بسكوت المشمش والمارنج



المقادير:

1 كوب من الماء

1 كوب من المشمش المجفف المفروم

1 كوب من السكر

1 ملعقة كبيرة من الزبدة

2 بيض

1 ملعقة صغيرة من بشر البرتقال

1 كوب من الدقيق

½ ملعقة صغيرة بيكينغ باودر

8/1 كوب من اللوز المجروش

للمارنج:

2 بياض بيض

½ كوب من السكر البودرة

1 كوب من اللوز المجروش

الطريقة:

- يُوضع الماء في إناء على نار متوسطة، يُضف المشمش ونصف كوب من السكر.
- يُترك الخليط حتى يبدأ في الغليان، تُخفف الحرارة ويترك نحو 10 دقائق حتى يتبخر معظم الماء.
- يُترك الخليط ليبرد قليلاً، ثمّ يهرس بالشوكة أو يُخفق في الخلاط الكهربائي حتى ينعم، ويوضع جانباً.
- يسخن الفرن على حرارة 180 درجة مئوية.
- تُخفق الزبدة مع نصف كوب من السكر في وعاء عميق بواسطة مضرب كهربائي على سرعة متوسطة حتى تُصبح كالكريمة.
- يضاف البيض وبشر البرتقال مع الاستمرار في الخفق.
- يخلط الدقيق مع البيكينغ باودر والملح في وعاء آخر.
- يضاف خليط الدقيق تدريجياً إلى خليط الزبدة مع الاستمرار في الخفق حتى تتجانس المكونات.
- يفرد العجين في صاج فرن مستطيل ويُساوى السطح.
- يُوزع المشمش المهروس ويُفرد فوق العجين.
- يُخفق بياض البيض والسكر البودرة جيداً حتى يُصبح الخليط صلباً ولامعاً.
- يضاف اللوز في التقليب بخفة في اتجاه واحد للحفاظ على أكبر نسبة من الهواء.
- تفرد طبقة من خليط المارنج واللوز فوق طبقة المشمش، ويساوى السطح.
- يخبز في الفرن نحو 35-30 دقيقة أو حتى يجف سطح المارنج قليلاً.
- يُترك البسكويت ليبرد قليلاً ويتماسك قبل التقطيع.
- يقطع إلى مربعات أو حسب الرغبة ويرص في طبق التقديم.