

طريقة تحضير السابليه بالشوكولا

المكونات:

- 250 غ من زبدة غير مملحة
- 125 غ من السكر البودرة
- بيضة واحدة
- 375 غ من الطحين
- 75 غ من الفانيلا
- قشرة حامض مبشورة

للحشوة:

- 100 غ قشطة
- 250 غ شوكولا أسود

طريقة التحضير

- امزج الزبدة مع سكر البودرة حتى يتجانس المزيج.
- أضف البيضة والفانيلا وقشر الحامض المبشور واخلط جيداً
- أضف الطحين واعجن حتى تتماسك العجينة.
- ضع العجينة في البراد لبعض الوقت ثم مدّها وقطّعها بالشكل الذي تريده.

لتحضير الحشوة:

- اغل القشطة وأضف إليها الشوكولا المقطع إلى قطع صغيرة.
- حرّك المزيج حتى يذوب الشوكولا ويتجانس الخليط ويتماسك.
- اترك الحشوة لتبرد ثم ادهن بها الطبقة السفلية من السابليه وغطها بالطبقة العلوية.

الف صحة!