# طريقة تحضير فطيرة التفاح والرواند

المقادير:

- 2 ½ كوب دقيق
- رشة ملح
- 7 ملاعق كبيرة زبدة
- 1 كوب راوند
- ¾ كوب سكر بني فاتح
- 4 تفاح أخضر مقشر ومقطع إلى مكعبات ومضاف إليه قطرات عصير ليمون

طريقة التحضير:

- يخفق الدقيق مع الملح والزبدة في خفاق الطعام بشكل متقطع حتى يصبح رملي الملمس.
- يضاف القليل من الماء البارد إلى الخليط على مراحل مع الخفق بشكل متقطع حتى تبدأ العجينة بالتماسك.
- توضع العجينة على سطح الطاولة ثم تكور باستخدام اليد ثم تغلف بطبقة من البلاستيك وتحفظ في الثلاجة لمدة ½ ساعة.
- تفرد العجينة لتصبح رفيعة السمك ثم توضع في صينية مخصصة للفطير.
- تخبز العجينة في الفرن مع تغليفها بالبلاستيك وحشوها باللوبيا حتى تحمر حوافها.
- توضع الزبدة والسكر البني والراوند في مقلاة كبيرة ويطهى حتى يصبح طريا.
- يضاف التفاح ويطهى لمدة 5 دقائق.
- يصب الحشو في العجينة المخبوزة.
- تزين الفطيرة بالصنوبر اختياريا.

الف صحة!