

شیرینی کره‌ای

شیرینی کره‌ای یکی از خوشمزه‌ترین شیرینی‌های مخصوص عید هست که طرفداران زیادی دارد.



شیرینی کره‌ای یکی از خوشمزه‌ترین شیرینی‌های مخصوص عید هست که طرفداران زیادی دارد.

مواد لازم شیرینی کره‌ای:

کره: ۱۵۰ گرم

زرده تخم مرغ: ۳ عدد

پودر قند: یک لیوان

آرد: به اندازه‌ای که خمیر به دست نچسبد

مواد روی شیرینی:

زرده تخم مرغ: یک عدد

پودر قند: یک قاشق چایخوری

شیر: یک قاشق چایخوری

طرز تهیه:

در ابتدا کره را بگذارید تا در دمای اتاق نرم شود ۱۵ دقیقه کافیست.

سپس با پودر قند مخلوط می‌کنیم تا کرمی پف‌دار شود.

حال زرده تخم مرغ‌ها را یکی یکی اضافه می‌کنم و به خوبی هم می‌زنیم.

آرد را کم کم اضافه می‌کنیم تا زمانی که خمیر تقریباً به دست نچسبد اگر خیلی خیلی کم چسبندگی داشت اشکال ندارد

حواستون باشد که زیاد آرد اضافه نکنید که باعث شکنندگی خمیر می‌شود .

بهتر است خمیر را برای ۳۰ دقیقه داخل یخچال بگذارید تا بهتر خودشو بگیره فقط خمیر را داخل کیسه فریزر بگذارید و درش را

ببندید تا بوی یخچال را بخود نگیرد حال خمیر را بسیار نازک به قطر ۳ میلی متر پهن کنید و قالب بزنید .

برای این شیرینی اگر از قالب سوراخ دار استفاده کنید بهتر است بعد از قالب زدن با برس مواد روی شیرینی که با هم مخلوط

کرده‌اید را روی خمیر قالب زده شده بمالید .

و در طبقه وسط فر با درجه حرارت ۱۵۰ سانتیگراد به مدت ۱۰ دقیقه بگذارید تا روی شیرینی طلایی شود .

شیرینی شما آماده هست بفرمایید نوش جان