نصائح عند عمل هذا البسكويت

سوف نقدم لكم بعض من النصائح التي تجعل البسكويت يكون نجاح في المنزل وهي كما يلي:

يجب أن تكون جميع المكونات بدرجة حرارة الغرفة.

ترك مسافة بين العجين عند وضعه في الصينية حتى لا يلتصقوا ببعض.

يجب وضع المكونات بمقادير مضبوطة وبمكيال معين.

استخدام الزبدة أفضل من السمنة حتى يكون البسكوت ذائب في الفم، ويفضل استخدام الزبدة ذائبة دون تسخينها على النار.

يجب تسخين الفرن قبل إدخال العجين بها.