

علم تغذیه ریشه در روزگاران قدیم دارد و از گذشته های بسیار دور مورد توجه مردم قرار داشته است. انسانها در سرزمین های مختلف جهان از دیرباز به موضوع خورد و خوراک و تغذیه خود توجه داشته اند و از همین رو علم تغذیه یکی از مهم ترین شاخه های علم پزشکی محسوب می شود. خردمندان و کارشناسان در اقصی نقاط جهان همواره به موضوع تغذیه و بهداشت اندیشیده اند و حکما و دانشمندان سرزمین ما، ایران، نیز در این زمینه گام های موثری را برداشته اند.

از سالها پیش اصول مهم بهداشت تغذیه مورد توجه مردم فهیم قرار گرفته است و مترجمان و نویسندگان با ترجمه و نگارش آثار ارزشمندی در زمینه آشپزی و تغذیه، مطالب مهمی را در ارتباط با فواید و مضرات تغذیه سنتی به ما یادآور شده اند و همچنین جدیدترین اطلاعات مربوط به تغذیه صحیح و بهداشتی را در اختیار ما قرار داده اند.

اکنون می دانیم که نان های سبوس دار خیلی بهتر از سایر نان ها هستند و یا مصرف زیاده از حد مواد سرخ کرده بهداشتی نیست. اما دانستن این توصیه های غذایی یک وجه قضیه است، موضوع مهم تر بکارگیری آنها و کنار گذاشتن عادت های نامناسب قدیمی است. باید تلاش کنیم که به طبیعت نزدیک شویم و از مواهب آن لذت ببریم. باید دانش خود را در زمینه خواص مواد خوراکی و نحوه مصرف صحیح آنها افزایش دهیم و به دنبال غذاهای سالم و بهداشتی باشیم تا زندگی شادابتری داشته باشیم. کتابی که پیش رودارید با همین هدف تنظیم یافته است که شما را در راه رسیدن به بدنی سالم و تندرست یاری کند. بیسکویت هایی که در این کتاب ارائه شده است همگی با رعایت اصول بهداشتی تنظیم و طراحی شده اند.

کارشناسان و طراحان این بیسکویت ها بیش از ۵۰ سال است که در زمینه تغذیه و آشپزی فعالیت و تحقیق می کنند و موفقیت آنها در عمل به اثبات رسیده است. همه این دستورات عملی ها در آزمایشگاه های مجهز آشپزی مورد آزمایش قرار گرفته است و میزان خواص و انرژی تک تک آنها محاسبه شده است. این بیسکویت ها علاوه بر بهداشتی و سالم بودن واقعا خوشمزه و خوش طعم هستند و همه افراد به آسانی می توانند آنها را درست کنند.

بنابراین امیدواریم با درست کردن بیسکویت های مندرج در این کتاب علاوه بر ایجاد تنوع در برنامه آشپزی خود، از طعم و مزه آنها نیز لذت ببرید و ما نیز توانسته باشیم گامی اگر چه کوتاه در راه شادابی و تندرستی بیشتر شما برداشته باشیم.

بیسکویت بادامی - شکلاتی

مواد لازم

کره / ۶۰ گرم

بادام خردشده / (۱۲۵ گرم) / ۱ پیمانه

پودر شکر / (۱۱۰ گرم) / ۲/۱ پیمانه

تخم مرغ کمی زده شده / ۲ عدد

آرد معمولی / ۲ قاشق غذاخوری

شکلات سیاه آب شده / ۱۰۰ گرم

روغن نباتی / ۱ قاشق چایخوری

مواد لازم برای رویه بیسکویت

کره ریز شده / ۶۰ گرم

پودر شکر / (۷۵ گرم) / ۳/۱ پیمانه

شربت قند / (۸۰ میلی لیتر) / ۳/۱ پیمانه

بادام ورق شده / (۱۲۰ گرم) / ۱ / ۳/۱ پیمانه

آب / ۲ قاشق غذاخوری

طرز تهیه

کره، بادام و شکر را در ظرف کوچکی با همزن برقی می‌زنیم تا نرم و یکدست شود، تخم مرغ‌ها را اضافه می‌کنیم آنقدر هم می‌زنیم که فقط مخلوط شوند. آرد الک شده را با این مواد مخلوط می‌کنیم و در یک قالب چرب شده ۲۶×۳۲ سانتی متری می‌ریزیم، قالب را حدود ۱۰ دقیقه در فر با درجه حرارت متوسط قرار می‌دهیم تا بیسکویت قهوه‌ای روشن شود، قالب را از فر بیرون آورده می‌گذاریم ۵ دقیقه سرد شود. مخلفات روی بیسکویت را روی آن می‌ریزیم و مجدداً ۱۰ دقیقه دیگر در فر با همان درجه قرار می‌دهیم تا رویه مخلفات قهوه‌ای روشن شود. بیسکویت‌ها را در حالی که گرم است می‌بریم، آنها را روی سینی‌های مشبک می‌چینیم تا خنک شوند. سپس آنها را درون مخلوط روغن و شکلات فرو می‌کنیم و روی طبقه مشبک فر می‌چینیم تا خنک شوند و خودشان را بگیرند.

طرز تهیه مخلفات رویه بیسکویت

کلیه مواد لازم را در تابه متوسطی مخلوط می کنیم روی حرارت گذاشته وهم می زنیم تا بدون آن که بجوشد شکر حل شود. آن گاه می گذاریم مخلوط جوش آید، سپس به مدت ۴ دقیقه وبدون هم زدن آرام آرام بجوشد تا کمی غلیظ شود.

بیسکویت بادامی - تمشکی

مواد لازم

کره / ۱۲۵ گرم

رنده پوست لیمو / ۱ قاشق چایخوری

خاکه قند / (۸۰ گرم) ۲/۱ پیمانه

آرد معمولی / (۱۵۰ گرم) ۱ پیمانه

مربای تمشک / (۸۰ میلی لیتر) ۳/۱ پیمانه

مواد لازم برای رویه بیسکویت

بادام خردشده / (۲۵۰ گرم) ۲ پیمانه

پودر شکر / ۲ قاشق غذاخوری

تخم مرغ کمی زده شده / ۲ عدد

شربت تمشک / ۱ ۲/۱ قاشق غذاخوری

طرز تهیه

کره، رنده پوست لیمو و خاک قند را در ظرف کوچکی باهمزن برقی می زنیم تا نرم و یکدست شود. آرد الک شده را در آن می ریزیم و مخلوط می کنیم. مخلوط را به آرامی روی سطح آغشته به آرد، ورز می دهیم تا نرم و یکدست شود. خمیر را روی کاغذ شیرینی پزی به شکل یک مربع ۲۳ سانتی متر پهن می کنیم، سپس آن را در سینی چرب شده فر می گذاریم، با یک چنگال به آرامی آنرا سوراخ می کنیم. حدود ۱۰ دقیقه آنرا در فر با درجه نسبتا داغ قرار می دهیم تا زمانیکه قهوه ای روشن شود سینی را از فر خارج می کنیم و در حالیکه بیسکویت هنوز داغ است مربا را به آرامی روی آن پخش می کنیم. با قاشق مخلفات رویه بیسکویت را در قیفی که لوله سر آن بزرگ و دنداندار باشد، می ریزیم. سپس رویه را به صورت خطوطی صاف با فاصله های ۱

سانتی متر بر روی مربا میزنیم. سینی را به مدت ۱۰ دقیقه مجدد در فر با درجه حرارت متوسط قرار می دهیم تا رویه بیسکویت کمی برشته شود. زمانیکه بیسکویت هنوز گرم است آنرا برش می دهیم و درون همان سینی فر می گذاریم تا خنک شود.

طرز تهیه رویه بیسکویت

کلیه مواد جهت تهیه رویه را در ظرفی می ریزیم و خوب مخلوط می کنیم.

