

# 10 وصفات لخلطات فوق الكيك

لا شيء أشهى من الكيك في نهاية كل وجبة ... بل في أي وقت أيضاً . من لا يحب هذه الحلويات؟ هناك خيار واسع من المكونات والخلطات ، والآن يمكنك ان تفرق بين الكيك والأخر من الإضافات التي تضعها فوقه.

هذه الوصفات التي يمكنك ان تحضرها بنفسك في البيت ستكون إضافة مثالية إلى الحلويات المفضلة لديك. امزج واختبر قواعد الكيك مع هذه الوصفات اللذيذة والفريدة من نوعها لخلق إبداعات حلوى فريدة من نوعها ستحبها العائلة بأكملها.

## كعكة فودجي الشوكولا دون طحين

### 1. زبدة كريما الشوكولاتة

بمجرد أن ترى كم هو سهل لجعل هذه الشوكولاتة الغنية بالزبدة الكريمية ، فسوف تتساءل عن سبب شرائك للأشياء المعلبة. لقد قيل لنا هذه الوصفة الكلاسيكية صقير محلي الصنع هي واحدة من الأفضل حولها !



ستحتاج الى سكر ( حوالي 3-3 / 4 أكواب) ، 1 عصا من الزبدة ، 4 ملاعق كبيرة من الحليب، 1 ملعقة صغيرة من مستحلب الفانيлиيا و 2 مربعات من الشوكولاتة غير المحلاة ، المذابة والمبردة.

### 2. زبدة الكريما

هذه الوصفة هي ضرورة لا غنى عنها لجميع المناسبات. بدءاً من كعك عيد الميلاد وحتى كعك العطلات ، ستحصل على تقييمات رائعة من عائلتك وأصدقائك بمجرد أن تتدوّق هذا المذاق الرائع.



ستحتاج الى: نصف كوب من الزبدة ، 4 أكواب من السكر ، 1 ملعقة صغيرة من الفانيлиيا ، ربع كوب من الحليب ، ربع ملعقة صغيرة من الملح.

### 3. الكريمة الحامضة (Sour Cream)

هذه الخلطة مصنوع من 4 مكونات بسيطة فقط ، والتي ربما تكون لديك

بالفعل في متناول اليد. والنتيجة النهائية هي تذوق كريمي طازج لأي حلوي! امزج: 1 كوب كريما حامضة، 1/3 كوب سكر حلواني، 1/2 ملعقة صغيرة من مستخلص الفانيليا، 1 1/2 كوب من الكريما المخفوقة.



#### 4. صلصة الشوكولاتة

هذه الصلصة بسيطة جداً بالرغم من كثرة المكونات: ربع كوب من الزبدة ، 1 علبة من الحليب ، 1/4 كوب من السكر المحبب ، 2 مربعات من الشوكولاتة غير المحلاة ، سكر 1/4 كوب من الحلويات ، 1 ملعقة صغيرة من خلاصة الفانيليا .



#### وصفات شهية بعجينة الباف باستري الجاهزة

#### 5. بودنغ رقيق

إنها وصفة أساسية سهلة الصنع يمكن استخدامها لجعل جميع الكعك أفضل. ستحتاج إلى 1 كوب حليب بارد ، 1 عبوة أي نكهة بودنغ الفورية وملء فطيرة ، 1 حاوية المجمدة من الكريما المخفوقة، مذابة .



#### 6. نكهة النعناع

في حين أن خلطة نكهة النعناع الخاص بنا هو الإضافة المثالبة لأي كعكة للعطلات ، إلا أنه رائع أيضًا في الحلويات بعد العشاء أيضًا ! نحن نحب نكهة النعناع اللطيفة والرائعة !



#### 7. زبدة الفول السوداني

كيف يمكنك جعل طعم كعك الشوكولاتة والكعك أفضل؟ قم بإضافة زبدة الفول السوداني الرقيقة فوقها. هذه الطبقة المنحللة والرقيقة هي أحلام عشاق زبدة الفول السوداني.



#### قائمة أطعمة يمكن تحميدها

#### 8. كريم تشيز بيكان

هذا كريم تشيرز بيكان الغني بالكريمة يحتوي على كمية مناسبة من البقان وهو مثالٍ لكيكة مخلبية حمراء أو أي كعكة!

### Mocha Frosting .9

إن إضافة القليل من القهوة إلى الشوكولاتة يعطيها طعمًا غنيًّا للغاية يجعل من الصعب نسيانها ، وهذا ما فعلناه مع Mocha Frosting لدينا. الآن لديك طريقة أخرى للحصول على القهوة المساعدة طوال اليوم!



### 10. زبدة الفانيلا المقصولة

صمنا وصفة زبدة الفانيلا هذه بعد وصفة وجدناها تتصدر الكعك في عملية بيع مخبوزات مدرسية. يقول المذاق الغني بالزبد إن هذا بالتأكيد محلٍ الصنع ومستعد لتصدر أي شيء تقريرًّا.

3 صيحات غذائية على إنستغرام يجب أن تتفاداها