

ساندویچ بیسکوییتی

این ساندویچ کمی با ساندویچ هایی که تا الان دیده اید متفاوت است، چون به جای نان از بیسکوییت استفاده می شود.



این ساندویچ کمی با ساندویچ هایی که تا الان دیده اید متفاوت است، چون به جای نان از بیسکوییت استفاده می شود.

مواد لازم

یک دوم فنجان کره

4 فنجان خاک قند

3 تا 4 قاشق سوپ خوری خامه ی کم چرب

1 قاشق چایخوری وانیل

مقداری نمک

یک دوم فنجان کره ی بادام زمینی(به دلخواه)

چند عدد بیسکوییت

طرز تهیه

در کاسه ای متوسط کره را با یک فنجان خاک قند آن قدر بزنید که سبک شود و پف کند. به تدریج بقیه ی خاک قند و خامه را اضافه کنید و آن قدر هم بزنید تا خامه ی بدست آمده پف کند.

وانیل و نمک را به بقیه ی مواد اضافه کنید و هم بزنید.

اگر شما از کره ی بادام زمینی استفاده می کنید آن را هم اضافه کنید.

حالا مقدار زیادی از خامه ی بدست آمده را روی بیسکوییت پخش کنید و بالای آن بیسکوییتی دیگر قرار دهید و کمی آن را فشار دهید.

بلافاصله ساندویچ بدست آمده را میل کنید یا آن را بپوشانید و چند ساعتی در یخچال قرار دهید. بیسکوییت نرم تر می شود چون رطوبت خامه را به خود جذب می کند. بعضی ها این ساندویچ را به این حالت و بعضی دیگر آن را ترد دوست دارند و از آن لذت می برند.

امیدوارم این ساندویچ بیسکوییتی را درست کنید و از طعم و مزه ی آن لذت ببرید.