بیسکویت بادامی

مواد لازم برای تهیه حدود ۲۵ عدد بیسکویت

آرد معمولی / (۱۱۰ گرم) ۴/۳ پیمانه

بادام خردشده / (۳۰ گرم) ۴/۱ پیمانه

پودر شکر / (۵۵ گرم) ۴/۱ پیمانه

کره ریزشده / ۶۰ گرم

زرده تخم مرغ / ۱ عدد

شربت آلبالو / ۲ قاشق چایخوری

بادام بوداده خردشده / (۳۵ گرم) ۴/۱ پیمانه

کرم آلبالو

خاکه قند / (۱۶۰ گرم) ۱ پیمانه

شربت آلبالو / ۲ قاشق چایخوری

آب داغ بطور تقریبی / ۲ قاشق چایخوری

طرز تهیه

آرد الک شده را با بادام خرد شده و شکر در ظرف متوسطی مخلوط کرده و کره را درون آن مالش می دهیم. زرده تخم مرغ و شربت آلبالو را آنقدر می زنیم تا خمیر نرمی بدست آید. خمیر را به آرامی بر روی سطحی آغشته به آرد، آنقدر ورز می دهیم تا یکدست شود، سپس روی آنرا می پوشانیم و به مدت ۳۰ دقیقه در یخچال می گذاریم. خمیر را بر روی کاغذهای شیرینی پزی به ضخامت ۳ میلی متر پهن می کنیم، خمیر را با قالبهای گرد ۶ سانتی متری برش می زنیم آنها را به فاصله ۳ سانتی متر از هم در

سینی چرب شده فر قرار می دهیم. سینی را در فر با درجه حرارت متوسط به مدت ۱۰ دقیقه، تا زمانی که بیسکویت ها کمی برشته شوند قرار می دهیم آنها را روی طبقه مشبک فر می چینیم تا خنک شوند. بر روی بیسکویت ها کرم آلبالو و بادام خردشده می پاشیم.

طرز تهیه کرم آلبالو

خاکه قند را در ظرف کوچک نسوزی الک می کنیم شربت آلبالو و آب لازم را در آن ظرف می ریزیم، هم می زنیم تا خمیر سفتی بدست آید. خمیر را بر روی یک ظرف آب داغ آنقدر هم می زنیم تا کرم مانند شود.

نوع دیگر بیسکویت بادامی

مناسب ترین کیک برای خرده کیک لازم این بیسکویت کیک ساده یا کره ای است.

کره / ۴۰ گرم

پودر شکر / ۲ قاشق غذاخوری

زرده تخم مرغ / ۱ عدد

آرد معمولی / (۱۰۰ گرم) ۳/۲ پیمانه

آرد مخمردار / ۱ قاشق غذاخوری

شکلات سیاه آب شده / ۲۰۰ گرم

روغن نباتی / ۲ قاشق غذاخوری

مواد لایه وسط

تخم مرغ(زرده و سفیده جدا شود)/ ۲ عدد

پودرشکر / (۵۵ گرم) ۴/۱ پیمانه

آبلیمو / ۱ قاشق غذاخوری

عسل / ۱ قاشق غذاخوری

کره آب شده / ۶۰ گرم

بادام خرد شده / (۹۰ گرم) ۴/۳ پیمانه

خرده کیک ساده / (۱۰۰ گرم) ۱ پیمانه

مواد لازم برای رویه بیسکویت

کره ریز شده / ۱۲۵ گرم

پودر شکر / (۱۱۰ گرم) ۱/۲ پیمانه

خامه / ۲ قاشق غذاخوری

بادام ورق شده / (۱۲۰ گرم) یک و ۱/۲ پیمانه

کشمش پلویی درشت خردشده / (۵۵ گرم) ۳/۱ پیمانه

گیلاس شکرپوش درشت خردشده / ۲ قاشق غذاخوری

کره، شکر و زرده تخم مرغ را در ظرف کوچکی با همزن برقی می‌زنیم تا نرم و یکدست شود. آردهای الک شده را طی دو نوبت در این مخلوط می‌ریزیم و مخلوط می‌کنیم. مخلوط را در یک تابه مستطیل شکل ۲۹ × ۱۹ سانتی متری می‌ریزیم و مواد لایه وسط را روی آن می‌ریزیم. تابه را به مدت ۲۰ دقیقه در فر با درجه حرارت متوسط قرار می‌دهیم تا مایه سفت و قهوه‌ای روشن شود. سپس روی آن مخلفات رویه بیسکویت را می‌ریزیم، می‌گذاریم خنک شود. آنرا در یخچال گذاشته تا مخلفات رویه خودش را بگیرد، سپس آنرا برش می‌دهیم. انتهای بیسکویت و چهارضلع مستطیل را در مخلوط روغن و شکلات فرو می‌کنیم، سپس آنها را در سینی مشبک می‌چینیم تا شکلات خودش را بگیرد.

تهیه مواد لایه وسط بیسکویت

زرده های تخم مرغ و شکر را در ظرف کوچکی می‌ریزیم با همزن برقی می‌زنیم تا کاملاً غلیظ و کرم مانند شود. آبلیمو و عسل را اضافه می‌کنیم، مجدداً می‌زنیم. کره، بادام و کیک خرد شده را نیز اضافه می‌کنیم و هم می‌زنیم. سفیده های تخم مرغ را در ظرف دیگری با همزن برقی می‌زنیم تا پف کنند. در این موقع سفیده های تخم مرغ را با مخلوط بادامی قاطی می‌کنیم.

تهیه رویه بیسکویت

کره و شکر را در یک تابه متوسط مخلوط می‌کنیم، تابه را روی حرارت می‌گذاریم و هم می‌زنیم تا بدون آنکه بجوشد شکر حل شود، آنگاه می‌گذاریم مخلوط بجوشد و بدون گذاردن درب تابه حدود ۵ دقیقه روی حرارت بماند تا کمی سرخ شود، گهگاه آن را هم می‌زنیم. ظرف را از روی حرارت برمی‌داریم، خامه و بقیه مواد را در آن میریزیم و مخلوط می‌کنیم.

بیسکویت زردآلو و بادام

کره / ۹۰ گرم

شکر / (۵۵ گرم) / ۴/۱ پیمانه

آرد سبوس دار / (۱۶۰ گرم) / ۱ پیمانه

آب بطور تقریبی / ۲ قاشق چایخوری

بادام ورقه شده / (۴۰ گرم) / ۲/۱ پیمانه

مواد لازم برای لایه وسط

برگه زردآلو(زردآلوی خشک شده) / (۱۵۰ گرم) / ۱ پیمانه

آب / (۱۲۵ میلی لیتر) / ۲/۱ پیمانه

مواد لازم برای تهیه رویه بیسکویت

سفیده تخم مرغ / ۲ عدد

شکر خام / (۱۵۰ گرم) / ۳/۲ پیمانه

کره و شکر را در ظرف کوچکی می ریزیم و با همزن برقی می زنیم تا نرم و یکدست شوند. آرد الک شده و آب را به آن اضافه می کنیم هم میزنیم تا خمیر سفتی بدست آید. خمیر را در یک تابه مستطیل ۲۶۱۹ X سانتی متری می ریزیم و صاف می کنیم. ظرف را به مدت ۱۵ دقیقه در فر با درجه حرارت متوسط می گذاریم. سپس بیرون آورده و مایه لایه وسط و بعد مخلفات رویه و بادام های ورقه شده را روی آن میریزیم. مجدداً آن را به مدت ۲۰ دقیقه دیگر با همان درجه در فر قرار میدهم تا کمی برشته شود.

تهیه مواد وسط

برگه زردآلو و آب را در ظرفی می ریزیم و درب آنرا می گذاریم تا آرام آرام بپزد و زردآلوها نرم شوند و آب را به خود بگیرند بعد آنها را به همزن برقی یا دستی به شکل پوره در می آوریم.

تهیه رویه

سفیده های تخم مرغ را با همزن برقی آنقدر می زنیم تا پف کند. بتدریج شکر را اضافه می کنیم و به مدت ۵ دقیقه با سرعت زیاد می زنیم. شکر نباید حل شود.

بیسکویت زردآلو

مواد لازم برای تهیه حدود ۳۰ عدد بیسکویت

در این دستور العمل می توان از خمیر بادام یا مارزی پن (شیرینی که با خمیر آرد بادام و شکر درست می شود) استفاده کرد.

