

شیرینی شکری

تهیه این شیرینی‌ها را به عهده بچه‌ها بگذارید تا با ذوق و سلیقه خودشان آن‌ها را آماده کنند.



تهیه این شیرینی‌ها را به عهده بچه‌ها بگذارید تا با ذوق و سلیقه خودشان آن‌ها را آماده کنند.

مواد لازم:

برای شیرینی

آرد: 3 پیمانه

شکر: یک پیمانه

بیکنگ پودر: یک و نیم قاشق چای‌خوری

نمک: نصف قاشق چای‌خوری

کره نرم شده: یک پیمانه

تخم‌مرغ هم‌زده: یک عدد

خامه: سه قاشق چای‌خوری

وانیل: یک قاشق چای‌خوری

مواد رویه

کره نرم شده: یک سوم پیمانه

شکر: نیم کیلوگرم

شیر: یک چهارم پیمانه

وانیل: یک قاشق چای‌خوری

طرز تهیه:

&8226#8226 تمام مواد خشک را خوب با هم مخلوط کرده و کره نرم شده را همراه با مابقی مواد به آن‌ها اضافه کنید و چند ساعت در یخچال قرار دهید.

&8226#8226 از خمیر بدست آمده، به اندازه یک پرتقال هر دفعه جدا کرده و با وردنه آن را روی سطح آردی پهن کنید. (در این مورد، بهترین حالت، استفاده از دو برابر آرد و یک برابر شکر بر روی سطح صاف است) برای این کار از کاغذ روغنی نیز می‌توانید استفاده کنید و به این طریق هر دو طرف خمیر را آردی و شکری کنید. ضخامت خمیر پهن شده باید کمی بیش از نیم سانتی‌متر باشد.

&8226#8226 فرم‌های مورد نظر را به خمیرها بدهید و آن‌ها را با فاصله از هم روی کاغذ مخصوص شیرینی درون فر با حرارت 400 درجه فارنهایت به مدت 8-5 دقیقه بپزید.

&8226#8226 تمام مواد رویه را با هم مخلوط کرده خوب هم بزنید تا نرم و روان شوند.

&8226#8226 مخلوط رویه را درون چند کاسه تقسیم کرده و برای داشتن رنگ‌های مختلف، به آن‌ها رنگ‌های مجاز خوراکی اضافه کنید.

&8226#8226 برای اینکه گزینه‌های بهتری برای تزیین شیرینی‌ها داشته باشید می‌توانید از قیف کاغذی مخصوص تزیین شیرینی استفاده کنید.

* برای تنوع بیشتر تزئینات، می‌توانید از ترافل‌های ریز رنگی نیز بر روی شیرینی استفاده کنید.

www.simplyrecipe.com