

# السا بليه بالمربي

المقادير:

- رشة ملح
- 2 صفار بيض
- $\frac{1}{2}$  كوب سكر
- 1 كوب طحين
- 4 ملاعق كبيرة مربي
- $\frac{1}{2}$  ملاعق طعام زبدة

طريقة التحضير:

- اخلطي الطحين والزبدة والسكر والملح في وعاء حتى تصبح بقואم يشبه الفتات .
- أضيفي صفار البيض للخلط حتى تكون العجينة، ثم ضعي العجينة على سطح عمل مرشوش بالطحين ومديها .
- قطعي العجينة بال قالب إلى أي أشكال مفضلة لديك .
- قومب بإحداث دائرة مفرغة في وسط القطع الناتجة واتركي النصف الآخر من القطع كاملة من دون تفريغ .
- أخبزي السا بليه بالفرن لمدة 10-12 دقيقة، أو حتى تصبح باللون الذهبي.
- عندما تبرد، أدهني أحد وجوه البسكويت الكاملة (غير مفرغة الوسط)، بقليل من المربي ثم ضعي فوقها قطعة بسكويت مفرغة الوسط وضغطي قليلاً حتى يخرج المربي من الوسط .
- وتصبح قطع السا بليه جاهزة للتقديم مع كوب الحليب .

الف صحة !