

شیرینی پنجره ای

آرد یک پیمانه (100 گرم)...



مواد لازم:

- آرد یک پیمانه (100 گرم)
 - تخم مرغ 5 عدد
 - نشاسته یک پیمانه (115 گرم)
 - گلاب 4-5 قاشق غذاخوری
 - روغن به مقدار لازم (حدود نیم لیتر)
 - وانیل یک چهارم قاشق چای خوری
 - پودر قند به مقدار لازم
- روش تهیه:
- نشاسته را در گلاب حل کنید.
 - تخم مرغ ها را شکسته و هم بزنید.
 - آرد، تخم مرغ و وانیل را به نشاسته اضافه کرده و مخلوط نمایید. سپس از صافی عبور دهید.
 - روغن فراوان را در یک قابلمه بریزید و روی حرارت گذاشته تا کاملاً داغ شود.
 - قالب را داخل روغن بگذارید تا داغ شود و سپس آن را داخل مواد فرو ببرید (به اندازه ای که مایه تا لب قالب برسد ولی روی قالب را نگیرد). بلافاصله قالب را داخل روغن بزنید و آن را تکان دهید تا شیرینی از قالب جدا شود؛ سپس حرارت را ملایم کنید تا نان شیرینی کمی برشته شود. بعد آن را از روغن خارج کنید و روی توری صافی بگذارید روغن اضافی آن گرفته شود.
 - وقتی کاملاً سرد شد، کمی پودر قند را روی آن الک کنید.
- تذکره: نکته حساس این شیرینی در گرم کردن قالب شیرینی می باشد که باید دقت شود نه زیاد داغ شود و نه زیاد سرد، که مایع به آن بچسبد.