

**بیسکوئیت کرم دار با بادام سوخته**

آرد را در ظرفی ریخته و کره نرم شده را به آن اضافه کرده و سپس پودر قند...

**مواد لازم**

- آرد 150 گرم
- کره 75 گرم
- پودر بادام 75 گرم
- زرده تخم مرغ 1 عدد
- وانیل 1/4 قاشق چایخوری
- پودر قند 1 قاشق سوپخوری

**مواد کرم**

- کره 75 گرم
- پودر قند 150 گرم
- وانیل 1/4 قاشق چایخوری
- مواد بادام سوخته
- بادام 1 پیمانه
- شکر 1/2 پیمانه

**طرز تهیه**

آرد را در ظرفی ریخته و کره نرم شده را به آن اضافه کرده و سپس پودر قند، پودر بادام و وانیل را اضافه می کنیم تمام مواد را خوب با هم مخلوط می کنیم تا خمیر یکدستی حاصل شود. سپس خمیر را پهن کرده به قطر نیم سانت یا حتی کمتر و سپس با قالب گرد به قطر 5 سانتی متر قالب زده و در طبقه وسط فر که از قبل با حرارت 175 درجه سانتیگراد یا 350 درجه فارنهایت به مدت 10 الی 12 دقیقه داغ شود به همین مدت قرار می دهیم و بعد از پخت اجازه می دهیم تا سرد شود. و بعد از آن کرم را بین دو بیسکوئیت قرار داده و سپس دور تا دور بیسکوئیت را به شکل تصویر در پودر بادام سوخته می غلتانیم این بیسکوئیت آماده خوردن است.

**کرم**

کره را با مخلوط کن در ظرفی می زنیم و آرام آرام پودر قند و وانیل را به آن اضافه کرده و اجازه می دهیم کرمی نرم و یکدست به دست آید.

**مواد بادام سوخته**

شکر را داخل ظرفی استیل ریخته و روی حرارت مرتب و آرام آرام هم می زنیم تا کارامل شود بعد بادامها را که قبلاً پوست گرفته و آماده است به آن اضافه می کنیم و تفت می دهیم و بعد که مواد کاراملی یکدست شد داخل سینی که کمی چرب شده پهن می کنیم و در جای خشک و خنک می گذاریم تا سرد شود بعد این مواد را پودر کرده و آماده برای استفاده است.  
منبع: آشپزی