

## شیرینی خشک بادام و زردآلو

این شیرینی خوشمزه را که دارای بادام و زردآلو است، حتما تهیه کنید و همراه با خانواده میل کنید...



این شیرینی خوشمزه را که دارای بادام و زردآلو است، حتما تهیه کنید و همراه با خانواده میل کنید.

### مواد لازم:

شکر 60 گرم  
کره نرم شده 120 گرم  
آرد گندم 160 گرم

### مواد رویه:

مربای زردآلو به مقدار لازم  
کره ذوب شده 60 گرم  
بادام خرد شده 100 گرم  
شکر 30 گرم  
شیر 2 قاشق غذاخوری

### طرز تهیه:

- فر را روی دمای 180 درجه سانتی گراد از قبل گرم کنید.
- کره و شکر را با هم آن قدر هم زنید تا رنگ آن روشن شود و کف کند.
- آرد گندم را الک کنید. سپس مخلوط کره و شکر را به آن اضافه کنید تا مایه نرمی به دست آید.
- مایه شیرینی را روی سطح آردمالي شده قرار دهید و آن را به شکل چهارگوش 3 میلی متری درآورید و یک ساعت آن را در جای خنکی قرار دهید.
- مدت 20 دقیقه، مایه شیرینی را در فر حرارت دهید.
- شیرینی را از فر خارج کنید.
- روی آن مربای زردآلو بریزید.
- مواد رویه (کره، بادام، شکر و شیر) را با هم مخلوط کنید و روی شیرینی، پخش کنید.
- 15 الی 20 دقیقه آن را در فر حرارت دهید (تا زمانی که طلایی رنگ شود).
- شیرینی را از فر خارج کنید و بگذارید کاملا خنک شود. سپس آن را به صورت نواری برش دهید.