

حلوى اللوز



الكمية تكفي: 42 قطعة

مدة التحضير: 15 دقيقة

مدة الطهو: 15 دقيقة

المقادير:

مرغرين (سمن): 225 غراماً

زبدة: 100 غرام

سكر أسمر: 220 غراماً

سكر أبيض: 200 غرام

بيض: حبتان

دقيق متعدد الاستعمالات: 500 غرام

قرفة مطحونة: 5 غرامات

بايكنغ صودا: 5 غرامات

ملح: 6 غرامات

قرنفل مطحون: غرامان

سبع بهارات: 7 غرامات

لوز شرائح: 140 غراماً

الطريقة:

في وعاء تمزج المرغرين مع الزبدة والسكر الأسمر والأبيض، ويخفق حتى يذوب السكر. يخفق البيض جيداً، تضاف إليه البهارات جميعها ثم يضاف إلى خليط الزبدة مع اللوز. تمزج هذه المكونات حتى تشكل عجينة متماسكة ثم يصنع منها ثلاثة لفائف متساوية، وتوضع في البراد لمدة 3 إلى 4 ساعات. تقطع بعدها إلى شرائح وتخبز في الفرن على درجة حرارة 350 مئوية لمدة 12 إلى 14 دقيقة.