

بیسکویت خرمایی



آرد سفید: 3 پیمانه، روغن: نصف پیمانه، آب: نصف پیمانه، بیکینگ پودر: یک قاشق غذاخوری، خمیر مایه: یک قاشق غذاخوری، شکر: نصف قاشق غذاخوری، نمک: یک چهارم قاشق چایخوری...

مواد لازم برای خمیر:

آرد سفید: 3 پیمانه، روغن: نصف پیمانه، آب: نصف پیمانه، بیکینگ پودر: یک قاشق غذاخوری، خمیر مایه: یک قاشق غذاخوری، شکر: نصف قاشق غذاخوری، نمک: یک چهارم قاشق چایخوری.

مواد میانی:

خرما بدون هسته نرم شده: 2 پیمانه، کره: 50 گرم، پودر دارچین: نصف قاشق چایخوری

طرز تهیه خمیر:

خمیر مایه را در یک چهارم لیوان آب گرم و شکر ریخته و به مدت 15 دقیقه کنار بگذارید. سپس همه مواد مورد نیاز برای تهیه خمیر را به خمیرمایه اضافه کرده و با دست ورز دهید تا خمیر صاف و یکدستی به دست بیاید، حالا خمیر را به مدت نیم ساعت در ظرفی دردار بگذارید تا ور بیاید.

در این فاصله خرما را با کره و پودر دارچین مخلوط کرده و خوب ورز دهید. سپس خمیر را با وردنه به قطر نیم سانتی متر باز کرده، خرما را به صورت رول روی آن قرار دهید و خمیر را لوله کنید. حالا رول به دست آمده را به اندازه دلخواه با چاقو برش دهید و یک عدد تخم مرغ را با برس روی آنها بمالید و روی آن را با پودر پسته یا نارگیل تزیین کنید.

پس از این کار بیسکویت‌های خرمایی را در ظرف فری که از قبل چرب کرده و کمی آرد پاشیده‌اید با فاصله بچینید و ظرف را به مدت 20 دقیقه در فر بگذارید تا بیسکویت‌ها با حرارت 180 درجه سانتی‌گراد بپزند.