

وصفة شرائح مربى المشمش

تعتبر الحلويات من اهم الامور التي تتزين فيها مائدة الطعام، والتي يجتمع حولها كل الموجودين.

اليوم نقدم لك وصفة سهلة يمكنك تطبيقها بأقل من ساعة، انها شرائح مربى المشمش

المكونات:

3 اكواب ونصف أو 500 غ من الدقيق العادي

$\frac{3}{4}$ كوب أو 150 غ من الزبدة غير المملحة

1 كوب أو 140 غ من السكر البودرة

1 علبة أو 170 غ من قشطة نستله

1 من البيض

1 ملعقة صغيرة من البيكينغ باودر

1 كوب أو 250 غ من مربى المشمش

طريقة التحضير:

ضعي الدقيق والزبدة والسكر البودرة وقشطة نستله، والبيض، والبيكينغ باودر في وعاء واخلطيها لمدة 3 إلى 4 دقائق أو حتى يصبح المزيج ناعماً، وتحصلين على عجينة.

تُقسم العجينة إلى نصفين، ويُلَف النصف الأول من العجينة على ورق الخبز ثم يوضع في الثلاجة لمدة 15 دقيقة.

ضعي الكمية المتبقية من العجينة في قالبٍ مدور، ثم ضعي عليها طبقة من مربى المشمش.

تُقطَّع العجينة الملفوفة المثلَّجة بواسطة سكينٍ حادٍّ ثم تُوزَّع على السطح على شكلٍ متشابكٍ.

ضعي العجينة في فرنٍ على درجة حرارة 180 درجة مئوية لمدة 30 إلى 35 دقيقة أو حتى يصبح لونها بنيًّا ذهبيًّا.

بعد ذلك، اتركى القالب يبرد وقطعيها الى مربعات او اصابع ثم رشي عليها بودرة السكر وقدميها على مائدتك.