

وصفات حلوى الصيف مثالية لأيام الطقس الحار!

معظمنا لن يرفض الحلوى أبداً ، ولكن عندما يتعلق الأمر بالخبز خلال الصيف ، من المحتمل أن ترغب في الحد من كمية الحرارة الإضافية التي تشع حولك. لذلك عندما يتعلق الأمر بأفضل وصفات الحلوى الصيفية ، فهي إما لا تتطلب استخدام الفرن أو تستدعي وقتاً بسيطاً من الخبز. وبالنسبة لأشياء مثل الكعك التي لا يمكنك صنعها في أي مكان آخر غير الفرن ، يمكنك حقنها بأفضل ما يمكن للصيف ان يقدمه - مثل الفراولة الطازجة أو الليمون.

حقيقة الأمر هي أنه لا يمكنك تقديم الآيس كريم لكل لقاءات الطقس الحار. لهذا السبب أتينا اليك بأفضل وصفات حلوى الصيف مثالية لأيام الطقس الحار التي لا تتطلب استخدام الفرن!

• المصاصات البطيخ الطازج

لأولئك منكم الذين يحتاجون إلى الحلوى في اليد ، مصاصات البطيخ الطازجة هذه ليست فقط لذيذة ، فهي تستحق ان تضع صورها الجميلة على موقع إنستغرام. وهناك القليل من الشيكولاتة الداكنة ، وقطع من ملح البحر ، وبتلات الورد المجففة التي تجعل تخيلها الآن أمر مسلي جداً . وفضل جزء في ذلك؟ يمكنك الاحتفاظ بها في الفريزر لمدة تصل إلى أسبوع.



• فوندو الشوكولاته

حسناً ، ستقول ذلك ، ستحتاج إلى تشغيل الموقد لإذابة الشوكولاته لهذا المخفوق. إذا كنت تسير على الطريق التقليدية ، ثم نعم ، ولكن يمكنك أيضاً تذويب الشوكولاته شبه الحلوة والحليب في الميكروويف. مستخلص الفانيلا وملح البحر يحلان الحلوى التي يمكنك أن تغطس كل شيء فيها ، من التوت وكليمنتينس إلى الكعكات.



• كعكة الفراولة والبابونج العارية

إذا كنت ستقوم بتسخين الفرن وتصنع كعكة ، فأنت شجاع ولكن عليك أيضاً أن تعرف أن المكافأة ستكون رائعة ، والتي ستتم مع الحلوى

الليذفة بنكهة البابونج بالفراولة. الخدعة لإبقائها بعيداً عن الحرارة لا تستخدم إلا الصقيع على القمة وفي كل طبقة.



• مصاصات حلوى الشوكولاته

لماذا يكون طعم كل شيء أفضل على العصا؟ هذه الوصفة الصحية هي لذيذة بفضل المجموعة الكاملة من القهوة السوداء والفانيليا والكاجو الخام وحليب جوز الهند والتمر. الجزء الوحيد المشاغب قليلاً هو تكتل الشوكولاتة فودجي ، التي يمكنك اختيار التخلي عنه لكنك لن تفعل.



• الخوخ المشوي مع الخزامى والعسل المخفوق الريبكوتا

لقد حان الوقت لكسر الشواية - هذه المرة فقط هي لطهي الحلوى بدلا من الشواء. أفضل جزء هو أن استجواب الخوخ يمكن أن ينقذها في الواقع إذا لم تكن ناضجة أو ناضجة. انتهى من الحلوى مع العسل المنقوع بالكسندر فوق جلد الريبكوتا.



• كوكيز التوت الطازج مع الآيس كريم

في بعض الأحيان يكون الآيس كريم ضرورياً تماماً في يوم دافئ ، ولكن يمكن أن تكون النسخة محلية الصنع جيدة جداً. يتم صنع حلوى بدون نكهة مع الكريمة الثقيلة ، ومستخلص الفانيليا ، والحليب المكثف المحلى ، والملح ، والتوت كله ، وملفات تعريف بسكويت الشوكولاتة. نحن نحب أن الجزء الأكثر استهلاكاً للوقت هو عندما تضعه في الفريزر.



• كعكة بلاك بيرى الخوخ والبن

تحصل كعكة القهوة التقليدية على لمسة موسمية في شكل التوت الأسود وشرائح الخوخ. ولا تقلق ، فالزبادي اليوناني والزبدة يحافظان على جفافهما. إن طلاء الفانيليا والسكر البودرة هو اللمسة النهائية المثالية.



• شورت كيك الفراولة والبوربون

على الرغم من أن هذه الحلوى التقليدية كانت موجودة منذ قرون (نعم ، هذا صحيح) ، يمكنك دائمًا تغييرها ببعض التقلبات الحديثة. خذ ، على سبيل المثال ، الفراولة المليئة بوريون وجلد مسكربون تتصدر. مقبلات مع العديد من الأغصان من النعناع.

