

بسكويت الطحينة بالسمن

المقادير:

- ½ كوب طحينة
- كوب طحين عادي
- ½ كوب جوز محمص
- ½ كوب سكر بودرة
- ½ ملعقة صغيرة ملح
- ملعقتان حبة البركة
- ملعقتان سكر
- ¼ كوب زبدة

طريقة التحضير:

- في وعاء، نخلط الطحين والجوز والسكر(البودرة) والطحينة والزبدة والملح في حتى يتشكل لدينا عجينة متماسكة بشكل الكرة .
- نقسم العجينة إلى كرات مع رشها بقليل من حبة البركة ثم نضغطها براحتي اليدين لتأخذ شكل مسطح قليلاً، ثم ننقلها لصينية فرن مجهزة بورق الزبدة .
- نضعها بالفرن لتخبز بدرجة 350 لمدة 25-20 دقيقة حتى تصبح بلون ذهبي.
- نقوم برش السكر الخشن على القطع وهي ساخنة كي يلتصق، لتصبح جاهزة للتقديم عندما تبرد .

الفصحة!