خمیر بادام / ۱۰۰ گرم

کره / ۹۰ گرم

رنده پوست لیمو / ۲ قاشق چایخوری

پودر شکر / (۵۵ گرم) / ۴/۱ پیمانه

آرد معمولی / (۱۵۰ گرم) / ۱ پیمانه

تخم مرغ (زرده و سفیده جدا شود) / ۱ عدد

آب / ۱ قاشق چایخوری

بادام ورقه شده / (۴۰ گرم) / ۲/۱ پیمانه

مربای زردآلوی گرم، آبکش شده / (۱۲۵ میلی لیتر) / ۲/۱ پیمانه

خمیر بادام، کره، رنده پوست لیمو، شکر و زرده تخم مرغ را در ظرف کوچکی می ریزیم و با همزن برقی می زنیم تا خوب مخلوط شوند. سپس آرد الک شده را در آن مخلوط می کنیم. خمیر را بر روی سطحی که آغشته به آرد است ورز می دهیم تا نرم و یکدست شود. خمیر را بر روی کاغذ شیرینی پزی به ضخامت ۵ میلی متر پهن می کنیم. سپس آنرا به صورت دایره، با قالب ۵ سانتی متری برش می زنیم و به فاصله ۳ سانتی متر از هم در سینی چرب شده فر قرار می دهیم. سفیده تخم مرغ و آب را مخلوط می کنیم و با قلم مو از این مخلوط روی خمیرهای بریده شده می مالیم، سپس بادام های ورقه شده را روی آن می پاشیم. سینی را حدود ۱۲ دقیقه در فر با درجه متوسط می گذاریم تا بیسکویت ها قهوه ای روشن شوند. سپس از فر بیرون آورده، مربای زردآلو را روی آن می مالیم و دوباره به مدت ۵ دقیقه دیگر آن را در فر با همان درجه قرار می دهیم. بیسکویت ها را بیرون آورده روی طبقه مشبک فر قرار می دهیم تا خنک شوند.

بیسکویت زردآلو با بادام زمینی

مواد لازم

آرد معمولی / (۱۱۰ گرم) / ۴/۳ پیمانه

آرد مخمردار / (۳۵ گرم) ۴/۱ پیمانہ

پودر شکر / ۱ قاشق چایخوری

کره / ۹۰ گرم

زرده تخم مرغ / ۱ عدد

مریای زردآلو / (۸۰ میلی لیتر) ۳/۱ پیمانہ

مواد لازم برای رویه بیسکویت

سفیده تخم مرغ / ۱ عدد

پودر شکر / (۷۵ گرم) ۳/۱ پیمانہ

کاکائو / ۲ قاشق چایخوری

پودر نارگیل / (۳۰ گرم) ۳/۱ پیمانہ

بادام زمینی بوداده بی نمک / (۱۸۵ گرم) ۱/۴ پیمانہ

آردهای الک شده و شکر را در ظرف متوسطی می ریزیم و کره را اضافه می کنیم، زرده تخم مرغ را هم اضافه می کنیم خوب می زنیم تا خمیر سفتی بدست آید. خمیر را در یک تابه مستطیل شکل به ابعاد ۱۹۲۹ X سانتی متر که از قبل چرب شده، پهن و روی آن را صاف می کنیم. ظرف را به مدت ۱۰ دقیقه در فر با درجه متوسط قرار می دهیم سپس مریا را به آرامی روی آن می ریزیم و بعد هم مخلفات رویه را روی آن پخش می کنیم. مجدداً به مدت ۲۰ دقیقه در فر می گذاریم تا خودش را بگیرد. سپس ظرف را از فر خارج می کنیم و می گذاریم تا بیسکویت ها خنک شوند.

تهیه رویه

کلیه مواد را در ظرفی می ریزیم و خوب مخلوط می کنیم.

بیسکویت سبوس دار

مواد لازم

سبوس گندم عمل نیامده (خرد نشده) / (۱۲۰ گرم) ۲ پیمانہ

آرد سبوس دار / (۱۶۰ گرم) ۱ پیمانہ

شکر خام / ۲ قاشق غذاخوری

کره ریز شده / ۱۲۵ گرم

تخم مرغ (کمی زده شده) / ۲ عدد

مرحله اول

سبوس گندم، آرد الک شده و شکر را در ظرف متوسطی می ریزیم و سپس کره را در آن می غلتانیم و تخم مرغ ها را اضافه می کنیم و آنقدر مخلوط می کنیم تا خمیر نرمی بدست آید.

مرحله دوم

خمیر را به آرامی بر روی سطحی آغشته به آرد آنقدر ورز می دهیم تا یکدست شود. آن را دو قسمت می کنیم.

مرحله سوم

هر قسمت را در یک تابه ۳۲ سانتی متری که از قبل چرب شده پهن و صاف می کنیم.

مرحله چهارم

خمیر را به شکل مربع های یکسان تقسیم می کنیم، با چنگال سوراخهایی در هر مربع ایجاد می کنیم. تابه را حدود ۱۵ دقیقه در فر با درجه حرارت متوسط قرار می دهیم تا کمی برشته شود. سپس آن را از قسمتهای علامتگذاری شده به شکل مربع می بریم. بیسکویت ها را روی طبقه فلزی و مشبک فر می چینیم تا خنک شوند.

بیسکویت کره ای سبوس دار

مواد لازم

آرد سبوس دار / (۸۰ گرم) / ۲/۱ پیمانه

بیکنینگ پودر / ۲ قاشق چایخوری

شکر خام / ۱ قاشق چایخوری

سبوس گندم عمل نیامده / (۳۰ گرم) / ۱/۲ پیمانه

کره ریز شده / ۶۰ گرم

سبوس گندم عمل نیامده اضافی / ۱ ۱/۲ قاشق غذاخوری

آرد الک شده و بیکیکنگ پودر را در ظرف متوسطی می ریزیم شکر و سبوس گندم را هم داخل آن ریخته به هم می زنیم و کره را داخل آن می غلتانیم. آب به مقدار لازم را به آن اضافه می کنیم ومخلوط می کنیم تا خمیر نرمی بدست آید. خمیر را به آرامی در سطحی آغشته به آرد، آنقدر ورز می دهیم تا نرم ویکدست شود. خمیر را بر روی کاغذهای شیرینی پزی به ضخامت ۲ میلیمتر پهن می کنیم و با قالب دایره های ۵ سانتی متری درمی آوریم. سپس آنها را در سینی چرب شده فر به فاصله ۳ سانتی متر از هم قرار می دهیم، سبوس گندم اضافی را روی آن می پاشیم و به مدت ۱۲ دقیقه یا تا زمانی که بیسکویت ها کمی برشته شوند در فر با درجه حرارت متوسط می گذاریم سپس همان طور در سینی می گذاریم تا خنک شوند.

بیسکویت ژامبون دار

مواد لازم برای تهیه حدود ۴۰ عدد بیسکویت

ورقه های نازک ژامبون (کاملاً ریز شده): ۲ عدد

کره : ۶۰ گرم

زرده تخم مرغ: ۱ عدد

پنیر چدار رنده شده : (۶۰ گرم) یک دوم پیمانه

آرد معمولی: (۱۰۰ گرم) دو سوم پیمانه

پنیر چدار رنده شده اضافی: (۶۰ گرم) یک دوم پیمانه

ورقه های نازک ژامبون ریز شده را درتابه می ریزیم، روی حرارت می گذاریم تا خوب بپزد وبرشته شود. سپس آنها را روی کاغذ خشک کن می ریزیم، می گذاریم تا خنک شود. کره، زرده تخم مرغ، پنیر و آرد الک شده را در ظرف کوچکی می ریزیم وبا همزن برقی می زنیم تا خوب مخلوط شوند، سپس آنرا روی سطحی که آغشته به آرد است ورز می دهیم تا نرم ویکدست شود. خمیر را روی همان سطح به ضخامت ۳ میلی متر باز می کنیم. باقالب دایره ای شکل ۴ سانتی مترخمیر را می بریم وبه فاصله ۴ سانتی متر ازهم درسینی چرب شده فر می چینیم. پنیر اضافی و ژامبون را روی آنها می پاشیم ودرفر با همان درجه متوسط قرار می دهیم تا کمی برشته شوند.سپس می گذاریم خنک شود.

بیسکویت پنیر با سس بادام زمینی

مواد لازم برای تهیه حدود ۳۵ بیسکویت

پنیر چداررنده شده / (۱۲۵ گرم) ۱ پیمانه

کره / ۱۲۵ گرم

آرد معمولی / (۱۵۰ گرم) ۱ پیمانه

سس ساتای / ۱ قاشق غذاخوری

پودر نارگیل / (۲۰ گرم) ۴/۱ پیمانه

پنیر، کره، آردالک شده و سس ساتای را در ظرف کوچکی می ریزیم و با همزن برقی می زنیم تا خوب مخلوط شوند. گلوله هایی از مخلوط به اندازه قاشق چایخوری درست می کنیم و در پودر نارگیل می غلتانیم. گلوله ها را به فاصله ۴ سانتی متر از هم در سینی چرب شده فر می چینیم، با یک چنگال روی آن را صاف می کنیم و به مدت ۱۲ دقیقه سینی را با درجه حرارت متوسط در فر قرار می دهیم تا بیسکویت ها کمی برشته شوند. سپس می گذاریم تا خنک شوند.

