

## طريقة عمل سابلية بالعجوة

Posted on 2019 , 15 مايو



Category: [الحلويات](#)

: بواسطة

سابلية بالعجوة واحدة من أشهر الحلويات الجزائرية، وهو عبارة عن بسكويت خفيف يتم حشيه بالتمر، ويمكن تناوله بجانب المشروبات المختلفة أو يقدم للترحيب بالضيوف

### مكونات صابليه العجوة

- كوب دقيق 2
- نصف كوب سكر بودر

- كوب زبدة مكعبات في درجة الغرفة.
- فانيليا.
- رشة صغيرة قرفة.
- بيض وصفار بيض.
- عجوة.

## طريقة عمل سابليه بالعجوة

1. نخلط السكر مع الزبدة، ونضيف البيضة والصفار والفانيليا ورشة القرفة ونستمر بالخفق.
2. نضيف الدقيق تدريجيا حتى نحصل على عجينة متماسكة.
3. نأخذ جزء من العجينة ونفردها على كيس وعليها العجوة، ونقلها كويس بالعجين.
4. نقطعها وترص في صينية، ندخلها فرن على حرارة هادئة حتى تتحمر وتقدم باردة.