

## مطبخ

# كَفَّةَ الْعِيدِ

«البيتي فور»، وفقا للاسم الفرنسي، وهو يعني المخبوزات الصغيرة. وهو كعك يمتاز بطعمه الغني وقوامه الناعم ويفضله الجميع في العيد، فهو أحد أهم مظاهر بهجة العيد. ويمكن إنجازه في المنزل وتوزيعه على الأهل والجيران والأصدقاء في الفوج الكشفي أو المدرسة احتفاءً بعيدي الأضحى والغدير.

## المكونات

- كوبان دقيق.
- رشّة ملح صغيرة.
- كوب زبدة لينة بدرجة حرارة الغرفة.
- نصف كوب سكر ناعم.
- بيضة كبيرة.
- ملعقة صغيرة من الفانيليا.
- ملعقة كبيرة من ماء الزهر.

## طريقة التحضير

- نمزج السكر والزبدة جيّداً، ثم نضيف البيض، ثم باقي المقادير، ونخفقها حتى تصبح عجينة لينة.
- نشكّل الحلوى باستخدام الشوكة، ونضعها في صينية.
- نضع الصينية في الفرن بدرجة ٣٥٠ درجة، حتى تبدأ في الاحمرار.
- بعد أن تبرد، نلصق كلّ اثنين مع بعضهما بالمرّبّي، ونزيّنها باللوز، أو جوز الهند.