

طريقة عمل تارت المربي

المقادير:

- 200 غ زبدة طرية
- $\frac{3}{4}$ كوب سكر
- 2 $\frac{1}{3}$ كوب طحين
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة طحين
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 2 كوب مربى المفضل لديك

طريقة التحضير:

1. تخفق الزبدة مع السكر ليصبح المزيج كريمي ثم تضاف الفانيليا وتخفق.
2. يخلط الطحين مع الملح ثم يضاف المزيج الى خليط الزبدة وتعجن المكونات لتكوين عجينة طرية.
3. تفرد $\frac{3}{4}$ كمية العجين في صينية الفرن بمقاس 9 انش ثم يوزع المربي ثم تبشر باقي العجينة على الوجه.
4. تدخل الصينية الى الفرن لحوالي 35 دقيقة على درجة حرارة 180 مئوية.
5. تترك التارت لتبرد ثم تزين بالقليل من سكر البودرة وتقطع وتقدم.