أكياس اللوز

المقادير:

- 2 كوبان من اللوز المطحون
- 1 علبة من حليب نستله المكثف المحلى
- 100 غ من ماء الورد
- 1 رزمة من عجينة السبرينغ رول
- 200 غ من قطر السكر’
- رشة من القرفة المطحونة

طريقة التحضير:

- يُخلط مسحوق اللّوز، حليب نستله المكثّف المحلّى وماء الورد لتحضير عجينة طريّة.
- تُقطّع كلّ رقاقة من رقاقات لفائف “سبرينغ رولز” إلى أربع قطع، وتوضع كميّة صغيرة من المزيج في العجينة التي تُثنى لتكوّن شكل كيس القطع النقديّة.
- يُصنع خيط صغير من رقاقة العجينة نفسها، ويُلفّ حول الكيس لإغلاقه بإحكام؛ يُغمّس طرف الخيط في القليل من الدقيق الممزوج بالماء.
- تُخبز الأكياس الصغيرة في فرن محمّى على حرارة 140 درجة مئوية لمدّة تتراوح بين 3 و5 دقائق.

الف صحة!