

مربعات البسكويت بالزبدة



الكمية تكفي 6 إلى 8 أشخاص

المقادير:

دقيق (المتعدد الاستعمالات) 3 أكواب

زبدة كوبان

صفار بيضتين

فا نيلا

سكر ناعم ثلاثة أرباع الكوب

مربي مشمش

سكر ناعم للزينة

التحضير:

يخلط الدقيق مع الزبدة والسكر الناعم والفانيلا في خلاط الطعام للحصول على مزيج مفتت.

يضاف صفار البيضتين ويتابع الخلط للحصول على عجينة متماسكة في زاوية واحدة من وعاء الخلاط.

تقسم العجينة إلى كرتين وتلف بورق النايلون وتحفظ في الثلاجة لمدة ساعة.

ترق أوّل كرة عجينة فوق سطح مرشوش بالدقيق للحصول على دائرة سماكتها ربع سنتيمتر. تقطع دائرة العجين إلى مربعات من 6 سم. تصف هذه المربعات في صينية.

تكرر العملية نفسها مع الكرة الثانية من العجين وتقطع الدائرة إلى مربعات صغيرة، على أن يتم إحداث فتحة صغيرة وسط كلّ مربع. يجب الحصول في النهاية على العدد نفسه من المربعات الذي تم الحصول عليه من العجينة الأولى. تخبز مربعات العجين في فرن حرارته 350 درجة فهرنهايت حتى تشقرّ قليلاً وتنضج.

تخرج قطع البسكويت من الفرن وتترك لتبرد تماماً.

تقلب مربعات البسكويت وتسكب ملعقة صغيرة من مربى المشمش وسط كلّ مربع.

يرش السكر الناعم فوق مربعات البسكويت التي تحتوي على فتحة في وسطها.

تلتصق مربعات البسكويت المدهونة بالمربى مع المربعات المفتوحة في وسطها.

تحفظ قطع البسكويت المحشوة في وعاء كقيم للهواء.

ملاحظة: يمكن التحكم بشكل البسكويت حسب الرغبة