



کوکی کدو حلوایی

از آنجا که در عید نوروز در حال دید و بازدید و مهمانی دادن و مهمانی رفتن هستیم، بد نیست شیرینی‌هایی برای مهمانان تهیه کنیم که خودمان پخته‌ایم و جدید هستند.

از آنجا که در عید نوروز در حال دید و بازدید و مهمانی دادن و مهمانی رفتن هستیم، بد نیست شیرینی‌هایی برای مهمانان تهیه کنیم که خودمان پخته‌ایم و جدید هستند.

• تعداد: 60 عدد

• زمان تهیه: 30 دقیقه

• زمان پخت: 10 دقیقه

مواد لازم

• کره آب شده: 2 پیمانه

• شکر: دو پیمانه

• بیکنگ پودر: دو قاشق چای خوری

• جوش شیرین: دو قاشق چای خوری

• نمک: یک قاشق چای خوری

• پودر دارچین: یک قاشق چای خوری

• پودر جوزهندی: یک قاشق چای خوری

• تخم مرغ: دو عدد

• وانیل: دو قاشق چای خوری

• پوره کدو حلوایی: 425 گرم

• آرد کامل: 4 پیمانه

• کره: نصف پیمانه

• شکر قهوه‌ای: نصف پیمانه

• شیر: یک چهارم پیمانه

طرز تهیه:

1. فر را با دمای 350 درجه فارنهایت روشن کنید. در یک کاسه بزرگ، دو پیمانه کره را با همزن برقی و سرعت متوسط حدود 30 ثانیه هم بزنید. شکر، بیکینگ پودر، جوش شیرین، نمک، دارچین و جوزهندی را مخلوط کنید. آنها را خوب مخلوط کنید. سپس تخم مرغها و دو قاشق چایخوری وانیل را اضافه کنید. آنها را خوب هم بزنید.

2. پوره کدوخلوایی را اضافه کنید. پس از اینکه مواد یکدست شدند، به تدریج آرد را اضافه کنید و تا جای ممکن با همزن برقی بزنید و سپس با کمک قاشق چوبی آنها را با هم مخلوط کنید.

3. کف سینی فر یک لایه کاغذ روغنی قرار دهید. از خمیر با فاصله روی سینی فر بریزید. آنها را 10 تا 12 دقیقه در فر قرار دهید تا کاملا طلایی شوند. سپس آنها را کنار بگذارید تا خنک شوند.

4. در یک قابلمه کوچک، نصف پیمانه کره و شکر قهوه‌ای را با یکدیگر مخلوط کنید تا شکرها حل شوند. آنها را درون کاسه کوچکی بریزید. شیر و یک قاشق چایخوری وانیل را به آن اضافه کنید. پودر قند را اضافه کنید و خوب هم بزنید. این خامه را روی کوکی‌ها قرار دهید و در صورت تمایل، روی آنها پودر دارچین بپاشید.