

شیرینی شکلاتی کرم‌دار

شیرینی شکلاتی کرم‌دار را برای ایام نوروز، خود در منزل تهیه کنید.



شیرینی شکلاتی کرم‌دار را برای ایام نوروز، خود در منزل تهیه کنید.

آماده سازی: 15 دقیقه

مواد اولیه:

پودر کیک (شکلاتی): 2 بسته

روغن: دو سوم فنجان

تخم مرغ: 4 عدد

پنیر خامه‌ای (نرم شده): 115 گرم

کره (نرم شده): یک قاشق غذاخوری

وانیل: یک قاشق چای‌خوری

پودر شکر 450 گرم

طرز تهیه:

1. داخل یک کاسه، پودر کیک، روغن و تخم مرغ را به وسیله دستتان مخلوط کنید.
2. به وسیله یک قاشق چای‌خوری از خمیر را روی سینی فر قرار دهید و باقیمانده خمیر را به همین صورت و همین مقدار روی سینی بگذارید.
3. خمیرها را صاف کنید و به مدت 8-9 دقیقه داخل فر با دمای 180 درجه سانتی‌گراد (350 درجه فارنهایت) قرار دهید و بعد اجازه دهید شیرینی‌ها خنک شوند.
4. داخل یک کاسه دیگر پنیر خامه‌ای، کره، وانیل و پودر شکر را با یکدیگر به وسیله همزن برقی مخلوط کنید تا اینکه غلیظ شود.
5. روی نیمی از تعداد شیرینی‌های درست شده یک قاشق غذاخوری از رویه خامه‌ای قرار دهید و روی خامه‌ها یک شیرینی دیگر مانند ساندویچ قرار دهید.

نکته:

از این مقدار مواد اولیه 48 شیرینی و یا 24 شیرینی کرم‌دار (مانند ساندویچ) بدست می‌آید.