

طريقة تحضير السابيله 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

الحشوة:

- 100 غ قشطة
- 250 غ شوكولا أسود

طريقة التحضير:

- امزجي الزبدة مع سكر البودرة حتى يتجانس جيدا
- أضفي البيضة والفانيلا وقشر الحامض المبشور واخلطها جيدا
- أضفي الطحين واعجنه حتى تتماسك العجينة
- ضعي العجينة في البراد لبعض الوقت ثم مديها وقطّعها بالشكل الذي تريده
- ادخلي العجينة إلى الفرن حتى تصبح مقرمشة نوعا ما
- لتحضير الحشوة: اغلي القشطة وأضفي إليها الشوكولا المقطع إلى قطع صغيرة

حرّكي المزيج حتى يذوب الشوكولا

ويتجانس الخليط ويتماسك.

- اتركي الحشوة لتبرد ثم ادهني بها الطبقة السفلية من السابليه وغطّها بالطبقة العلوية.

الف صحة!