بیسکویت پیچ پیچی کاری دار

مواد لازم برای تهیه حدود ۷۵ عدد بیسکویت

چیپس سیب زمینی / ۲۵۰ گرم

خمیر شیرینی ورقه ای آماده / ۳ عدد

کره آب شده / ۱۵۰ گرم

پودر کاری / ۲ قاشق چایخوری

چیپس را به خوبی خرد می کنیم. خمیر را به صورت نوارهای ۱ سانتی متری برش می زنیم. کره و پودر کاری را مخلوط کرده و با قلم مو هر دو طرف این نوارها را از این مخلوط می مالیم. سپس هر خمیر نواری شکل را در پودر چیپس (چیپس خردشده) می زنیم. نوارها را بهم می پیچانیم و به فاصله ۳ سانتی متر از هم در سینی چرب شده فر قرار می دهیم. بقیه چیپس را روی آنها می پاشیم سینی را حدود ۱۰ دقیقه در فر کاملاً داغ می گذاریم یا بیسکویت ها کمی برشته شوند. سپس می گذاریم خنک شوند.

بیسکویت پنیر مارپیچی

مواد لازم برای تهیه حدود ۲۸ عدد

خمیر شیرینی ورقه ای آماده / ۴ عدد

سفیده تخم مرغ کمی زده شده / ۱ عدد

پنیر چدار رنده شده / (۱۸۵ گرم) ۱ / ۱/۲ پیمانه

پنیر پارمزان (پنیرماکارانی) رنده شده / (۸۰ گرم) ۱ پیمانه

فلفل شیرین (پاپریکا) / ۳ قاشق چایخوری

مرحله اول

ابتدا خمیرهای شیرینی را به صورت نوارهای ۲ سانتی متری می بریم و با قلم مو سفید تخم مرغ را روی آنها می مالیم.

مرحله دوم

نوارهای خمیر را دوتا دو تا به هم می پیچیم، کلیه نوارها را به این صورت در می آوریم و به فاصله ۳ سانتی متر از هم در سینی چرب شده فر قرار می دهیم.

مرحله سوم

پنیرها را با هم مخلوط می کنیم و با الک روی آنها می پاشیم سپس فلفل را روی پنیر ها الک می کنیم، سینی را به مدت ۱۵ دقیقه در فر کاملاً داغ قرار می دهیم تا بیسکویت ها کمی برشته شوند. همان طور در درون سینی می گذاریم خنک شوند.

بیسکویت پنیر چدار

مواد لازم برای تهیه حدود ۷۰ عدد بیسکویت

آرد معمولی / (۱۵۰ گرم) ۱ پیمانه

آرد مخمردار / ۲ قاشق غذاخوری

فلفل قرمز / ۱/۴ قاشق چایخوری

کره ریز شده / ۱۲۵ گرم

پنیر پارمزان رنده شده / ۲ قاشق غذاخوری

پنیر چدار رنده شده / (۱۲۵ گرم) ۱ پیمانه

آب / ۱ قاشق غذاخوری (تقریباً)

موادخشک را در یک ظرف متوسط الک می کنیم و کره را در آن مالش می دهیم. پنیرها و آب لازم را در آن می ریزیم هم می زنیم تا خمیر نرمی بدست آید. خمیر را به آرامی روی سطح آغشته به آرد ورز می دهیم تا نرم و یکدست شود. خمیر را به شکل یک سوسیس ۳۸ سانتی متری در می آوریم و محکم در کاغذ آلومینیومی (فویل) می پیچیم، یک ساعت در یخچال می گذاریم. سپس خمیر را به صورت حلقه هایی به ضخامت ۵ میلیمتر می بریم و در سینی چرب شده فر به فاصله ۳ سانتی متر از هم می چینیم. سینی را به مدت ۲۰ دقیقه یا تا زمانی که بیسکویت ها قهوه ای روشن شوند، درون فر با درجه حرارت متوسط می گذاریم. سپس می گذاریم تا خنک شوند.

بیسکویت کاری هندی

مواد لازم برای تهیه ۴۰ عدد بیسکویت

کره / ۶۰ گرم

پنیرخامه ای / ۶۰ گرم

آرد مخمردار / (۱۵۰ گرم) ۱ پیمانه

پودر کاری / ۱ قاشق چایخوری

فلفل قرمز / یک نوک انگشت (به مقدار کم)

شیر / تقریباً ۲ قاشق غذاخوری

پنیرچدار رنده شده / ۶۰ گرم ۱/۲ پیمانه

کره، پنیرخامه ای، آرد الک شده، پودر کاری و فلفل را در ظرف کوچکی می ریزیم و با همزن برقی می زنیم تا کاملاً مخلوط شوند. شیر را در این مخلوط می ریزیم تا خمیر سفتی بدست آید. سپس خمیر را روی سطحی آغشته به آرد ورز می دهیم تا نرم و یکدست شود. خمیر را به ضخامت ۲ میلیمتر باز می کنیم و با قالب دایره ای شکل ۵ سانتی متری آن را می بریم. بیسکویت ها را به فاصله ۳ سانتی متر از هم در سینی چرب شده فر می چینیم، با قلم مو مقدار کمی از شیر اضافه را روی بیسکویت ها می مالیم و روی آن پنیر می پاشیم. سینی را حدود ۱۵ دقیقه در فر با درجه حرارت متوسط می گذاریم تا بیسکویت ها قهوه ای روشن شوند. درون همان سینی فر می گذاریم تا خنک شوند.

بیسکویت ترد پنیری

مواد لازم برای تهیه ۴۵ عدد بیسکویت

کره / ۱۲۵ گرم

پنیرچداررنده شده / (۹۰ گرم) ۴/۳ پیمانه

فلفل قرمز / یک نوک انگشت (به مقدار کم)

آرد مخمردار / (۱۵۰ گرم) ۱ پیمانه

کورن فلکس خردشده / (۸۰ گرم) ۱ پیمانه

تخم مرغ کمی زده شده / ۱ عدد

شیر / به مقدار کافی

کره، پنیر و فلفل را در ظرف کوچکی می ریزیم و با همزن برقی می زنیم تا نرم و یکدست شود. سپس آرد الک شده را در آن می ریزیم، کورن فلکس و تخم مرغ را هم اضافه و مخلوط می کنیم. از مخلوط گلوله هایی به اندازه قاشق چایخوری بر میداریم و به فاصله ۳ سانتی متر از هم در سینی چرب شده فر می چینیم. گلوله های خمیر را با یک چنگال صاف می کنیم شیر را با قلم مو روی آن می مالیم. سینی فر را حدود ۱۵ دقیقه در فر با دمای متوسط می گذاریم تا بیسکویت ها قهوه ای روشن شوند. سپس می گذاریم تا خنک شوند.

بیسکویت بادام و گیلاس

مواد لازم برای تهیه حدود ۳۵ عدد بیسکویت

کره / ۹۰ گرم

رنده پوست لیمو / ۱ قاشق چایخوری

پودر شکر / (۷۵ گرم) ۳/۱ پیمانه

زرده تخم مرغ / ۱ عدد

آرد معمولی / (۱۵۰ گرم) ۱ پیمانه

بادام پوست گرفته / (۵۵ گرم) ۳/۱ پیمانه

گیلاس شکرپوش / (۷۰ گرم) ۳/۱ پیمانه

شکلات سیاه آب شده / ۲۵۰ گرم

روغن نباتی / ۲ قاشق چایخوری

کره، رنده پوست لیمو، شکر و زرده تخم مرغ را در ظرف کوچکی می ریزیم و با همزن برقی می زنیم تا یکدست شوند. آرد الک شده، بادام و گیلان ها را اضافه می کنیم، هم می زنیم سپس دستهایمان را آغشته به آرد می کنیم و خمیر را به شکل یک لوله ۲۰ سانتی متری در می آوریم، آن را در فویل می پیچیم و به مدت ۱ ساعت در یخچال می گذاریم تا سفت شود. سپس آنرا به قطعات ۵ میلی متری تقسیم می کنیم (می توان از چاقوی اره ای برای برش آن استفاده کرد). در سینی فر کاغذ شیرینی پزی می کشیم و قطعات بیسکویت را روی کاغذ به فاصله ۳ سانتی متر از هم می چینیم. سینی را حدود ۱۵ دقیقه در فر با درجه حرارت متوسط قرار می دهیم تا بیسکویت ها کمی برشته شوند، می گذاریم تا خنک شوند. سپس هر بیسکویت را تا نیمه در مخلوط روغن و شکلات فرو می کنیم و بعد روی طبقه های مشبک فر می چینیم تا خودشان را بگیرند.

