

# وصفة البسكوت بالتشادر

المقادير:

- 3 بيض
- 1 ملعقة صغيرة تشادر
- $\frac{3}{4}$  كوب سكر بودرة
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- $\frac{1}{2}$  كوب زبدة
- 3 اكواب دقيق
- 3/1 كوب لبن حليب
- 2 ملعقة كبيرة عصير برتقال

طريقة التحضير:

- يخفق البيض بواسطة خلاط كهربائي لمدة 5 دقائق.
- يُخلط التشادر والسكر البودرة والفانيليا ويضاف للبيض مع الاستمرار في الخفق.
- تضاف الزبدة ثم الدقيق ويعجن الخليط جيدا حتى تتجانس المكونات.
- يضاف اللبن الحليب ثم عصير البرتقال تدريجيا مع الاستمرار في العجن.
- يوضع العجين في كيس الحلواني بحيث يكون القمع المستخدم مبطط من الأسفل ومشرشر من أعلي.
- يخبز في فرن درجة حرارته 180 درجة مئوية لمدة 7 - 10 دقائق.

الف صحة !