

تهیه شیرینی پرتقالی با تکه‌های میوه

اگر مغز آجیل دوست دارید، گردوی خرد شده چاشنی خوبی برای این شیرینی است.



اگر مغز آجیل دوست دارید، گردوی خرد شده چاشنی خوبی برای این شیرینی است.

آماده سازی: 15 دقیقه

مدت انتظار: 15 دقیقه

مواد اولیه:

آرد: 2 و نیم فنجان

آب پرتقال: 2 قاشق سوپ‌خوری (تازه)

نمک: نصف قاشق چای‌خوری

جوش شیرین: نصف قاشق چای‌خوری

وانیل: نصف قاشق چای‌خوری

پوست پرتقال: یک قاشق چای‌خوری (رنده شده)

تخم مرغ: یک عدد

شکر قهوه‌ای: یک فنجان

شکر: یک فنجان

کره: یک فنجان (نرم شده)

شکلات سفید: یک فنجان (چیپسی)

کرنبری: یک فنجان (خشک شده، جایگزین آلبالو یا گیلان یا کشمش)

طرز تهیه:

1. فر را با دمای 375 درجه فارنهایت (190 درجه سانتی‌گراد) از قبل گرم کنید. دو سینی شیرینی‌پزی بزرگ را چرب کنید یا روی آن کاغذ پوستی بگذارید.

2. کره و شکرها را در کاسه یک همزن دستی با هم بزنید تا خامه‌ای شود. تخم مرغ، پوست پرتقال، آب پرتقال و وانیل را بریزید و هم بزنید. آرد، بکینگ پودر و نمک را بریزید و هم بزنید و سپس کرنبری و تکه‌های شکلات را اضافه کنید.

3. با یک ملاقه متوسط خمیر را در سینی‌های آماده شده بکشید. 10 تا 12 دقیقه در فر بپزید تا لبه‌های شیرینی‌ها طلایی شود و وسطش هنوز نرم باشد. بگذارید 5 دقیقه در ظرف خنک شود و سپس روی توری بگذارید.