

# مقادير طريقة عمل بسكوت اليانسون



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

## طريقة التحضير

- 01 | يخفق الزيت والسكر حتى يصبحا لونهما فاتح وملمسهما قشدي بعض الشيء.
- 02 | تضاف الفانيлиا والبيض الواحدة تلو الأخرى مع الخفق بعد كل إضافة.
- 03 | يخلط الينسون الحب مع الدقيق والبيكنج باودر ويضافوا إلى 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 متمسكاً
- 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.