

وصفات حلوي الصيف مثالية لأيام الطقس الحار!

معظمنا لن يرفض الحلوي أبداً ، ولكن عندما يتعلق الأمر بالخبز خلال الصيف ، من المحتمل أن ترحب في الحد من كمية الحرارة الإضافية التي تشع حولك. لذلك عندما يتعلق الأمر بأفضل وصفات الحلوي 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 أن يقدمه - مثل الفراولة الطازجة أو الليمون.

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

• المصاصات البطيخ الطازج

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



• فوندو الشوكولاتة

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



▪ كعكة الفراولة والبا بونج العارية

إذا كنت ستقوم بتسخين الفرن وتصنع كعكة ، فأنت شجاع ولكن عليك أيضاً أن تعرف أن المكافأة ستكون رائعة ، والتي ستتم مع الحلوي اللذيذة بنكهة البا بونج بالفراولة. الخدعة لإبقاءها بعيداً عن الحرارة لا تستخدم إلا المصقيع على القمة وفي كل طبقة.



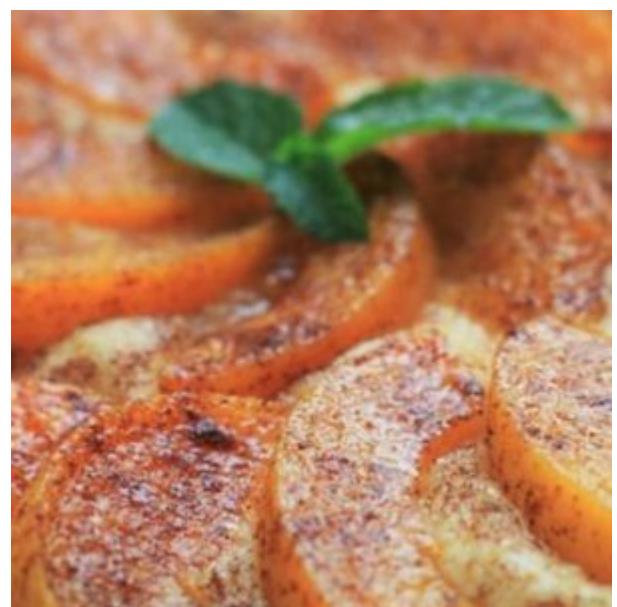
▪ مصاصات حلوى الشوكولاتة

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



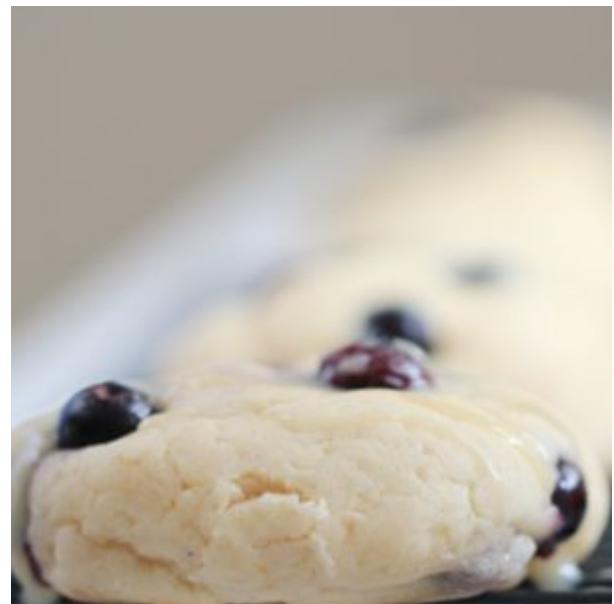
• الخوخ المشوي مع الخزامي والعسل المخفوق الريكوتا

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



• كوكيز التوت الطازج مع الآيس كريم

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



• كعكة بلاك بيري الخوخ والبن

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



• شورت كيك الفراولة والبوربون

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

