



## شیرینی مربایی

درون این شیرینی خوشمزه که بیشتر برای نوروز تهیه می شود، هر مربایی را که دوست دارید بریزید...

### شیرینی مربایی

درون این شیرینی خوشمزه که بیشتر برای نوروز تهیه می شود، هر مربایی را که دوست دارید بریزید.

زمان تهیه: 15 دقیقه

زمان پخت: 10 دقیقه

تعداد: 25 عدد

### مواد لازم:

کره نرم شده نصف پیمانه

شکر یک سوم پیمانه

زرده تخم مرغ یک عدد

وانیل یک سوم قاشق چای خوری

آرد یک و یک سوم پیمانه

مربای میوه 2 تا 3 قاشق غذاخوری

### طرز تهیه:

\* ابتدا فر را روی دمای 375 درجه ی فارنهایت از پیش گرم کنید.

\* آرد را الک کرده و کنار بگذارید.

\* در یک کاسه ی متوسط، کره را با شکر آن قدر هم بزنید تا سبک شود و پف کند.

\* تخم مرغ و وانیل را به مخلوط اضافه کرده و هم بزنید.

\* آرد را در چند مرحله به مخلوط اضافه کرده و در هر مرحله مخلوط را خوب هم بزنید تا خمیر نرمی حاصل شود.

اگر خمیر، خیلی نرم است، روی آن را پوشانده و به مدت یک ساعت درون یخچال قرار دهید.

\* درون سینی فر، کاغذ مخصوص پخت را، قرار دهید.

\* خمیر را به اندازه توپ های 5/2 سانتی متری تقسیم کنید و با فاصله 6 سانتی متری از هم، درون سینی فر بچینید.

\* وسط هر شیرینی را با انگشت یا هر وسیله ای که به سبب انگشت باشد، گود کنید و درون آن را با مربای میوه از هر طعمی که

دوست دارید، پُر کنید.

\* شیرینی ها را به مدت 8 تا 10 دقیقه یا تا زمانی که طلایی رنگ شوند حرارت داده سپس، فر را خاموش کرده و صبر کنید تا شیرینی

ها خنک شوند.