

# How To Make...

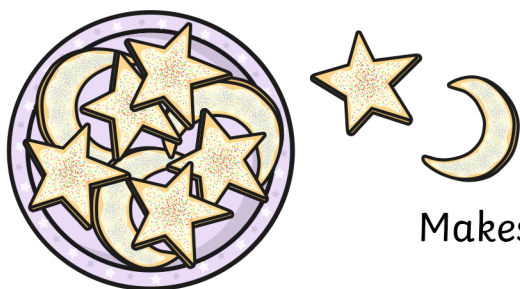
# Eid Biscuits

## Ingredients

250g soft butter  
140g caster sugar  
300g plain flour  
1 egg yolk  
2tsp vanilla extract

## Equipment

Oven  
Mixing bowl and wooden spoon  
Weighing scales  
Sieve  
Greaseproof paper  
Baking tray  
Cooling rack  
Decorations (e.g. sprinkles)



Makes roughly 30 biscuits.

## What you do...

1. Mix the butter and sugar together in a large bowl using a wooden spoon.
2. Add the egg yolk and vanilla.
3. Mix all of the ingredients together.
4. Sift the flour into the mixture.
5. Mix everything together. You may have to use your hands, so make sure they are clean.
6. Dust a clean surface and roll out your mixture evenly.
7. Cut out your biscuits and put onto greaseproof paper on a baking tray.
8. Put in a pre-heated oven and bake at 180°C (160°C in a fan oven) or gas mark 4, for 15 minutes.
9. Leave the biscuits to cool, then decorate them!

# كيف تصنع... بسكويت العيد

## المكونات

٢٥٠ غرام من الزبدة الطرية

١٤٠ غرام سكر الكاسترد

٢٠٠ غرام من الطحين العادي

بيضة واحدة

ملعقتان صغيرتان من خلاصة الفانيليا

## التجهيزات

فرن

وعاء للمزج مع ملعقة خشبية

ميزان

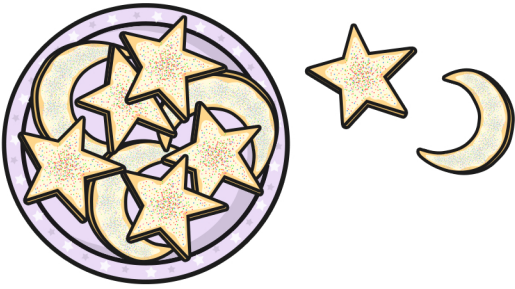
مصفاة للنخل

ورق زبدة

صينية فرن

شبك للتبريد

مواد للتزيين



لصنع ٣٠ قطعة

## طريقة الصنع

١. امزج الزبدة مع السكر في الوعاء باستعمال الملعقة الخشبية.
٢. اضع صفار البيض والفانيليا.
٣. امزج هذه المكونات مع بعضها.
٤. انخل الدقيق فوق المزيج.
٥. امزج كل المكونات بيديك بعد التأكد من نظافتهما.
٦. غط سطح العمل بالدقيق ثم افرد المزيج على السطح بشكل متساوٍ.
٧. اقطع البسكويت بقوالب خاصة وضعه على ورق الزبدة فوق الصينية.
٨. ضعها في الفرن المُعد مسبقاً على درجة حرارة ١٨٠ درجة مئوية
- أو ١٦٠ درجة في الفرن الهوائي أو على الدرجة الرابعة، لمدة ١٥ دقيقة.
٩. اترك البسكويت حتى يبرد ثم ابدأ بالتزيين.