بیسکویت فندقی با گیلان

مواد لازم برای تهیه حدود ۳۰ عدد بیسکویت

کره / ۱۲۵ گرم

وانیل / ۱ قاشق چایخوری

پودر شکر / (۵۵ گرم) ¼ پیمانه

تخم مرغ / ۱ عدد

آرد مخمردار / (۱۵۰ گرم) ۱ پیمانه

فندق (یا بادام یا پسته) خرد شده / (۱۸۵ گرم) ¼ پیمانه

گیلان نصف شده شکرپوش / ۱۵ عدد

کره، وانیل، شکر و تخم مرغ را در ظرفی می ریزیم و با همزن برقی می زنیم تا نرم و یکدست شوند. آرد الک شده را هم در آن می ریزیم و مخلوط می کنیم. گلوله هایی از مخلوط به اندازه یک قاشق چایخوری بر می داریم، آنها را درون فندق می غلتانیم تا فندق همه طرف گلوله های خمیر را بپوشاند. گلوله ها را در سینی چرب شده فر به فاصله ۴ سانتی متر از هم می چینیم روی هر کدام را یک نصفه گیلان می گذاریم. سینی فر را حدود ۱۵ دقیقه در فر با درجه حرارت متوسط قرار می دهیم تا بیسکویت ها قهوه ای روشن شوند. سپس آنها را در آورده روی طبقه های مشبک فر می گذاریم تا خنک شوند.

بیسکویت های عروسی و قلبی

مواد لازم برای تهیه حدود ۲۰ عدد بیسکویت

کره / ۶۰ گرم

وانیل / ½ قاشق چایخوری

خاکه قند / (۴۰ گرم) ¼ پیمانه

تخم مرغ (زرده و سفیده جدا شود) / ۱ عدد

آرد معمولی / (۷۵ گرم) ½ پیمانه

آردمخمدار / (۷۵ گرم) ½ پیمانه

شیر / تقریباً ۲ قاشق چایخوری

آب نبات و نقلهای رنگی و متنوع / به میزان لازم

کره، وانیل و خاکه قند و زرده تخم مرغ را در ظرف کوچکی می ریزیم و با همزن برقی می زنیم تا نرم و یکدست شود. آردهای الک شده و شیر لازم را در این مخلوط می ریزیم و خوب می زنیم تا خمیر نرمی بدست آید. خمیر را بر روی سطحی آغشته به آرد ورز می دهیم تا یکدست شود، روی خمیر را می پوشانیم و به مدت ۲۰ دقیقه در یخچال می گذاریم. خمیر را به ضخامت ۳ میلی متر بر روی کاغذ شیرینی پزی باز می کنیم. با قالب دایره ای شکل ۶ سانتی متری برش می زنیم و به فاصله ۳ سانتی متر از هم در سینی چرب شده فر می چینیم آنها را با آب نبات، نقل و آجیل و مواد شیرین رنگارنگ تزئین می کنیم، برای اینکه این مواد به خمیر بچسبد روی بیسکویت ها را ابتدا سفیده تخم مرغ می مالیم و سپس تزئین می کنیم. سینی را در فر به مدت ۱۲ دقیقه یا تا زمانی که بیسکویت ها کمی برشته شوند، در فر با درجه حرارت متوسط قرار می دهیم سپس می گذاریم تا خنک شوند.

بیسکویت های قلبی

بیسکویت هایی که به شکل قلب بریده شوند و با خامه تزئین شوند (همان طور که در بیسکویت عسلی صفحه ۷۲ استفاده شده است) نوع رمانتیک این دستوالعمل می باشد. این بیسکویت ها برای مراسمی مانند روز مادر مهمانی نامزدی یا روز عشاق (والنتین) مناسب است.

بیسکویت بزرگ

مواد لازم برای تهیه حدود ۶ عدد بیسکویت

کره / ۱۲۵ گرم

رنده پوست پرتقال / ۱ قاشق چایخوری

شکر / (۷۵ گرم) ۳/۱ پیمانه

آرد سبوسدار مخمردار / (۱۰۰ گرم) ۳/۲ پیمانہ

بادام زمینی بی نمک بوداده، خردشده / (۷۵ گرم) ۲/۱ پیمانہ

کشمش پلویی / (۵۵ گرم) ۳/۱ پیمانہ

آب پرتقال / ۲ قاشق غذاخوری

پودرنارگیل / (۳۰ گرم) ۳/۱ پیمانہ

جو دوسر خردشده / (۳۰ گرم) ۳/۱ پیمانہ

کره، شکر و رنده پوست پرتقال را در ظرف کوچکی می ریزیم و با همزن برقی می زنیم تا نرم و یکدست شود. آرد الک شده و سایر مواد را در داخل مخلوط می ریزیم و هم می زنیم. مخلوط را ۶ قسمت می کنیم، هر قسمت را گرد و گلوله مانند می کنیم و در سینی چرب شده فر به فاصله ۱۰ سانتی متر از هم می چینیم، دستانمان را آغشته به آرد می کنیم و گلوله ها را کاملا صاف می کنیم تا یک دایره حدودا ۱۰ سانتی متری درست شود. سینی را حدود ۲۰ دقیقه در فر با درجه حرارت متوسط می گذاریم تا بیسکویت ها کمی برشته شوند، سپس می گذاریم خنک شوند.

اشکال متنوع مرنگ مخصوص جشنهای کودکان

مواد لازم برای تهیه حدود ۳۶ عدد مرنگ

سفیده تخم مرغ / ۴ عدد

پودر شکر / (۲۲۰ گرم) ۱ پیمانہ

بادام خلال شده / به مقدار لازم

آب نبات، نقل های رنگی و انواع مغزهای خوراکی

مرحله اول

سفیده های تخم مرغ را در ظرف کوچکی با همزن برقی می زنیم تا پف کند. بتدریج شکر را اضافه می کنیم، همچنان هم می زنیم تا شکر حل شود. ۳/۱ از مخلوط مرنگ را با قاشق در قیفی که لوله سر آن متوسط باشد، می ریزیم. یک کاغذ شیرینی پزی داخل سینی فر می کشیم، مرنگ را با قیف به شکل جوجه تیغی و به فاصله ۳ سانتی متر از هم می ریزیم.

نیمی از مرنگ باقیمانده را در یک قیف بزرگ که قطر لوله سر آن ۵/۱ سانتی متر است، می ریزیم. سپس آن را به شکل حلزون در سینی که با کاغذ شیرینی پزی پوشیده شده است به فاصله ۳ سانتی متر از هم می زنیم. باقیمانده مخلوط مرنگ را در یک قیف بزرگ که سر لوله آن ۱ سانتی متر باشد، به فاصله ۳ سانتی متر از هم می زنیم.

مرحله سوم

مرنگ ها را با بادام و آب نبات های رنگی تزئین می کنیم. سینی را حدود ۴۵ دقیقه در فر با درجه خیلی کم می گذاریم تا مرنگ ها خشک و ترد شوند. سپس می گذاریم تا خنک شوند.

نان زنجبیلی آدمکی

برای تهیه این بیسکوئیت، می توانید الگوهای آماده این بیسکوئیت ها را از مغازه هایی که لوازم آشپزی می فروشند بخرید یا اینکه با استفاده از همین عکسها بر روی مقوا طرح کلی آنها را بکشید، ببرید و به عنوان الگوی راهنما استفاده کنید. برای تزئین و رنگ کردن آدمکها، می توانید از شیر عسلی یا شیرخشک های رنگی، به دلخواه استفاده کنید. از قلم موهای نقاشی خوب استفاده کنید تا کارتان بهتر شود.

کره / ۱۲۵ گرم

شکر قهوه ای / (۱۰۰ گرم) ۲/۱ پیمانه

زرده تخم مرغ / ۱ عدد

آرد معمولی / (۳۷۵ گرم) ۲ ۱/۲ پیمانه

جوش شیرین / ۱ قاشق غذاخوری

زنجبیل / ۳ قاشق غذاخوری

شربت طلایی / (۱۲۵ میلی لیتر) ۱/۲ پیمانه

کرم تزئین:

سفیده تخم مرغ / ۱ عدد

خاکه قند / (۲۴۰ گرم) ۱ ۱/۲ پیمانه

رنگهای خوراکی

تهیه کرم تزئین

سفیده تخم مرغ را در ظرف کوچکی با همزن برقی می زنیم تا پف کند، بتدریج خاکی قند الک شده را به آن اضافه می کنیم همچنان می زنیم تا مخلوطی سفت و غلیظ بدست آید و بتوانیم آنرا در قیف بریزیم. سپس به رنگ دلخواه آن را رنگ می کنیم این کرم تزئین را با پارچه ای نم دار می پوشانیم تا خشک نشود.

