

## حلوى روسية



### المقادير:

300 غ لوز غير مقشر ومطحون متوسط  
( تكون حبيباته غير ناعمة جدا )  
150 غ طحين ( فرينة )  
1ملعقة قهوة خميرة حلوى (بكينغ باودر )  
250 غ زبدة  
250 غ سكر ناعم  
5 بياض بيض

### مقادير كريمة الزبدة

2 بيضتين  
220 غ سكر ناعم  
250 غ زبدة طرية



### أولا تحضير كريمة الزبدة:

نخفق البيضتين مع السكر الناعم فوق حمام مائي لمدة 15د  
بعدها نتركها تبرد ، بعدها نضيف الزبدة مع الخفق بواسطة الخفاق الكهربائي حتى تتكثف  
وتصبح كريمة ونتركها جانبا

### تحضير العجينة :



نخفق بياض البيض مثل الثلج ونتركه جانبا من جهة نخلط بودرة اللوز مع السكر والخميرة  
والطحين والزبدة الذائبة بعدها نضيف بياض البيض المخفوق بتأني والخلط في إتجاه واحد  
بعدها نأخذ صينية (مثل صينية البسكوي الملفوف ) نفرشها بورقة زبدة ونفرغ الخليط  
ونسويه ونخبزها في فرن درجة حرارته 180 °.



بعد خبز الحلوى نتركها تبرد ثم نقسم الحلوى على 2 نطلي الطبقة الأولى بكريمة الزبدة ثم  
نغطيها بالقسم الثاني من الحلوى ونطلي سطحها بكريمة الزبدة ثم نقوم بتحميص القليل من  
اللوز المنسل ونضعه فوق كريمة الزبدة ثم نقوم بنثر السكر الناعم من فوق نتركه يرتاح ثم  
نعيد نثر السكر الناعم مرة أخرى



ثم نقطعها مربعات أو مستطيلات حسب الرغبة







**ملاحظة :** لا نفرط في خبز الحلوى وإلا تصبح جافة

