

بيتي فور بالنوتيلاتا

المقادير:

- 600 غ زبدة
- 1 $\frac{1}{2}$ كوب سكر بودرة
- 1 بيض
- 7 أكواب مطحين
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 2 ملعقتان بودرة الكاكاو
- نوتيلاتا

طريقة التحضير:

- في وعاء، نخفق الزبدة جيدا حتى يصبح لونها أبيض ثم نضيف إليها السكر البودرة ونخفقها مرة أخرى.
- بعدها، نضيف الطحين ونعجن الخليط باليد ثم نضيف إليه البيض.
- نقسم العجينة إلى نصفين ونضيف إلى قسم واحد بودرة الكاكاو. ثم نقوم بتقطيعها ورصها في صينية وندخلها إلى الفرن لمدة 10 دقائق.
- بعد أن تنتهي من خبزها وتبرد نلصق نكهة الفانيليا بالكاكاو بمعلقة صغيرة من النوتيلاتا.