

النمورة اللبنانية

المقادير:

- نصف كوب من السمن
- كوبان ونصف من السميد
- كوب من السكر الناعم
- نصف ملعقة من البيكنج باودر
- ربع ملعقة من بيكربونات الصوديوم
- رشّة ملح
- نصف كوب من اللوز المسلوق
- ملعقتان من ماء الزهر
- ملعقتان من ماء الورد

طريقة التحضير:

1. يحضّر قالباً لخبز النمورة.
2. يدهن القالب بالقليل من الزبدة والسمنة.
3. تذوّب السمنة والزبدة في وعاء على النار، ويوضع الوعاء جانباً.
4. توضع كمّيّة السميد، خليط السمن والزبدة في الخلاط.
5. يخلط الخليط لمدّة دقيقة.
6. يترك الخليط لمدّة نصف ساعة حتّى يرتاح.
7. يضاف السكر، الباكنج باودر، كربونات الصوديوم، الملح، ماء الورد، وماء الزهر، ثمّ يخلط الخليط حتّى يتماسك.
8. يسكب الخليط في طبق ويوضع في الفرن حتّى يستوي سطحه.
9. يترك الخليط لمدّة نصف ساعة مرّة أخرى حتّى يرتاح.
10. خلال هذا الوقت، يشعّل الفرن على درجة حرارة 180 درجة مئوية.
11. يقطع قالب الحلوى الى مربّعات، ويوضع اللوز فوق المربعات، ثمّ يوضع الطبق في الفرن لمدّة نصف ساعة.
12. عندما يصبح لونه ذهبياً فاتحاً، تخرج النمورة من الفرن ويوضع فوقها القطر الساخن.

الف صفة!