

طريقة عمل المثلثات باللوز

Posted on 2019 , 16 مايو



Category: [الحلويات](#)

: بواسطة

يعد المثلثات باللوز من أشهر الحلويات التي تقدم في عيد الفطر في دولة الجزائر، فهو طبق معروف في كافة المدن الجزائرية ولدى جميع الأسر.

مكونات المثلثات باللوز

- كيلو طحين
- نصف كيلو زبدة
- كوب سكر 2 1/2
- جرام مايزينا 400
- نصف كيلو لوز
- ملعقة صغيرة من الخميرة والقرفة

• كوب ماء زهر.

طريقة عمل المثلثات باللوز

1. نضيف السكر إلى اللوز المسلوق، وتضاف الزبدة والدقيق وماء الزهر.
2. نقلب حتى يتجانس الخليط، ونشكله على هيئة كورات.
3. نخلط السكر والزبدة والدقيق، ثم نفرّد العجينة ونقطعها في قالب دائري ونضيف لها المربي.
4. نضيف خليط اللوز، وتشكل على شكل مثلثات، ندخلها الفرن حتى يصبح لونها ذهبي، وتقدم بجانب السكر الناعم.