

أكواب توت مع بسكوت



المقادير:

$\frac{1}{2}$ كوب من الزبدة الباردة، قطع.

كوب من الدقيق.

كوب من اللوز المطحون.

$\frac{1}{2}$ كوب من السكر البني

كوب من التوت الأحمر

$\frac{1}{2}$ كوب من التوت الأسود

$\frac{1}{2}$ كوب من التوت الأزرق

$\frac{1}{4}$ كوب من الفراولة، قطع

كريمة "لباني" مخفوقة، وخليط من رقائق الذرة مع الفاكهة الجافة للتزيين.

- يُسخن الفرن على حرارة 180 درجة مئوية .

- توضع الزبدة في وعاء عميق، ويُضاف الدقيق واللوز المطحون والسكر البني.

- تُفرك الزبدة مع باقي المكونات بأطراف الأصابع، حتى نحصل على خليط يُشبه حبيبات الرمل.

- يُشكل الخليط على هيئة أقراص دائرية مع الضغط الخفيف.

- يُرص البسكوت في صاج فرن مدهون بقليل من الزبدة، ويُخبز في الفرن لمدة 10 دقائق ويُترك ليبرد قليلاً .

- يخفق التوت الأحمر مع قليل من السكر في الخلاط الكهربائي حتى يُصبح صلصة غليظة القوام.

- توزع الصلصة في أكواب التقديم، ثمّ أنواع التوت والفراولة.

- يوضع البسكوت فوق الفاكهة، وتُزين الأكواب بقليل من الكريمة اللباني المخفوقة وخليط رقائق الذرة والفاكهة الجافة (يُمكن تقديم الأكواب مع ملعقة من الآيس كريم حسب الرغبة).