

تارت الفاكهة وبسكويت النخالة



تارت الفاكهة

ملاحظة: "الكمية تكفي 4 أشخاص"

المقادير:

- 500 غرام دقيق
- 300 غرام زبدة
- 190 غرام سكر بودرة
- 60 غرام لوز مطحون

- بيضتان

- رشة ملح

- فانيليا

طريقة التحضير:

اخلطي الزبدة مع السكر، وأضيفي اللوز المطحون والملح والفانيليا والبيض والدقيق، واعجنوها؛ حتى تحصلي على عجينة طرية وملساء، شكليها على هيئة كورة، وغلفيها بورق السولوفان، وضعيها في الثلاجة لمدة ساعة تقريباً، ثم افريديها على الطاولة المرشوشة بالدقيق، ودلكيها بسماكة متوسطة، ثم توضع في الفرن على درجة 180 لمدة ربع ساعة تقريباً، ثم اخرجيها واتركيها ترتاح قليلاً.

ثم يتم حشوها بالكريم باستير والفواكه المتوافرة، ومن الممكن تلميع الوجه بالمرى.

بسكويث النخالة

المقادير:

- 2 ½ كوب طحين بر

- 3 بيضات

- ½ كوب زيت بكنغ بودر

- ملعقة صغيرة فرفة مطحونة

- ملح.

- الإضافات مع فرد العجينة: "نخالة، مكسرات، يانسون، سمسم".

طريقة التحضير:

حركي البيض والسكر والزيت والماء، والموارد الناشفة مع بعضها ثم اخلطي الجميع، وافردى العجينة، في صينية الفرن، وقطعيها ثم اخبزيها.