

مقادير طريقة عمل بسكوت اليانسون



- 1 كوب زيت
- 1 كوب سكر بودرة
- 5 بيضة
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 1 ملعقة كبيرة ينسون حب
- 625 جرام دقيق
- 1 ملعقة صغيرة بيكنج باودر

طريقة التحضير

- 01 | يخفق الزيت والسكر حتى يصبح لونهما فاتح وملسهما قشدي بعض الشيء.
- 02 | تضاف الفانيليا والبيض الواحدة تلو الأخرى مع الخفق بعد كل إضافة.
- 03 | يخلط الينسون الحب مع الدقيق والبيكنج باودر ويضافوا الى خليط البيض على ثلاث مراحل مع الخلط جيداً بعد كل إضافة.
- 04 | يشكل العجين على شكل مستطيل أو مستطيلين حسب حجم الصينية وتكون مجهزة بورق الخبز.
- 05 | يخبز البسكويت في فرن بدرجة حرارة 180 درجة مئوية حتى يصبح متماسكا
- 06 | يخرج من الفرن ويقطع شرائح رفيعة ويرص مرة أخرى على صينية الفرن.
- 07 | يخبز مرة أخرى مع تقلبيه مرة واحدة وحتى يصبح البسكويت ذهبي اللون على الوجهين. يترك على شبكة التبريد حتى يبرد تماماً.