

شیرینی گردویی مربایی

این شیرینی خوشمزه و راحت را برای ایام خاص مانند نوروز تهیه کرده و از طعم خوب آن لذت ببرید.



این شیرینی خوشمزه و راحت را برای ایام خاص مانند نوروز تهیه کرده و از طعم خوب آن لذت ببرید.

مواد لازم:

کره بدون نمک: 8 قاشق غذاخوری، به دمای اتاق رسیده باشد.

شکر قهوه‌ای: نصف پیمانه

تخم مرغ بزرگ: یک عدد، سفیده و زرده جدا شود.

پودر وانیل: یک قاشق چای‌خوری

آرد همه منظوره: یک و یک چهارم پیمانه

نمک: یک چهارم قاشق چای‌خوری

گردوی چرخ کرده: سه چهارم پیمانه

شکر: یک قاشق غذاخوری

مربای زردالو یا توت فرنگی: یک چهارم پیمانه

طرز تهیه:

- فر را روی حرارت 350 درجه گرم کنید و درون دو ظرف لبه دار برای پخت شیرینی، ورقه مخصوص پخت قرار دهید.
- با همزن برقی کره و شکر قهوه‌ای را خوب با هم مخلوط کرده تا سبک شده و پف کند. (حدود 3 دقیقه)
- سفیده تخم‌مرغ را نگه داشته و زرده و وانیل را به مخلوط اضافه کنید.
- سرعت همزن برقی را کم کرده و نمک و آرد را به آن اضافه کنید و خیلی خوب آن‌ها را با هم مخلوط کنید.
- درون کاسه‌ای شکر را با گردوی چرخ کرده مخلوط کنید.
- مخلوط را به اندازه توپ‌های 5/2 سانتی‌متری درآورده سپس هرکدام را درون سفیده تخم‌مرغ و بعد درون مخلوط گردو بغلطانید.
- توپ‌ها را به روی ورقه پخت قرار دهید.
- وسط هرکدام از توپ‌ها را با انگشت شست کمی به درون فشار داده و آن را گود کنید.

- ظرف‌های حاوی توپ‌ها را به مدت 20 دقیقه در یخچال قرار دهید.
- سپس آن‌ها را از یخچال خارج کرده و درون گودی هر کدام از توپ‌ها را با مریا پر کنید.
- شیرینی‌ها را به مدت 10 دقیقه درون فر حرارت داده تا قهوه‌ای طلایی شوند.
- پس از پخت، 5 دقیقه صبر کنید تا شیرینی‌ها کمی خنک شوند سپس آن‌ها را از ظرف خارج کرده و روی صفحه مشبکی قرار داده تا کاملا خنک شوند.