مرحله اول

کره، شکر و زرده تخم مرغ را در ظرف کوچکی می ریزیم و با همزن برقی می زنیم تا نرم و یکدست شود. آرد الک شده و بقیه مواد خشک و شربت طلایی را هم اضافه می کنیم، خوب مخلوط می کنیم تا خمیر نرمی بدست آید. خمیر را بر روی سطحی آغشته به آرد ورز می دهیم تا یکدست شود. خمیر را به ضخامت ۳ میلیمتر روی کاغذهای شیرینی پزی پهن می کنیم.

مرحله دوم

خمیر را به شکل آدمکهای دلخواه می بریم.

مرحله سوم

آدمکها را به فاصله ۳ سانتی متر از هم، در سینی چرب شده فر می چینیم و به مدت ۱۰ دقیقه سینی را در فر با درجه متوسط قرار می دهیم تا بیسکویت ها کمی برشته شوند. سینی را بیرون آورده، می گذاریم تا خنک شود. کرم آماده شده را با قاشق در قیف بزرگی که لوله سر آن کوچک و ساده است می ریزیم، آنگونه که دوست داریم تزئین می کنیم.

بیسکویت مغزدار شکلاتی

مواد لازم برای تهیه حدود ۳۵ عدد بیسکویت

کره / ۶۰ گرم

وانیل / ۱/۲ قاشق چایخوری

پودر شکر / ۱ قاشق غذاخوری

زرده تخم مرغ / ۱ عدد

آرد معمولی / (۱۱۰ گرم) ۴/۳ پیمانه

کاکائو / قاشق غذاخوری

بادام زمینی (بی نمک و بوداده، خردشده) / ۲ قاشق غذاخوری

پودر نارگیل / ۲ قاشق غذاخوری

شکلات سیاه آب شده / ۶۰ گرم

مواد لازم برای مخلفات رویه

تخم مرغ / ۲ عدد

شکر قهوه ای / (۲۰۰ گرم) ۱ پیمانه

آرد مخمردار / (۳۵ گرم) ¼ پیمانه

بادام زمینی بی نمک بوداده، خردشده / (۷۵ گرم) ۲/۱ پیمانه

پودر نارگیل / (۹۰ گرم) ۱ پیمانه

وانیل / ۱ قاشق چایخوری

کره، وانیل، شکر و زرده تخم مرغ را در ظرف کوچکی می ریزیم و با همزن برقی می زنیم تا نرم و یکدست شود. آرد الک شده و کاکائو را به آن اضافه و مخلوط می کنیم. مخلوط را در یک تابه مستطیل شکل ۲۹ ۱۹ سانتی متری که قبلاً چرب شده است پهن می کنیم. مخلفات رویه را روی آن می ریزیم سپس مخلوط بادام زمینی و پودر نارگیل را روی آن می پاشیم و تابه را به مدت ۳۰ دقیقه در فر با درجه حرارت متوسط می گذاریم تا بیسکویت کمی برشته شود. با استفاده از یک کارت اره ای، آنرا به قطعات دلخواه می بریم. شکلات آب شده را بصورت خطوط باریک روی آن می ریزیم.

تهیه مخلفات رویه

تخم مرغ ها را در ظرف کوچکی با همزن برقی می زنیم تا غلیظ شود، شکر را به تدریج اضافه می کنیم و همچنان می زنیم تا مخلوط شوند. آرد الک شده، بادام زمینی، پودر نارگیل و وانیل را در آن می ریزیم و مخلوط می کنیم.

بیسکویت گندم با شکلات

مواد لازم برای تهیه جدود ۳۵ عدد بیسکویت

کره / ۹۰ گرم

شکر قهوه ای / (۱۰۰ گرم) ۲/۱ پیمانه

تخم مرغ کمی زده شده / ۱ عدد

پودر نارگیل / (۲۰ گرم) ۴/۱ پیمانه

جوانه گندم / (۲۵ گرم) ۴/۱ پیمانه

آردسبوس دار / (۱۲۰ گرم) ۴/۳ پیمانه

آرد مخمردار سفید / (۷۵ گرم) ۲/۱ پیمانه

شکلات سیاه آب شده / ۱۵۰ گرم

روغن نباتی مایع / ۱ / ۱/۲ قاشق چایخوری

کره، شکر را در ظرف کوچکی با همزن برقی می زنیم تا نرم و یکدست شود. تخم مرغ ها را اضافه کرده، می زنیم تا خوب مخلوط شوند. پودر نارگیل و جوانه گندم و آردهای الک شده را هم به مخلوط اضافه و کاملاً مخلوط می کنیم. گلوله هایی از مخلوط به اندازه قاشق چایخوری بر میداریم و به فاصله ۳ سانتی متر از هم در سینی چرب شده فر می چینیم، با چنگال گلوله ها را پهن می کنیم، طوری که نقش چنگال روی آنها بیفتد. سینی را به مدت ۱۲ دقیقه در فر متوسط می گذاریم تا بیسکویت ها کمی برشته شوند. می گذاریم تا خنک شوند. سپس هر بیسکویت را تا نیمه در مخلوط روغن و شکلات می زنیم، روی طبقه مشبک فر می چینیم تا خودشان را بگیرند.

بیسکویت شکلاتی با نارگیل

مواد لازم

کره آب شده / ۱۲۵ گرم

شکر قهوه ای / (۱۰۰ گرم) ۲/۱ پیمانه

پودر نارگیل / (۹۰ گرم) ۱ پیمانه

تخم مرغ کمی زده شده / ۱ عدد

آرد معمولی / (۷۵ گرم) ۲/۱ پیمانه

آرد مخمردار / (۵۰ گرم) ۳/۱ پیمانه

کاکائو / ۱ قاشق غذاخوری

پودر نارگیل اضافی / ۱ قاشق غذاخوری

مواد لازم برای تهیه کرم شکلاتی

خاکه قند / (۱۶۰ گرم) / پیمانه

کاکائو / ۱ قاشق غذاخوری

کره نرم شده / ۱ قاشق چایخوری

شیر / تقریباً ۱/۲ قاشق غذاخوری

کره، شکر، پودر نارگیل، تخم مرغ، آردهای الک شده و کاکائو را در ظرف متوسطی میریزیم و با همزن برقی می‌زنیم تا مخلوط شوند. مخلوط را در یک قالب مستطیل ۲۹۱۹ X سانتی متری چرب شده، به طور یکدست و مساوی پهن می‌کنیم. قالب را به مدت ۲۰ دقیقه یا تا زمانیکه مخلوط سفت شود در فر با درجه حرارت متوسط می‌گذاریم سپس کرم را به شکل یکنواخت روی بیسکویت داغ می‌ریزیم پودر نارگیل اضافی را هم روی کرم می‌ریزیم. درون همان قالب می‌گذاریم تا خنک شود.

تهیه کرم

خاکه قند الک شده و کاکائو را در ظرفی می‌ریزیم، کره و شیر را (به مقدار لازم) هم به آن اضافه می‌کنیم هم می‌زنیم تا کرم مانند شود.

بیسکویت شکلاتی با مربا

مواد لازم برای حدود ۳۵ عدد بیسکویت

کره / ۶۰ گرم

شربت طلایی / (۱۶۰ میلی لیتر) / ۳/۲ پیمانه

آرد معمولی / (۲۶۰ گرم) / ۴/۳ پیمانه

جوش شیرین / ۱ قاشق چایخوری

زنجبیل آسیاب شده / ۱/۲ قاشق چایخوری

هل آسیاب شده / ۱/۲ قاشق چایخوری

دارچین آسیاب شده / ۱/۲ قاشق چایخوری

عنچه خشک شده گل قرنفل آسیاب شده (یک نوع قهوه ای روشن) / ۱/۲ قاشق چایخوری

کاکائو / ۱/۲ قاشق چایخوری

پوست مرکبات (کاملاً ریزشده) / (۴۰ گرم) / ۴/۱ پیمانه

شیر / ۱ قاشق غذاخوری

مربای تمشک / ۲ قاشق غذاخوری

شکلات سیاه آب شده / ۱۸۵ گرم

روغن نباتی مایع ۲ قاشق چایخوری

مرحله اول

کره و شربت طلایی را در ظرف بزرگی می ریزیم و روی حرارت می گذاریم همین طور هم می زنیم تا کره آب شود و مخلوط به جوش آید، سپس ظرف را از روی حرارت برمی داریم و ۱۰ دقیقه بعد، آرد الک شده و کلیه مواد خشک، شیر و پوست مرکبات را اضافه می کنیم، روی آن را می پوشانیم و می گذاریم ۱ ۱/۲ ساعت بماند. خمیر را روی سطحی آغشته به آرد ورز می دهیم تا چسبندگی اش را از دست بدهد.

