

تهیه شیرینی هلال خامه

9 فروردین 1402

شیرینی هلال خامه یکی از شیرینی‌های سنتی ایرانی است که با خامه درست می‌شود به همین دلیل بافت نسبتاً لطیفی دارد. برای تزئین روی شیرینی هلال خامه به جای استفاده از رومال زرده تخم مرغ می‌توانید همین که از فر بیرون آمد و داغ است، رویش پودر شکر بپاشید یا این که صبر کنید سرد شود و با شکلات ذوب شده، پودر نارگیل و ترافل‌های رنگی تزئینش نمایید.

شیرینی هلال خامه

مواد لازم:

خامه	۱۰۰ گرم
آرد	به میزان لازم
کره	۱۰۰ گرم
پودر شکر	۱۰۰ گرم
زرده تخم مرغ	۱ عدد
وانیل	یک چهارم قاشق چای خوری

مواد لازم برای رومال:

زرده تخم مرغ	۱ عدد
زعفران دم کرده	یک چهارم قاشق چای خوری
پودر شکر	۱ قاشق چای خوری
روغن مایع	۱ قاشق چای خوری

طرز تهیه شیرینی هلال خامه

شیر، تخم مرغ، ماست و کره را نیم ساعت قبل از یخچال بیرون بیاورید تا به دمای محیط برسند. کره و پودر شکر را با همزن برقی بزنید تا سبک و حجیم شود سپس زرده تخم مرغ و وانیل را اضافه کرده هم بزنید یکدست شود. خامه را اضافه کرده و مخلوط کنید. آرد را الک کرده به تدریج تا جایی اضافه کنید که خمیر لطیفی درست شود، خمیر را در پلاستیک بپیچید و ۱ ساعت در یخچال استراحت بدهید. خمیر را بین دو کاغذ روغنی به ضخامت ۴ - ۵ میلی متر پهن کنید و با کاتر هلالی، قالب بزنید و داخل سینی فر بچینید.

مواد رومال را مخلوط کرده با قلم مو روی شیرینی‌ها بکشید. شیرینی‌ها را به مدت ۱۰ - ۱۲ دقیقه در فری که با دمای ۳۵۰ درجه فارنهایت گرم شده است قرار دهید تا بپزد، سپس سینی را کناری بگذارید

کاملاً خنک شود و شیرینی‌ها را با کاردک از سینی جدا کنید و در ظرف دلخواهتان بچینید. در صورت استفاده از وانیل شکری، مقدارش را دو برابر کنید.

شیرینی هلال خامه با پودر کاستارد

مواد لازم:

کره	۲۰۰ گرم
پودر شکر	۲۰۰ گرم یک و یک سوم پیمانه
وانیل	یک چهارم قاشق چای خوری
پودر کاستارد	۱ قاشق سوپ خوری
زرده تخم مرغ	۲ عدد
خامه صبحانه	۲۰۰ گرم
آرد	به میزان لازم
بیکینگ پودر	یک دوم قاشق چای خوری

مواد لازم برای روی شیرینی

زرده تخم مرغ	۱ عدد
روغن مایع	۱ قاشق چای خوری
پودر شکر	۱ قاشق چای خوری
رنگ خوراکی زرد	یک قطره
پودر پسته و شکر رنگی	برای تزئین

طرز تهیه

کره را با پودر شکر و وانیل به مدت ۳ دقیقه با همزن برقی، بزنید. زرده‌های تخم مرغ را اضافه کرده ۳ دقیقه دیگر هم بزنید. خامه را اضافه کرده و مخلوط کنید. پودر کاستارد و بکینگ پودر را اضافه کنید و مخلوط نمایید. آرد را به تدریج تا جایی اضافه کنید که خمیر نرم و لطیفی درست شود. این خمیر نباید ورز داده شود و بلافاصله بعد از فرم گرفتن در کیسه پلاستیکی ببیچید و نیم ساعت در یخچال بگذارید و سپس به قطر نیم سانتی متر پهن کرده و قالب بزنید و در سینی فر بچینید.

به گزارش وب گاه بیتوته، مواد رومال را مخلوط کرده با قلم مو روی شیرینی‌ها بزنید و رویشان کمی پودر پسته یا شکر رنگی بپاشید و به مدت ۱۰ - ۱۲ دقیقه در فری که با دمای ۱۷۰ درجه سانتیگراد گرم شده است بگذارید تا بپزد.