

شیرینی زنجبیلی

این نان شیرینی خوش طعم و کمی تند را با چای داغ و تلخ میل کنید!



این نان شیرینی خوش طعم و کمی تند را با چای داغ و تلخ میل کنید!

مواد لازم:

زنجبیل: 2 قاشق مرباخوری

تخم مرغ: یک عدد

پودر قند: یک پیمانه

آرد سفید گندم: یک پیمانه

کره: دوسوم پیمانه

بیکنگ پودر: یک قاشق چای خوری

وانیل: یک چهارم قاشق مربا خوری

پودر پسته: به مقدار لازم

طرز تهیه:

8226&#; ابتدا فر را روی دمای 180 درجه سانتی‌گراد حرارت دهید.

8226&#; کره و پودر قند را ترجیحا با همزن برقی آنقدر هم بزنید تا سفید و بی‌رنگ شود.

8226&#; زرده تخم مرغ و وانیل را به مخلوط اضافه کرده آنقدر هم بزنید که سفید و کشدار شود.

8226&#; به مایه فوق، آرد، بیکنگ پودر و زنجبیل را اضافه کرده و آنقدر آن را ورز دهید تا به شکل خمیر درآید.

8226&#; خمیر را به یک سطح آردی منتقل کنید و با وردنه آن را باز کرده و قالب زنید.

8226&#; شیرینی‌های قالب زده را روی سینی فر با رعایت فاصله بچینید و روی هر کدام از آن‌ها را با قلم مو، سفیده تخم مرغ بمالید و روی آن، مقداری پوست پسته پسته بپاشید .

8226&#; آن‌ها را به مدت 20 دقیقه در فر حرارت دهید.