

كوكيز بالمربى



المقادير:

1 كوب (2 اصبع) زبدة غير مملحة بدرجة حرارة الغرفة

2/3 كوب السكر ناعم

2 صفار

بيضة كبيرة

1 ملعقة صغيرة فانيليا

2 كوب طحين لجميع الأغراض

1/2 ملعقة صغيرة من الملح

كمية من المربى (فراولة، وبلاك بيرى ومشمش)

الطريقة :

يسخن الفرن

تخلط الزبدة مع السكر من 2-3 دقائق حتى تصبح كريميه

ثم نضيف صفار البيض والفانيليا ويخلط

يضاف الطحين والملح حتى يمتزج وتصبح عجينة متماسكة

يشكل العجين كرات وتوضع على أوراق الزبدة وتسطح الكرات قليلا بالإبهام أو الجزء الخلفي من ملعقة

صغيرة

يخبز الكوكيز لمدة 8 إلى 10 دقائق، أو حتى تحمر قليلا من الاسفل وتضاف لكل قطعة كوكيز نصف

ملعقة صغيرة من المربى ويعاد للفرن لمدة 3 دقائق أو حتى يذوب المربى.

لمتابعة المزيد , المقادير , الطريقة , بقية منيو الحلا , مطبخ الاقلاع