أشهر 5 وصفات مشروبات ساخنة للشتاء

في الجو البارد خلال فصل الشتاء ، يحلو الإستمتاع بوصفات ومشروبات لذيذة وسهلة التحضير ، لتشعر بالدفء والسعادة والراحة النفسية .

هناك العديد من وصفات المشروبات الساخنة والتي لا تعد وتحصى ، ولكن اليوم نقدم لك وصفات شائعة كثيرًا وبالتأكيد يحبها الجميع . إن كنت من عشاق القهوة ، فيوجد عدة طرق لتحضير القهوة مثل اللاتيه والإسبريسو والقهوة التركي وغيرها من الوصفات، التي يمكنك تحضيرها في المنزل.

إليك أشهر 5 وصفات مشروبات ساخنة للشتاء لتحضيرها في هذا الطقس :

1- طريقة تحضير مشروب السحلب

المكونات :

- 1 كوب حليب
- 2 ملعقة صغيرة سحلب بودرة
- 2 ملعقة صغيرة سكر
- 2 حبة مستكة
- رشة جوز هند
- القليل من المكسرات
- القليل من الزبيب

طريقة التحضير:

1. في قدر على النار، يوضع الحليب ويضاف اليه السحلب والسكر والمستكة ، تقلب المكونات حتى الغليان.
2. يصب السحلب في كوب للتقديم ، ثم يرش على الوجه المكسرات والزبيب وجوز الهند.
3. استمتع بطعم السحلب ، واشعري بالدفء بليالي الشتاء الباردة.

2- طريقة تحضير الموكا

المكونات:

- 1 ملعقة كبيرة من رقائق الشوكولاتة
- 1 ملعقة صغيرة من السكر
- 1 ملعقة صغيرة من القهوة الأمريكية
- 1 كوب من حليب كريمة خفق
- كاكاو

طريقة التحضير:

1. في قدر على النار ، توضع رقائق الشوكولاتة والسكر والقهوة ويضاف الحليب.
2. يقلب الحليب بواسطة مضرب البيض اليدوي.
3. تصب الموكا في كوب للتقديم ، ثم تضاف كريمة الخفق والكاكاو من أجل التزيين.

3- طريقة عمل شوكولاتة ساخنة

الطريقة 1 : المقادير:

- 2 ملعقة من الكاكاو
- 1 ملعقة من السكر
- ماء
- بندق مطحون
- 1 كوب من الحليب
- 1 ملعقة من الفانيليا
- كريمة الخفق

طريقة التحضير:

1. في إناء ، يوضع الكاكاو والسكر والماء على النار وتقلب المكونات جيداً ، حتى الغليان.
2. يضاف البندق المطحون والحليب والفانيليا للمزيج.
3. يمكن تقديم الشوكولاتة الساخنة مع الكريمة المخفوقة على الوجه وبسكويت.

الطريقة 2 : المقادير:

- 1 قالب من الشوكولاتة
- 1 كوب من الحليب
- 1 ملعقة من الفانيليا
- 1 ملعقة من السكر
- 1 ملعقة من النشا

طريقة التحضير:

1. في وعاء ، يوضع قالب الشوكولاتة على النار ليذوب ثم يضاف الحليب والفانيليا والسكر والنشا.
2. يترك المزيج على النار حتى يغلي ثم يقدم مع المارشميلو حسب الرغبة.

4- طريقة تحضير مشروب حمص الشام

المقادير:

- ½ كيلو من الحمص
- ماء
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- 4 فص ثوم
- 1 بصلة
- 1 كيلو طماطم معصورة
- 2 ملعقة من الصلصة
- 1 ملعقة كبيرة من الكمون
- ½ ليمونة

طريقة التحضير:

1. ينقع الحمص في الماء لمدة 6 ساعات.
2. يوضع الحمص في وعاء ويضاف اليه الماء ثم الملح وبقية المكونات.
3. يترك المزيج على النار لمدة 15 دقيقة حتى يصبح جاهز للتقديم.
4. يمكن إضافة عصير الليمون حسب الرغبة.

5- طريقة تحضير البليلة

المقادير:

- ¼ كيلو من القمح
- 1 لتر ماء
- ½ لتر من الحليب
- 1 ملعقة صغيرة سحلب بودر
- 1 عود قرفة
- ½ كوب من السكر
- ¼ ملعقة من الفانيليا
- رشة جوز هند
- رشة زبيب
- القليل من المكسرا

طريقة التحضير:

1. في قدر على النار، يوضع القمح والماء ، ويترك المزيج لمدة ساعة على نار هادئة.
2. يضاف الحليب والسحلب ثم القرفة والسكر والفانيليا.
3. يترك المزيج على النار قليلاً .
4. توضع البليلة في أطباق للتقديم ، ثم تزين بالمكسرات والزبيب وجوز الهند لتصبح جاهزة للتقديم.