

**شیرینی پنیری**

این هم یک شیرینی برای آنهایی که دوست ندارند شیرینی‌شان شیرین باشد!



همشهری آنلاین: این هم یک شیرینی برای آنهایی که دوست ندارند شیرینی‌شان شیرین باشد!

**مواد لازم:**

آرد: یک فنجان

آرد سبوس‌دار: نصف فنجان

نمک: نصف قاشق چای‌خوری

پنیر چدار رنده شده: نصف فنجان

کره جامد: 100 گرم

زرده تخم مرغ: 3 عدد

آب یخ: یک قاشق غذاخوری

**طرز تهیه:**

\* آرد‌ها و نمک و پنیر چدار را با هم در مخلوط‌کن بریزید و آن‌ها را خوب با هم مخلوط کنید (حدود 10 ثانیه).

\* کره را به تکه‌های کوچک خرد کنید و آن را داخل مخلوط‌کن، کاملاً با مواد دیگر ترکیب نمایید.

\* سپس در حالی که مخلوط‌کن در حال چرخیدن است، آب سرد و زرده تخم مرغ را اضافه کنید. در این زمان خمیر شبیه دانه‌های کوچک به نظر می‌رسد.

\* مخلوط‌کن را خاموش نمایید و مواد را در کاسه‌ای بریزید و با دست کاملاً ورز دهید.

\* همه مواد را با دست به صورت یک توپ بزرگ دریاورید. آن را میان پلاستیک قرار دهید و با وردنه صاف کنید. خمیر را کاملاً با پلاستیک بپوشانید طوری که هوایی به داخل آن نفوذ نکند. سپس آن را حدود 20 دقیقه در یخچال قرار دهید.

\* دمای فر را روی 180 درجه سانتی‌گراد تنظیم نمایید.

\* سطح صافی را کاملاً با آرد بپوشانید و خمیر را روی آن پهن کنید. با وردنه خمیر را صاف کنید طوری که به ضخامت 5 میلی‌متر برسد.

\* با استفاده از قالب مناسب، خمیر را به شکل مورد نظر برش بزنید.

\* سینی فر را با کاغذ روغنی بپوشانید. خمیرها را روی آن بچینید و به مدت 15 دقیقه در فر قرار دهید.

\* صبر کنید تا شیرینی‌ها سرد شوند و بعد آن‌ها را میل بفرمایید.