

شیرینی مارمالادی

دستور تهیه شیرینی مارمالادی راحت بوده و برای ایام نوروز قابل استفاده است.



دستور تهیه شیرینی مارمالادی راحت بوده و برای ایام نوروز قابل استفاده است.

مواد لازم:

کره نرم و خرد شده: ۱۸۵ گرم

وانیل: 4/1 قاشق چای خوری

شکر: ۱۶۵ گرم

زرده تخم مرغ: ۲ عدد

پودر بادام: ۶۰ گرم یا نصف پیمانه

آرد: ۲۲۵ گرم یا یک و نیم پیمانه

بیکنگ پودر: نصف قاشق چای خوری

مارمالاد تمشک یا آلبالو: ۴ قاشق غذاخوری

رنده پوست لیموترش: یک قاشق چای خوری

شیرینی مارمالادی

طرز تهیه :

1. فر را با حرارت ۱۶۰ درجه سانتی‌گراد گرم کنید.

2. کره، وانیل، شکر و زرده‌ها را در یک کاسه متوسط به کمک همزن برقی فقط تا حدی که با هم مخلوط شوند بزنید. پودر بادام را اضافه کنید. آرد و بیکنگ پودر را با هم الک کرده و با سایر مواد کاملاً مخلوط نمایید.

3. از مایه به اندازه یک قاشق چای خوری برداشته و در دستتان گرد کنید و به فاصله ۵ سانتی‌متر از یکدیگر در سینی قرار دهید (سینی نیاز به چرب کردن ندارد).

4. با دسته یک قاشق چوبی یا با نوک انگشت حفره کوچکی به عمق یک سانتی‌متر و پهنای یک و نیم سانتی‌متر روی هر یک از شیرینی‌ها ایجاد کنید.

5. مارمالاد را با رنده پوست لیموترش مخلوط کرده و به کمک یک قاشق چای خوری یا یک قیف کاغذی داخل حفره‌ها را پر کنید.

6. شیرینی‌ها را به مدت ۲۰ تا ۲۵ دقیقه در فر قرار داده و بعد از پخت در سینی خنک کنید. این شیرینی در ظرف دردار تا ۳ هفته قابل نگهداری است.