السابليه بالمربى

المقادير:

- رشة ملح
- 2 صفار بيض
- ½ كوب سكر
- 1 كوب طحين
- 4 ملاعق كبيرة مربى
- ½ ملاعق طعام زبدة

طريقة التحضير:

- اخلطي الطحين والزبدة والسكر والملح في وعاء حتى تصبح بقوام يشبه الفتات .
- أضيفي صفار البيض للخليط حتى تتكون العجينة، ثم ضعي العجينة على سطح عمل مرشوش بالطحين ومديها.
- قطعي العجينة بالقالب إلى أي أشكال مفضلة لديك .
- قومب بإحداث دائرة مفرغة في وسط القطع الناتجة واتركي النصف الآخر من القطع كاملة من دون تفريغ .
- أخبزي السابليه بالفرن لمدة 10-12 دقيقة، أو حتى تصبح باللون الذهبي.
- عندما تبرد، أدهني أحد وجوه البسكويت الكاملة (غير مفرغة الوسط)، بقليل من المربى ثم ضعي فوقها قطعة بسكويت مفرغة الوسط وضغطي قليلاً حتى يخرج المربى من الوسط .
- وتصبح قطع السابليه جاهزة للتقديم مع كوب الحليب .

الف صحة!