

وصفات حلويات بالكورن فليكس

يتناول الجميع رقائق الفطار الكورن فليكس كوجبة خفيفة عند الصباح أو بين الوجبات ، فهي وجبة سريعة التحضير وغنية بالفيتامينات والألياف ، الضرورية لصحة جميع أفراد العائلة .

لذلك ، نقدم لك 5 وصفات حلويات بالكورن فليكس :

▪ كيك الكورن فليكس

المقادير:

- ½ كيلو مارشمللو
- 2 كوب كورن فليكس مجروش
- ½ كوب زبدة بدرجة حرارة الغرفة
- 2 كوب كريمة مخفوقة
- فورماسيل ملون

طريقة التحضير:

1. توضع الزبدة والمارشمللو على حمام بخار مياه ساخنة أو في الميكروويف ، وتقلب حتى يذوب المارشمللو تمامًا .
2. يضاف الكورن فليكس وتحرك المكونات جيدًا .
3. تقسم الكمية بصينيتين متساويتين الحجم، وتغلف بورق الألومنيوم .
4. يضغط على العجينة حتى يتساويان، ثم توضع في الثلاجة لمدة 60 دقيقة .
5. تخرج من الصينيتين، ثم توضع الكيكة الأولى، ثم تفرد فوقها كوب من الكريمة المخفوقة، ثم توضع طبقة الكيكة الثانية .
6. تضاف باقي الكريمة، وتفرد لتغطي الجزء العلوي من الكيكة .
7. تزين بالفورماسيل الملون .



▪ كرات الكورن فليكس بالمارشمللو

المقادير:

- 2 كوب كورن فليكس مجروش
- ½ كيلو مارشمللو

▪ ½ كوب زبدة

طريقة التحضير:

1. على نار هادئة، يوضع الزبدة والمارشملو ويحرك المزيج حتى تذوب تمامًا.
2. يضاف الكورن فليكس وتقلب المكونات حتى تختلط تمامًا.
3. يشكل كرات صغيرة من الخليط، ثم ترص في صينية مدهونة بالزيت.
4. توضع الكرات بالثلاجة لمدة ساعتين على الأقل.
5. تقدم كرات الكورن فليكس بالمارشملو باردة.



▪ كرات الكورن فليكس بزبدة الفول السوداني

المقادير:

- ¼ كيلو كورن فليكس مجروش
- 1 كوب زبدة فول سوداني
- 1 كوب عسل
- 2 كوب لبن مجفف

طريقة التحضير:

1. في وعاء، تخلط جميع المكونات جيدًا.
2. يشكل كرات صغيرة من الخليط، ثم توضع في صينية مدهونة بالزيت.
3. توضع الصينية في الثلاجة لمدة 30 دقيقة تقريبا قبل التقديم.



▪ تشيز كيك الكورن فليكس

المقادير:

- ¼ كيلو كورن فليكس ملون
- 1 كوب جبن كريمي
- 2 كوب كريمه خفق سائلة
- ¼ كوب سكر

- ¼ كيلو مارشيمللو
- 3 ملعقة كبيرة زبدة
- 2 ملعقة كبيرة عصير ليمون
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا سائلة

طريقة التحضير:

1. في وعاء ، يخلط المارشيمللو مع الزبدة.
2. يوضع الخليط في الميكروويف لمدة دقيقة واحدة.
3. يخرج الوعاء ، ويحرك المزيج لمدة دقيقة.
4. يضاف الكورن فليكس وتحرك المكونات جيداً .
5. يوضع الخليط في صينية بقاعدة متحركة ، مقاس 8 إنش ، وتضغط بيديك حتى تتساوى.
6. في وعاء كبير، يخفق الجبن مع عصير الليمون بالمبرب الكهربائي لمدة دقيقتين.
7. تضاف الكريمة والفانيليا والسكر وتخفق المكونات حتى يُصبح القوام كريميًّا .
8. يصب الخليط فوق الكورن فليكس ويدخل الى الثلاجة لمدة 4 ساعات على الأقل.
9. يزين التشيز كيك بالفواكه أو الكورن فليكس الملون.



▪ مكعبات الكورن فليكس بالشوكولاتة

المقادير:

- ¼ كيلو مارشيمللو
- 1 كوب كورن فليكس
- ½ كوب رقائق شوكولاتة ، كبيرة الحجم
- ¼ كوب زبدة
- 2 ملعقة كبيرة كاكاو خام

الطريقة:

1. في وعاء كبير ، يوضع الكاكاو والمارشيمللو والزبدة.
2. يوضع الوعاء على حمام بخار ساخن أو في الميكروويف.
3. يحرك المزيج باستمرار حتى تذوب المقادير.
4. يضاف الكورن فليكس، ويقرب جيداً ، ثم تضاف رقائق الشوكولاتة مع التحريك.

5. يصب الخليط في صينية مغلقة بورق الزبدة.
6. تدخل الصينية الى الثلاجة وتترك لمدة ساعتين على الأقل.
7. يخرج الكورن فليكس من الصينية ويقطع إلى مكعبات متوسطة الحجم.

