

هلال‌های بادامی

کره را مدتی در فضای آشپزخانه قرار دهید تا به دمای محیط برسد. سپس آن را با شکر کاملاً به هم بزنید تا صاف و یکدست شود و پف کند. شیر بادام و وانیل را نیز بیفزایید و کاملاً به هم بزنید.



مواد لازم:

کره 1 فنجان

شکر دو سوم فنجان

وانیل 1 قاشق چای خوری

شیره بادام 1 قاشق چای خوری

آرد دو و نیم فنجان

پودر بادام یا بادام رنده شده 1 فنجان

شکر (برای پاشیدن روی شیرینی‌ها) یک چهارم فنجان

روش تهیه:

1 کره را مدتی در فضای آشپزخانه قرار دهید تا به دمای محیط برسد. سپس آن را با شکر کاملاً به هم بزنید تا صاف و یکدست شود و پف کند. شیر بادام و وانیل را نیز بیفزایید و کاملاً به هم بزنید.

2 آرد و پودر بادام را به سایر مواد اضافه کنید و کاملاً به هم بزنید.

3 برای شکل دادن به شیرینی‌ها؛ یک قاشق غذا خوری پر، از خمیر را بردارید و آن را در دستانتان ورز دهید و به شکل توپ کوچک در بیاورید. سپس آن را به صورت هلال فرم دهید.

4 - ظرف مورد نظر برای پخت شیرینی‌ها را، با کاغذ روغنی بپوشانید. هلال‌های بادامی را داخل ظرف بچینید و به مدت 15 الی 20 دقیقه، در دمای 350 درجه فارنهایت، داخل فر قرار دهید. زمان پخت می‌بایست تا مدتی ادامه یابد که شیرینی‌ها به رنگ طلایی مایل به قهوه‌ای در بیایند.

5 روی شیرینی‌ها شکر بپاشید.

اگر مایل هستید می‌توانید بعد از اینکه شیرینی‌ها کاملاً سرد شدند، یک سر آن‌ها را داخل شکلات ذوب شده فرو ببرید. بعد از این که شکلات روی شیرینی‌ها سرد شد، می‌توانید آن‌ها را سرو نمایید.

به امید اینکه با این شیرینی‌ها بتوانید از مهمانان عزیزتان پذیرایی کنید و جمع دلنشینی داشته باشید.