

طرز تهیه شیرینی کنجدی خانگی خوشمزه

شیرینی کنجدی یا کلوچه کنجدی را می‌تونید سر میز صبحانه یا به عنوان یک عصرانه مقوی و خوشمزه در کنار عزیزانتون با شیر یا چای 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 می‌توانید 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 می‌توانید پودر نارگیل یا پسته یا سیاه دانه روی آن بریزید یا حتی ساده میل کنید.