



## روش تهیه شیرینی خشک بیسکویت دوقلو

حالا که نزدیک عید هستیم باید شروع کنید و کم کم شیرینی‌های عید را برای میهمانان دست کنید و بیسکویت دوقلو، مناسب‌ترین شیرینی خشک در این ایام است.

همشهری آنلاین: حالا که نزدیک عید هستیم باید شروع کنید و کم کم شیرینی‌های عید را برای میهمانان دست کنید و بیسکویت دوقلو، مناسب‌ترین شیرینی خشک در این ایام است.

مواد لازم برای بیسکویت دوقلو:

تخم مرغ يك عدد

عسل يك قاشق غذاخوری

شکر يك دوم پیمانه

آرد سفید يك و سه چهارم پیمانه

کره 100 گرم

سرکه سفید يك قاشق غذاخوری

جوش شیرین يك دوم قاشق مرباخوری

مارمالاد به میزان لازم

طرز تهیه بیسکویت دوقلو:

ابتدا فر را با دمای 180 درجه سانتی‌گراد روشن کنید تا گرم شود.

آرد را الک کنید و داخل کاسه و ای بریزید، کره سرد را خرد کنید و به آرد اضافه نمایید سپس با کمک انگشتان دست مواد را ماساژ دهید و مخلوط کنید تا بافتی مانند خرده نان پیدا کند. (می‌توانید از میکسر استفاده کنید اما استفاده از انگشتان دست بافت بهتری به شیرینی می‌دهد).

تخم مرغ و شکر را داخل کاسه و ای بریزید و 5 دقیقه با دور تند همزن بزنید تا کرم رنگ و یکدست شود سپس کم کم به مخلوط آرد و کره اضافه کنید و با لیسک به آرامی مخلوط کنید.

جوش شیرین و سرکه را مخلوط کنید و به خمیر شیرینی اضافه نمایید، هم بزنید تا خوب مخلوط شوند سپس عسل را اضافه کنید و مخلوط کنید تا خمیر نرم و لطیفی بدست بیاید.

خمیر را با کمک دست به شکل گرد حالت دهید و داخل کیسه فریزر بگذارید، هواگیری کنید و به مدت 30 دقیقه در دمای اتاق استراحت دهید، پس از استراحت روی سطح کار مقداری آرد بپاشید و خمیر را نازک پهن کنید سپس خمیر را قالب بزنید (می‌توانید با استفاده از قالب‌های آماده خمیر را قالب بزنید یا با استفاده از چاقو به هر شکلی که دوست دارید خمیر را برش دهید).

داخل سینی فر کاغذ روغنی قرار دهید و خمیرهای قالب زده را با فاصله روی کاغذ بگذارید، با استفاده از ابزار بخش میانی خمیر را سوراخ کنید (روی نصف خمیرها را سوراخ ایجاد کنید، این خمیرها مربوط به بخش بالای شیرینی و برای

نمایش مارمالاد و زیبایی بیشتر هستند، این سوراخ می‌تواند به شکل قلبی کوچک نیز در مرکز کار ایجاد شود).

سینی را داخل فری که از قبل روشن کرده‌اید و گرم شده است به مدت 8 - 5 دقیقه قرار دهید تا شیرینی‌ها طلایی شوند ( این زمان بسته به دمای هر فر متفاوت می‌باشد )، پس از پخت، شیرینی‌ها را از فر خارج کنید و کنار بگذارید تا سرد شوند، دو شیرینی را با استفاده از مارمالاد به هم متصل کنید سپس روی توری قرار دهید و سس شکلات را نوار نوار جهت تزیین روی بیسکویت‌ها بدهید.

منبع: peymooneh.com