بسكويت باللوز للدايت

المقادير:

- 2 كوبان لوز مطحون
- ½ كوب سكر
- 100 غ زبدة
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 1 ملعقة صغيرة لوز
- 12 حبة لوز

طريقة التحضير:

- حمي الفرن على حرارة 150 درجة مئوية .
- في وعاء، اصنعي ذوبي الزبدة على النار ثم أضيفي اللوز المطحون والسكر.
- امزجي جيدا ثم أضيفي خلاصة الفانيليا واللوز واخلطي من جديد.
- إصنعي كرات صغيرة الحجم بواسطة العجينة وصفّيها في صينية مغلّفة برورق زبدة.
- أدخلي الصينية إلى الفرن لمدة 5 دقائق.
- أخرجي الصينية من الفرن واضغطي على الكوكيز بواسطة شوكة ثم ضعي في وسط كل منها حبة لوز، ثم أعيدي الصينية إلى الفرن لمدة 15-17 دقيقة.
- اتركيها لتبرد ثمّ قدميها على سفرتك.

الف صحة!