مرحله دوم

خمیر را بر روی سطحی آغشته به آرد به ضخامت ۸ میلیمتر باز می کنیم. سپس آن را به صورت قلبهای ۵ سانتی متری قالب می زنیم و می بریم، به فاصله ۳ سانتی متر از هم در سینی چرب شده فر می چینیم.

مرحله سوم

در مرکز قلب ها یک فرورفتگی حدوداً ۲ سانتی متری با استفاده از دسته قاشق چوبی ایجاد می کنیم. این فرورفتگی را با ۱/۴ قاشق چایخوری مربا پر می کنیم. سینی را به مدت ۱۰ دقیقه در فر با درجه حرارت متوسط می گذاریم تا بیسکویت ها کمی برشته شوند، می گذاریم تا خنک شوند.

مرحله چهارم

در این مرحله بیسکویت ها را از قسمت پشت یعنی قسمت بدون فرو رفتگی در مخلوط شکلات و روغن مایع می زنیم اضافه شکلات را می گیریم و صاف می کنیم، سپس آنها را از طرفی که فرورفتگی دارد در سینی که با فویل پوشیده شده است، می چینیم تا خودشان را بگیرند.

شیرینی گردویی

مواد لازم برای تهیه ۶۰ عدد شیرینی گردویی

کره / ۱۲۵ گرم

وانیل / ۱/۲ قاشق چایخوری

پودر شکر / (۱۱۰ گرم) ۱/۲ پیمانه

شکر قهوه ای / (۱۰۰ گرم) ۲/۱ پیمانه

تخم مرغ / ۱ عدد

آرد مخمردار / (۲۶۰ گرم) ۱ ۳/۴ پیمانه

شکلات تکه ای / (۱۳۰ گرم) ۳/۲ پیمانه

گردوی خردشده / (۶۰ گرم) ۱/۲ پیمانه

کره، وانیل و شکرها را در ظرف کوچکی می ریزیم و با همزن برقی می زنیم تا نرم و یکدست شوند. تخم مرغ را اضافه کرده و خوب می زنیم تا مخلوط شوند. آرد الک شده و بقیه مواد را داخل آن می ریزیم و مخلوط می کنیم. گلوله هایی از مخلوط به اندازه قاشق چایخوری بر می داریم و به فاصله ۴ سانتی متر از هم در سینی چرب شده فر می چینیم. سینی را به مدت ۱۵ دقیقه در فر با درجه حرارت متوسط می گذاریم تا شیرینی ها قهوه ای روشن شوند. سینی را بیرون آورده می گذاریم تا شیرینی ها خنک شوند.

بیسکویت کرم دار

مواد لازم برای تهیه حدود ۱۵ عدد بیسکویت

کره / ۱۲۵ گرم

وانیل / ۱/۲ قاشق چایخوری

پودر شکر / (۴۰ گرم) ۴/۱ پیمانه

آرد معمولی / (۱۵۰ گرم) ۱ پیمانه

آرد ذرت / (۳۵ گرم) ۴/۱ پیمانه

مربای تمشک / تقریبا ۲ قاشق غذاخوری

مواد لازم برای کرم وانیلی

ژلاتین / ¼ قاشق چایخوری

آب / ۱ قاشق غذاخوری

پودر شکر / (۵۵ گرم) ۴/۱ پیمانه

شیر / ۱ قاشق غذاخوری

کره / ۹۰ گرم

وانیل / ½ قاشق چایخوری

مواد لازم برای کرم شکلاتی

خاکه قند / (۱۶۰ گرم) ۱ پیمانه

وانیل / ½ قاشق چایخوری

شیر / ۱ قاشق غذاخوری

کاکائو / ۱ قاشق غذاخوری

شیر اضافی / ۱ قاشق چایخوری

کره، وانیل و شکر الک شده را در ظرف کوچکی می ریزیم و با همزن برقی می زنیم تا نرم و یکدست شود. آردهای الک شده را هم داخل آن می ریزیم، می زنیم تا خمیر نرمی بدست آید. خمیر را بر روی سطحی آغشته به آرد به آرامی ورز می دهیم تا یکدست شود. خمیر را بر روی کاغذ شیرینی پزی به ضخامت ۳ میلیمتر باز می کنیم. دایره های ۵ سانتی متری قالب می زنیم و می بریم. دایره ها را در سینی چرب شده فر به فاصله ۳ سانتی متر از هم می چینیم و به مدت ۱۲ دقیقه در فر با درجه حرارت متوسط قرار می دهیم تا بیسکویت ها قهوه ای روشن شوند. می گذاریم خنک شوند. بیسکویت ها را دو تا دو تا با مربا و کرم وانیلی ساندویچ می کنیم. روی نیمی از هر بیسکویت کرم وانیلی می ریزیم، می گذاریم خودش را بگیرد. روی نیمه دیگر کرم شکلاتی می ریزیم، مجددا می گذاریم خودش را بگیرد.

تهیه کرم وانیلی

ژلاتین، آب شکر و شیر را در ظرف کوچکی می ریزیم روی حرارت می گذاریم، آنقدر می زنیم تا شکر حل شود. می گذاریم تا خنک شود. کره و وانیل را در ظرف کوچکی می ریزیم و با همزن برقی می زنیم تا اسفنجی شود، بتدریج شیر را اضافه می کنیم و همچنان با همزن میزنیم تا خوب مخلوط شوند.

تهیه کرم شکلاتی

خاکه قند الک شده را در ظرف کوچکی می ریزیم، وانیل و شیر را در آن اضافه می کنیم، مخلوط می کنیم تا خمیر سفتی بدست آید. خمیر را به دو قسمت می کنیم. هر قسمت را در یک ظرف نسوز می ریزیم. کاکائو الک شده و شیر اضافی را به یکی از ظرف ها اضافه می کنیم تا خمیر سفتی بدست آید. هردو کرم را روی آب داغ می گذاریم، هم می زنیم تا نرم و یکدست شوند.

بیسکویت نارگیلی - پرتقالی

مواد لازم برای تهیه حدود ۷۰ عدد بیسکویت

کره / ۱۲۵ گرم

رنده پوست پرتقال / ۲ قاشق چایخوری

پودر شکر / (۲۲۰ گرم) ۱ پیمانه

تخم مرغ / ۱ عدد

پودرنارگیل / (۹۰ گرم) ۱ پیمانه

آرد مخمردار / (۳۰۰ گرم) ۲ پیمانه

آب پرتقال / ۲ قاشق غذاخوری

پوست مرکبات ریزشده / (۸۵ گرم) ۱/۲ پیمانه

کره، رنده پوست پرتقال، شکر و تخم مرغ را در ظرف متوسطی می ریزیم و با همزن برقی می زنیم تا نرم و یکدست شود. نارگیل، آرد الک شده و آب پرتقال را نیز با آن مخلوط می کنیم. از مخلوط گلوله هایی به اندازه قاشق چایخوری برمی داریم و یک طرف آنرا به آرامی در پوست مرکبات ریز شده می زنیم. گلوله ها را به گونه ای که پوست رو باشد، در سینی چرب شده فر به فاصله ۴ سانتی متر از هم می چینیم و به مدت ۱۵ دقیقه در فر با درجه متوسط قرار می دهیم تا بیسکویت ها قهوه ای روشن شوند. می گذاریم تا خنک شوند.

