

وصفة اليوم من مطبخ نافذة مصر : طريقة عمل " بسكوت البرتقال "



الأربعاء 15 يوليو 2015 12:07 م

فقرة " وصفة اليوم " مقدمة اليكم من فريق " نافذة_مصر " 28 رمضان و اليوم طريقة عمل :

" بسكوت البرتقال "

المكونات

- 1 كيلو دقيق
- 400 جرام سكر بودرة
- 1/2 كيلو زبدة
- 1م صغيرة فانيليا
- كوب عصير برتقال
- 5 بيضات
- 1م كبيرة بيكنج بودر
- للنكهة 1 م كبيرة بشر برتقال

الطريقة

نخفق الزبدة مع السكر لمدة 10 دقائق حتي تصبح كريمة هشه
وبيضاء اللون ثم يضاف البيض واحدة واحدة مع الخفق بالمضرب
او العجان مع اضافة الفانيليا وعصير البرتقال بشر البرتقال ثم نضيف الدقيق ونضع مع البكنج بودر وذرة ملح ونخلهم علي خليط الزبدة
ونجمع العجينة باليد
ثم نشكلها بكيس حلواني اوماكينة بسكوت او البيتي
فور كما يمكن استخدام القمع اليدوي حسب الرغبة يصر في صاج منخفض الجوانب مع ترك مسافة بينهم ويخبز في فرن مسبق التسخين
على حرارة 180 تقريبا حتى يحمر خفيفا ويصبح ذهبي
يخرج من الفرن ويترك كما هو في الصاج حتى يبرد ثم يوضع في علب لحفظه .

بالهناء و الشفاء