

دسر سیب دارچینی

دسر سیب دارچینی را برای ایام خاص مانند عید نوروز تهیه کنید.



دسر سیب دارچینی را برای ایام خاص مانند عید نوروز تهیه کنید.

مواد لازم برای 35-36 عدد:

آرد: سه پیمانه

کره: 200 گرم، به قطعات کوچک تقسیم شود.

تخم مرغ: سه عدد

شیر: 30 میلی لیتر برابر با 2 قاشق غذاخوری

خمیر ترش تازه: 10 گرم

مواد میانی:

سیب: یک کیلوگرم

آرد سمولینا: یک قاشق غذاخوری

شکر: 4 قاشق غذاخوری

دارچین: یک قاشق چای خوری

برای تزیین:

پودر قند: مقداری

طرز تهیه:

•#8226; خمیر ترش تازه را درون شیر ریخته و حل کنید.

•#8226; درون کاسه‌ای متوسط کره را با آرد و شکر خوب مخلوط کنید.

•#8226; تخم مرغ، شیر و خمیر ترش را به مخلوط فوق اضافه کرده و خوب با هم مخلوط کنید.

•#8226; خمیر حاصله را خوب ورز داده و روی آن را با پلاستیک ببوشانید و حدود یک ساعت آن را در یخچال قرار داده تا خمیر ترش خوب جا بیافتد و پف کند.

#8226& در این بین، مواد میانی دسر را آماده کنید: برای این کار سیب‌ها را پوست کنده و رنده کنید. سیب‌های رنده شده را با دست فشار داده تا آب آن‌ها تقریباً خارج شود سپس آن‌ها را درون کاسه‌ای ریخته آرد و دارچین را به آن‌ها اضافه کرده و قبل از لوله کردن خمیر، شکر را به آن‌ها اضافه کنید.

#8226& فر را از قبل روی 180 درجه سانتی‌گراد یا 350 درجه فارنهایت گرم کنید.

#8226& خمیر را به سه قسمت مساوی تقسیم کرده، روی سطح صافی را آرد بپاشید و هرکدام از خمیرهای پهن شده را به 12 تکه مربع شکل تقسیم کنید.

#8226& با قاشق از مخلوط میانی برداشته و درون هریک از قطعات مربع شکل بریزید و دو طرفمقابل هر مربع را روی هم قرار داده و دو طرف مقابل دیگر را نیز روی هم قرار دهید و یک پیچ به آن‌ها بدهید تا روی مواد میانی کاملاً پوشیده شود.

#8226& دسرها را درون ظرف پخت که از قبل چرب شده با فاصله کنار هم قرار دهید.

#8226& آن‌ها را درون فر به مدت 20 دقیقه یا تا زمانی که قهوه‌ای - طلایی رنگ شوند حرارت دهید.

#8226& دسرها را از فر بیرون آورده و پس از این که به اندازه کافی خنک شدند روی آن‌ها پودر قند بپاشید.