

بسكويت الطحينة بالسمن

المقادير:

- $\frac{1}{2}$ كوب طحينة
- كوب طحين عادي
- $\frac{1}{2}$ كوب جوز محمص
- $\frac{1}{2}$ كوب سكر بودرة
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة ملح
- ملعقتان حبة البركة
- ملعقتان سكر
- $\frac{1}{4}$ كوب زبدة

طريقة التحضير:

- في وعاء ، نخلط الطحين والجوز والسكر(البودرة) والطحينة والزبدة والملح في حتى يتشكل لدينا عجينة متماسكة بشكل الكرة .
- نقسم العجينة إلى كرات مع رشها بقليل من حبة البركة ثم نضغطها براحتي اليدين لتأخذ شكل مسطح قليلاً ، ثم ننقلها لصينية فرن مجهزة بورق الزبدة .
- نضعها بالفرن لتخبز بدرجة 350 لمدة 20-25 دقيقة حتى تصبح بلون ذهبي.
- نقوم برش السكر الخشن على القطع وهي ساخنة كي يلتصق، لتصبح جاهزة للتقديم عندما تبرد .

الف صة!