

شیرینی حلقه ای

ابتدا آرد و نشاسته و بیکنگ پودر را با هم مخلوط کنید.



مواد لازم:

آرد سه و یک چهارم پیمانه
روغن مایع دو سوم پیمانه
تخم مرغ 3 عدد
نشاسته دو سوم پیمانه
پودر شکر دو سوم پیمانه
بیکنگ پودر نصف قاشق چایخوری
وانیل یک چهارم قاشق چایخوری

طرز تهیه:

ابتدا آرد و نشاسته و بیکنگ پودر را با هم مخلوط کنید.
در ظرف دیگری تخم مرغ ها را با پودر شکر مخلوط کنید و به هم بزنید. وانیل را هم اضافه کنید. بعد روغن مایع را نیز اضافه کنید.
وقتی خوب تمام مواد مخلوط شد، مواد خشکی را که قبلا با هم مخلوط کرده بودیم (یعنی مخلوط آرد و نشاسته و بیکنگ پودر) به مایه اضافه کنید و به هم بزنید. خمیر باید کمی شل باشد.
مواد را داخل قیف مخصوص بریزید و داخل سینی فر به صورت حلقه ای فرم دهید و بعد در فر با حرارت 250 درجه فارنهایت به مدت 25 دقیقه بگذارید.
برای تزیین شیرینی حلقه ای، کمی شکلات تخته ای را روی حرارت غیر مستقیم نرم کنید و روی شیرینی ها بمالید.