# T E N  M I N U T E  B I S C U I T S

| 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 بالتدريج (حرارتهما بحرارة الغرفة ) ، فانيليا ، نشاء الذرة و نقوم بتحريكهم (بالسباتولا) ، وبعدها نضيف القليل من الحليب و نقوم بالتحريك ، ثم نضيف الطحين بالتدريج ، 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!