

طريقة تحضير بسكوت بالحليب

المقادير:

- 1 كوب سمن
- 1 $\frac{1}{2}$ كوب دقيق
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة ملح
- $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة بيكنغ بودر
- 3/1 كوب حليب
- سكر بودرة للتزيين

طريقة التحضير:

- يُسخن الفرن على حرارة 150 درجة مئوية.
- يُخفق السمن بواسطة المضرب الكهربائي على سرعة متوسطة.
- يُخلط الدقيق مع الملح والبيكنغ بودر في وعاء، ثم يُضاف إلى السمن مع الخفق الجيد حتى تتداخل المكونات.
- يُضاف الحليب مع الاستمرار في الخفق حتى تتجانس المكونات.
- يُشكل العجين على هيئة كرات صغيرة في حجم البندق مع الضغط الخفيف عليها، ثم تُرص في صينية الفرن
- يُخبز في الفرن لحوالي 12 دقيقة أو حتى يأخذ اللون الذهبي، ثم يُترك ليبرد قليلاً.
- يُرص في طبق التقديم ويُزين بالسكر البودرة.

الف صحة!