

# TEN MINUTE BISCUITS

## Ingredients

200 grams of ghee (cup)

ed sugar

A little vanilla

3 and a half tablespoons of cornstarch

350 grams of flour (3 and a half cups)

A pinch of salt

Half a packet of baking powder

cacao

## Directions

لتحضير البسكويت : أولاً نقوم بتشغيل الفرن على حرارة 180 (من فوق و تحت)، وبعدها في وعاء نضع سمنة ، سكر بودرة (منخول) ثم نقوم بتحريك السمنة مع السكر و نقوم بعجنهم بالهاند بلاندر حتى يصبح القوام كريمي ، ومن ثم نضيف البيض بالتدرج (حرارتها بحرارة الغرفة ) ، فانيليا ، نشاء الذرة و نقوم بتحريكهم (بالسياتولا) ، وبعدها نضيف القليل من الحليب و نقوم بالتحريك ، ثم نضيف الطحين بالتدرج ، رشة ملح ، باكينغ بودر ثم نقوم بالعجن باليد (و يمكن وضع النكهات المرغوب فيها)، وبعد العجن نقسم العجينة لقسمين و نقوم بإضافة الكاكاو لقسم من العجين ، و بعض الحليب ( لان الكاكاو من المواد الجافة) و نقوم بعملية التشكيل بالقسمين من العجين ، وبعدها نضعهم في صينية الفرن وندخلهم الفرن لمدة 20 دقيقة (حتى التحميص) ثم يصبح البسكويت جاهزاً.

C H E F O M A R

Bon Apetit!