



## التّحضير

نخلط المواد الجّافة, ثمّ نضيف  
الزبدة الطّرية بدرجة حرارة  
الغرفة والبيضة, ونكوّن عجينة  
متماسكة.

نمدّ العجينة في صينيّة مع النّتباه  
إلى رفع الحواف, ونخبز  
المعجين لمدّة 20-30 د.

نضع مربّى الخوخ, نزيين  
بالفاكهة الموسميّة.

😊 تقدّم باردة



## تارت الفواكه

### المكوّنات

500 غ طحين كامل

250 غ زبدة حيوانيّة

بيضة

150 غ سكر

ظرف بكن بودر

رشّة ملح

ملعقتا مربّى الخوخ