
- ١٣ جرام من الكاكاو
- ٦ بيضات
- ٥ جرام من البيكنج باودر

طريقة التحضير

تخلط المكونات الجافة معاً (الدقيق، الكاكاو، البيكنج باودر).

يخلط البيض والسكر معاً.

تخلط الزبدة والشوكولاتة مع التسخين على نار هادئة.

يضاف خليط الشوكولاتة إلى مزيج البيض.

يضاف ما سبق إلى المكونات الجافة ويخفق جيداً.

يوضع المزيج في صينية ويضاف إليه فتات الحلاوة الطحينية.

يرش Kellogg's Coco Pops على سطح المزيج.

تخبز في فرن على حرارة ١٩٠ درجة لمدة ٢٥ دقيقة.

توضع في الثلاجة عندما تبرد بما يكفي، ثم تقدّم.