

شیرینی بهشتی

ابتدا پودر قند و روغن و وانیل را مخلوط کرده و با همزن به مدت سه دقیقه می‌زنیم تا نرم و لطیف شود و آرد را کم کم به آن اضافه کرده و خوب ورز می‌دهیم...



مواد لازم:

آرد 500 گرم

روغن 250 گرم

پودر قند 250 گرم

وانیل نصف قاشق چایخوری

زنجبیل یک قاشق غذاخوری

کاکائو یک قاشق غذاخوری

طرز تهیه:

ابتدا پودر قند و روغن و وانیل را مخلوط کرده و با همزن به مدت سه دقیقه می‌زنیم تا نرم و لطیف شود و آرد را کم کم به آن اضافه کرده و خوب ورز می‌دهیم. سپس خمیر را به سه قسمت تقسیم کرده، یک قسمت برای شیرینی ساده، یک قسمت را کاکائو اضافه کرده و قسمت آخر را زنجبیل اضافه می‌کنیم. سینی فر را کاغذ روغنی گذاشته و از خمیرها گلوله‌های کوچکی درست کرده و با فاصله در سینی فر می‌چینیم. برای تزئین روی شیرینی‌ها از خلال بادام و پسته و کاکائو استفاده کنید. سینی را در فر با حرارت 170 درجه سانتی‌گراد به مدت 15 الی 20 دقیقه بگذارید.

این شیرینی خشک را مدت طولانی در ظرف‌های دربسته می‌توانید نگه دارید.

برای عیدتان می‌توانید با خمیر شیرینی بهشتی، شیرینی‌های متنوعی درست کنید. (کاکائویی- زنجبیلی - هل دار زعفرانی و دورنگ کاکائویی و ساده)