

شیرینی سیب حصیری

سیبها را پوست گرفته و به صورت مربعی شکل خرد کرده و با کره، گردو، شکر و وانیل تفت می‌دهیم تا سیب نرم شود و آن را کنار می‌گذاریم تا خنک شود...



مواد لازم

ماست چکیده 225 گرم

شیر 80 گرم

روغن مایع 90 گرم

نمک به میزان لازم

وانیل شکری نصف قاشق چایخوری

بیکنگ پودر یک قاشق غذاخوری

شکر 80 گرم

تخم مرغ یک عدد

مواد میانی

سیب 500 گرم

شکر 40 گرم

گردو نگینی 25 گرم

دارچین به میزان لازم

وانیل 8/1 قاشق چایخوری

کره 50 گرم

تخم مرغ یک عدد

طرز تهیه مواد میانی

سیبها را پوست گرفته و به صورت مربعی شکل خرد کرده و با کره، گردو، شکر و وانیل تفت می‌دهیم تا سیب نرم شود و آن را کنار می‌گذاریم تا خنک شود.

طرز تهیه

ماست چکیده، روغن مایع، شیر، وانیل، تخم مرغ، بیکنگ پودر، شکر و نمک را با هم مخلوط کرده و با چنگال خوب هم می‌زنیم تا به صورت مایع روانی در بیاید. کم کم آرد را اضافه می‌کنیم تا حدی که خمیر به دست نچسبد و با وردنه پهن و صاف می‌کنیم. مطابق شکل برش داده و مواد میانی را داخل خمیر ریخته و برشها را روی هم قرار می‌دهیم و روی آن مخلوط زعفران و زرده تخم مرغ زده و بعد کنگد می‌پاشیم. در طبقه وسط فر با حرارت 180 درجه سانتی‌گراد به مدت 30 دقیقه قرار می‌دهیم اگر در این زمان طلایی نشد بالای فر را به مدت 10 دقیقه روشن نموده تا طلایی شود و بعد از فر در می‌آوریم.