

## دسر فوری و آسان هلو

دسر هلو را می‌توانید با بستنی وانیلی میل کنید.



دسر هلو را می‌توانید با بستنی وانیلی میل کنید.

### مواد لازم برای 10 نفر:

کره: نصف پیمانه

آرد: یک پیمانه

شکر: 2 پیمانه

بیکیگ پودر: یک قاشق غذاخوری

کمی نمک

شیر: یک پیمانه

تکه‌های تازه هلو: 4 پیمانه

آب لیمو: یک قاشق غذاخوری

پودر دارچین مقدار دلخواه ( اختیاری)

### روش تهیه:

#8226& کره را درون ظرف پخت ذوب کنید.

#8226& آرد، یک پیمانه شکر، بیکیگ پودر و نمک را خوب با هم مخلوط کرده و شیر را به آن اضافه کنید و تا حدی که مواد خشک نیز مرطوب شوند مخلوط را هم بزنید.

#8226& مخلوط را به کره درون ظرف اضافه کرده ولی آن را هم نزنید.

#8226& درون قابلمه‌ای یک پیمانه باقی‌مانده شکر، برش‌های هلو و آب لیمو را روی حرارت زیاد بگذارید جوش بیاید، مرتب آن را هم بزنید.

#8226& مخلوط درون قابلمه را به مخلوط درون ظرف پخت اضافه کرده ولی هم نزنید.

#8226& در صورت دلخواه روی مخلوط کمی دارچین بپاشید.

#8226& مایه را در حرارت 375 درجه به مدت 45-40 دقیقه یا تا زمانی که قهوه‌ای طلایی رنگ شده قرار دهید.

#8226& دسر هلو را می‌توانید هم سرد و هم گرم میل کنید.

