

شیرینی کویری

شیرینی کویری خیلی خوشمزه بوده و بافتش نرم و عالی است و در دهان آب می‌شود. شاید انتخاب اسم کویری برای این شیرینی به خاطر ظاهر کویر ماندش باشد.



شیرینی کویری خیلی خوشمزه بوده و بافتش نرم و عالی است و در دهان آب می‌شود. شاید انتخاب اسم کویری برای این شیرینی به خاطر ظاهر کویر ماندش باشد.

مواد لازم برای تهیه شیرینی کویری

کره پاستوریزه یا مارگارین ۲۰۰ گرم

تخم مرغ ۳ عدد

وانیل مایع چند قطره

پودر قند یک سوم لیوان

پودر کاکائو یک قاشق غذاخوری پر

پودر نشاسته ذرت ۲۵۰ گرم

بکینگ پودر یک قاشق غذاخوری

طرز پخت شیرینی کویری

برای تهیه شیرینی کویری ابتدا کره را در دمای اتاق قرار دهید تا نرم شود.

زرده و سفیده تخم مرغ ها را جدا کنید. زرده ها را با کره نرم شده ، چند قطره وانیل ، پودر قند و پودر کاکائو خوب مخلوط کنید تا یکنواخت شود.

پودر نشاسته ذرت و بکینگ پودر را به مواد اضافه کرده و با دست ورز دهید تا خمیر لطیفی که بدست نچسبد بدست آید.

شاید نیاز به نشاسته بیشتر یا کمتری باشد. شیرینی ها را با کره دارند را زیاد ورز ندهید.

خمیر شیرینی کویری که آماده شد به اندازه گردو برداشته و کف دست گرد کنید.

داخل سینی فر که کاغذ روغنی گذاشته اید به فاصله بچینید.

در فر ۱۸۰ درجه نیم ساعت بگذارید تا بپزد.

شیرینی کویری را وقتی از فر در آوردید دست نزنید، چون نرم و شکنندست. وقتی کامل خنک شد از کاغذ جدا کنید.