

## حلوا بیسکویت

این حلوا شبیه به حلوای ساده تهیه می‌شود با این تفاوت که در دستور آن از پودر بیسکویت و کافی‌میت استفاده شده است.



این حلوا شبیه به حلوای ساده تهیه می‌شود با این تفاوت که در دستور آن از پودر بیسکویت و کافی‌میت استفاده شده است. حلوایی خوشمزه و متفاوت که می‌توانید به راحتی تهیه کنید. در ادامه مطلب با مواد لازم و طرز تهیه حلوا بیسکویت آشنا می‌شوید.

### مواد لازم:

آرد گندم: یک پیمانه پر

پودر بیسکویت ساده: یک و نیم تا 2 لیوان

روغن مایع: یک دوم پیمانه

کره حیوانی: 50 گرم

کافی‌میت: یک سوم پیمانه

آب: نصف پیمانه

شکر: نصف پیمانه

زعفران دم کرده: به مقدار لازم

### طرز تهیه:

مرحله 1 - آرد را در تابه مناسبی ریخته و روی حرارت قرار دهید، تفت دهید تا بوی خامی آن گرفته شده و طلایی رنگ شود یا به رنگ دلخواهتان برسد.

مرحله 2 - کافی‌میت را اضافه کنید و با آرد مخلوط کنید سپس از روی حرارت برداشته و مخلوط را الک کنید.

مرحله 3 - مخلوط را روی حرارت گذاشته، روغن مایع و کره نرم شده را افزوده و مواد را با هم مخلوط کنید تا روغن جذب مواد شود، سپس از روی حرارت بردارید.

مرحله 4 - پودر بیسکویت را نیز بیفزایید و هم بزنید تا مواد یکدست شود.

مرحله 5 - برای تهیه شربت آب و شکر را روی حرارت بگذارید تا شکر حل شود سپس زعفران را اضافه کنید و از روی حرارت بردارید.

مرحله 6 - شربت گرم را کم کم روی مواد ریخته و هم بزنید تا حلوا به غلظت مورد نظر برسد و از ظرف جدا شود.

مرحله 7

- حلوای آماده شده را در ظرف مورد نظر ریخته و به دلخواه تزیین کنید یا گرد کرده، در پودر بیسکویت غلتانده و در

کپسول‌های کاغذی بچینید، یا شکوفه بزنید.

حلوا بیسکویت

### نکات:

\* بعد از درست شدن حلوا اگر حلوا شل بود کمی پودر بیسکویت اضافه کنید و در صورتی که سفت بود مقداری شربت بیفزایید.

\* مراقب باشید بعد از افزودن کافی میت و مخلوط شدن از حرارت بردارید زیرا کافی میت سریع می‌سوزد.

\* حلوا را به دلخواه می‌توانید تزیین نمایید.