

# طرز تهیه شیرینی کنجدی خانگی خوشمزه

25 بهمن 1400

شیرینی کنجدی یا کلوچه کنجدی را می‌تونید سر میز صبحانه یا به عنوان یک عصرانه مقوی و خوشمزه در کنار عزیزانتون با شیر یا جای میل کنید.

## مواد اولیه:

آرد یک پیمانه  
شکر نصف پیمانه  
ماست نصف پیمانه  
تخم مرغ یک عدد  
وانیل نوک قاشق چایخوری  
پکینگ پودر ۱ قاشق مرباخوری  
کنجد برای تزیین به میزان لازم  
هل ساییده شده نصف قاشق چایخوری

## طرز تهیه شیرینی کنجدی :

تخم مرغ را با شکر در ظرفی ریخته و با همزن برقی به مدت ۲ دقیقه میزنیم. هل و ماست و وانیل و پکینگ پودر را اضافه کرده و مخلوط می‌کنیم. سپس آرد را در ۳ مرحله افزوده و هم میزنیم تا یکدست شود. روی آن سلفون می‌کشیم و به مدت نیم ساعت تا یک ساعت در جایی به دور از یخچال می‌گذاریم تا استراحت کند. بعد از یک ساعت آنها را اندازه کف دست پهن می‌کنیم و رویش را کنجد می‌پاشیم. هم میتوانی کلوچه را درون فر و هم داخل ماهیتابه بپزید بدین صورت که فر را از قبل روشن کرده روی حرارت ۱۷۰ گذاشته و به مدت نیم ساعت کلوچه را درون فر بگذارید. یا ماهیتابه را چرب کرده موادتان را به اندازه کف دست درون آن ریخته درپوش بگذارید تا با حرارت خیلی ملایم بپزد.

شیرینی کنجدی ، کنجد فراوان نیاز داره ولی اگر از کنجد خوشتان نمی‌آید میتونید پودر نارگیل یا پسته یا سیاه دانه روی آن بریزید یا حتی ساده میل کنید.