

طرز تهیه شیرینی نخودچی برای عید نوروز

شیرینی نخودچی، اصالتاً قزوینی است. با این حال، این شیرینی در شهرهای دیگر ایران نیز تهیه می‌شود و به یکی از محبوب‌ترین شیرین‌ها در میان ایرانیان تبدیل شده است. نان نخودچی را می‌توان در کل سال تهیه کرد، اما معمولاً برای نوروز پخته می‌شود. شیرینی‌های نوروز معمولاً کوچک هستند. اما چرا شیرینی‌های عید عموماً ریز و کوچک هستند؟

ایرانی‌ها در طول تعطیلات نوروز به دیدار نزدیکان و اقوام خود می‌روند و بعضی اوقات در یک روز ممکن است به چندین خانه سر بزنند. بنابراین هرچه شیرینی کوچکتر باشد، مصرف آن آسان‌تر خواهد بود. یکی از دلایل محبوبیت این کوکی‌ها برای نوروز کوچک بودن آنهاست.

مواد لازم:

- آرد نخودچی: ۲۰۰ گرم
- پودر قند: ۲۵۰ گرم
- کره یا روغن گیاهی: ۲۵۰ گرم
- پودر هل: ۱ قاشق چای‌خوری
- پودر پسته: ۲ تا ۳ قاشق غذاخوری

طرز تهیه:

1. کره را به دمای اتاق برسانید و آن را به مدت یک دقیقه هم بزنید کنید.
2. پودر قند را اضافه کرده و مخلوط کنید تا ترکیب خامه‌ای سبکی به دست بیاید.
3. پودر هل را اضافه کنید.
4. آرد نخودچی الک شده را اضافه کنید، ترکیب کنید تا به حالت خمیر دربیاید.
5. اجازه دهید خمیر حداقل ۲ ساعت در دمای خنک استراحت کند.
6. فر را با دمای ۱۷۵ درجه سانتی‌گراد گرم کنید.
7. خمیر را رول کنید تا ضخامت آن به نیم سانت برسد. کوکی‌ها را با استفاده از چاقو برش بزنید. سپس آن‌ها را روی سینی فر

قرار دهید.

8. بالای هر کوکی، مقداری پودر پسته بپاشید.

9. سینی را در طبقه وسط فر قرار داده و اجازه دهید حدود ۱۵ دقیقه بپزد تا رنگ شیرینی‌ها به زرد مایل به طلایی نزدیک شود.

10. بعد از پایان پخت اجازه دهید شیرینی‌ها خنک شوند و سپس آنها را به آرامی به ظرف سرو مورد نظر خود منتقل کنید.