

نان شیرینی زنجبیلی

زنجبیل: 2 قاشق مرباخوری ...



مواد لازم:

زنجبیل: 2 قاشق مرباخوری
تخم مرغ: یک عدد
پودر قند: یک پیمانه
آرد سفید گندم: یک پیمانه
کره: دوسوم پیمانه
بیکنینگ پودر: یک قاشق چای خوری
وانیل: یک چهارم قاشق مربا خوری
پودر پسته: به مقدار لازم

طرز تهیه:

#8226& ابتدا فر را روی دمای 180 درجه سانتی گراد حرارت دهید.
#8226& کره و پودر قند را ترجیحا با همزن برقی آنقدر هم بزنید تا سفید و بی رنگ شود.
#8226& زرده تخم مرغ و وانیل را به مخلوط اضافه کرده آنقدر هم بزنید که سفید و کشدار شود.
#8226& به مایه فوق، آرد، بیکنینگ پودر و زنجبیل را اضافه کرده و آنقدر آن را ورز دهید تا به شکل خمیر درآید.
#8226& خمیر را به یک سطح آردی منتقل کنید و با وردنه آن را باز کرده و قالب زنید.
#8226& شیرینی های قالب زده را روی سینی فر با رعایت فاصله بچینید و روی هر کدام از آن ها را با قلم مو، سفیده تخم مرغ بمالید و روی آن، مقداری پوست پسته بپاشید .
#8226& آن ها را به مدت 20 دقیقه در فر حرارت دهید.