

بيتي فور بدون فرن

المقادير :

- 200 غ بسكويت الشاي
- 1 كوب من مربى المشمش
- $\frac{1}{2}$ كوب زبدة مذوبة
- 200 غ لوز مفروم خشن
- قطع من الفواكه المعسلة
- شوكولا سوداء مذوبة

طريقة التحضير :

- نقوم بطحن بسكويت الشاي، نكسره قليلا ونضعه في المطحنة مع الزبدة المذوبة ونشغل المطحنة حتى نحصل على خليط ناعم.
- نضع البسكويت المطحون في وعاء، نضيف له مربى المشمش وملعقتين طعام من اللوز المفروم ونخلط لكي نحصل على عجينة متماسكة.
- نشكل من العجين كرات بحجم الجوزة أو أكبر قليلا ونضع داخلها بعض القطع من الفواكه المعسلة، ثم نمرر كل كرة في اللوز الخشن أو الناعم حسب الرغبة، ونغلفها جيدا ثم نضعها جانبا. ونستمر حتى ننهي تغليف كل كرات الحلوى باللوز.
- نزين البيتي فور بالشوكولا السوداء المذوبة، بحيث نضع خطوط عشوائية على كرات البيتي فور ثم نضعهم في الثلاجة لمدة نصف ساعة.
- قدمي البيتي فور بدون فرن مع الشاي القهوة.

الف صحة!