کیک نارگیلی - لیمویی

کره / ۶۰ گرم

پودر شکر / ۲ قاشق غذاخوری

تخم مرغ کمی زده شده / ۱ عدد

آرد معمولی / (۱۵۰ گرم) ۱ پیمانه

آرد مخمردار / ۲ قاشق غذاخوری

کره لیمویی / (۱۲۵ میلی لیتر) ۱/۲ پیمانه

مواد لازم برای لایه رویه کیک

تخم مرغ / ۱ عدد

پودر شکر / (۷۵ گرم) ۳/۱ پیمانه

کره نرم شده / ۶۰ گرم

پودر نارگیل / (۳۰ گرم) ۳/۱ پیمانه

خامه / (۶۰ میلی لیتر) ۴/۱ پیمانه

کره، شکر را در ظرف کوچکی می ریزیم و با همزن برقی می زنیم تا نرم و یکدست شود، تخم مرغ ها را اضافه می کنیم، می زنیم تا مخلوط شوند، سپس آرد های الک شده را در آن ریخته، مخلوط می کنیم. مخلوط را در یک سینی چرب شده فر بشکل مستطیل می ریزیم، با یک چنگال آن را سوراخ سوراخ می کنیم. ابتدا کره لیمویی و بعد مواد لایه را روی کیک پخش می کنیم و به مدت ۳۰ دقیقه در فر با درجه متوسط می گذاریم تا کمی برشته شود. سینی را بیرون آورده، می گذاریم تا خنک شود. سپس آن را به قطعات دلخواه می بریم و در صورت تمایل روی آن خاکی قند می پاشیم.

تهیه لایه روی کیک

تخم مرغ را در ظرف کوچکی با همزن برقی می زنیم تا سفید و غلیظ شود، شکر و کره را به آن اضافه می کنیم و مجدداً می زنیم. نارگیل و خامه را در آن می ریزیم، خوب مخلوط می کنیم.

شیرینی نارگیلی

کره / ۹۰ گرم

وانیل / ۱/۲ قاشق چایخوری

پودرشکر / (۵۵ گرم) ۴/۱ پیمانه

زرده تخم مرغ / ۱ عدد

آرد معمولی / (۱۵۰ گرم) ۱ پیمانه

آرد ذرت / (۳۵ گرم) ۴/۱ پیمانه

پودر نارگیل / ۱ قاشق غذاخوری

مواد لازم برای لایه وسط کیک

پودر نارگیل / (۱۸۰ گرم) ۲ پیمانه

پودر شکر / (۲۲۰ گرم) ۱ پیمانه

تخم مرغ کمی زده شده / ۲ عدد

گیلاس شکرپوش خردشده / (۱۲۵ گرم) ۱/۲ پیمانه

مواد لازم برای تهیه کرم

خاکه قند / (۱۶۰ گرم) ۱ پیمانه

کره نرم شده / ۲۰ گرم

شیر / تقریباً ۱ قاشق غذاخوری

قالبی به ابعاد ۲۹ ۱۹ سانتی متر را چرب می کنیم و داخل آن را با کاغذ شیرینی پزی طوری می پوشانیم که دیواره های قالب را هم در برگیرد. کره، وانیل، شکر و زرده تخم مرغ را در ظرف کوچکی می ریزیم و با همزن برقی می زنیم تا نرم و یکدست شوند. آردهای الک شده را هم با آنها مخلوط می کنیم خمیر را روی سطحی آغشته به آرد، به آرامی ورمی دهیم تا نرم و یکدست شود. نیمی از خمیر را در قالب آماده شده پهن می کنیم و روی آن را با مواد لایه وسط کیک می پوشانیم. باقیمانده خمیر را روی کاغذ شیرینی پزی باز می کنیم تا حدی که روی لایه وسطی را بپوشاند. سپس خمیر را روی لایه وسط می گذاریم، لبه های آن را

مرتب می کنیم و قالب را مدت ۳۰ دقیقه در فر با درجه حرارت متوسط می گذاریم تا برشته شود. سپس بیرون آورده می گذاریم خنک شود. روی آن را با کرم می پوشانیم و بعد پودر نارگیل را روی آن می پاشیم.

تهیه لایه وسط

کلیه مواد را داخل ظرف متوسطی می ریزیم و با همزن خوب هم می زنیم.

تهیه کرم

خاکه قند الک شده را در ظرف نسوزی می ریزیم و کره و شیر لازم را اضافه می کنیم، خوب مخلوط می کنیم تا خمیر سفتی بدست آید. چنانچه دوست دارید می توانید رنگ خوراکی به آن بزنید. ظرف را روی قابلمه محتوی آب داغ می گذاریم، هم می زنیم تا کرم مانند شود.

منبع مجله انواع بیسکویت

بیسکویت نارگیلی ترد

مواد لازم برای تهیه حدود ۴۰ عدد بیسکویت

کره / ۱۲۵ گرم

پودر شکر / (۲۲۰ گرم) ۱ پیمانه

تخم مرغ / ۲ عدد

آرد مخمردار / (۳۰۰ گرم) ۲ پیمانه

پودر نارگیل / (۹۰ گرم) ۱ پیمانه

پودر شکر اضافی / (۵۵ گرم) ¼ پیمانه

کره و شکر را در ظرف متوسطی می ریزیم و با همزن برقی می زنیم تا نرم و یکدست شود. سپس تخم مرغ ها را اضافه کرده خوب می زنیم تا مخلوط شوند. آرد الک شده و پودر نارگیل را در دو نوبت به آن اضافه می کنیم و هم می زنیم. از مخلوط گلوله هایی به اندازه قاشق غذاخوری بر می داریم و یک طرف آنها را در شکر اضافی می زنیم طوری که گلوله های خمیر تخت شوند و سطح آنها از شکر پوشیده شود. سپس آنها را به فاصله ۴ سانتی متر از هم در سینی های چرب شده فر می چینیم و به مدت ۱۲ دقیقه در فر نسبتا داغ می گذاریم تا بیسکویت ها کمی برشته شوند و تا زمانیکه گرم هستند آنها را جدا می کنیم و می گذاریم خنک شوند.

بیسکویت نارگیلی توپی

مواد لازم برای تهیه حدود ۲۵ عدد بیسکویت

پودر نارگیل / (۲۲۵ گرم) ۲ / ۱/۲ پیمانه

پودر شکر / (۱۶۵ گرم) ۱/۴ پیمانه

آرد مخمردار / ۲ قاشق غذاخوری

تخم مرغ کمی زده شده / ۱ عدد

شیر / (۶۰ میلی لیتر) ۴/۱ پیمانه

وانیل / ۱/۲ قاشق چایخوری

پودر نارگیل، شکر و آرد الک شده را در ظرف متوسطی می ریزیم و مخلوط می کنیم. تخم مرغ، شیر و وانیل را اضافه و مخلوط می کنیم. از مخلوط گلوله هایی به اندازه یک قاشق غذاخوری بر می داریم و در سینی چرب شده فر به فاصله ۲ سانتی متر از هم می چینیم. سینی را به مدت ۲۵ دقیقه در فر با درجه حرارت متوسط می گذاریم تا بیسکویت ها قهوه ای روشن شوند. بیرون آورده و می گذاریم تا خنک شوند.

کیک نارگیلی به کشمش

کره: ۱۲۵ گرم

وانیل: ۱ قاشق چایخوری

پودر شکر: (۵۵ گرم) یک چهارم پیمانه

تخم مرغ: ۱ عدد

آرد معمولی: (۱۱۰ گرم) سه چهارم پیمانه

آرد مخمردار: (۱۱۰ گرم) سه چهارم پیمانه

شیر: (۶۰ میلی لیتر) یک چهارم پیمانه

مریای تمشک: (۱۲۵ میلی لیتر) یک دوم پیمانه

کشمش: (۱۵۰ گرم) یک پیمانه

مواد لازم برای تهیه روبه

کره : ۶۰ گرم

پودر شکر: (۵۵ گرم) یک چهارم پیمانه

تخم مرغ کمی زده شده: ۱ عدد

آرد مخمردار: ۲ قاشق غذاخوری

پودر نارگیل: (۱۳۵ میلی لیتر) یک و یک دوم پیمانه

کره، وانیل، شکر و تخم مرغ را در ظرف کوچکی می ریزیم و با همزن برقی می زنیم تا یکدست شود. آردهای الک شده و شیر را اضافه می کنیم و مخلوط می کنیم. مخلوط را در یک تابه چرب شده ۳۲ تا ۲۶ سانتی متری پهن می کنیم و مربا را روی آن می ریزیم. سپس کشمش ها را روی مربا پخش می کنیم. مخلفات رویه را هم روی کشمش ها می ریزیم به طوریکه کشمش ها را بپوشاند. تا به مدت ۱۰ دقیقه درون فر با درجه نسبتا داغ می گذاریم، سپس حرارت فر را تا حد متوسط پایین می آوریم و ۱۵ دقیقه دیگر می گذاریم تا کیک ها برشته شوند. می گذاریم خنک شوند.

تهیه روبه کیک

کره و شکر را در ظرف کوچکی می ریزیم و با همزن برقی می زنیم تا نرم و یکدست شوند. تخم مرغ ها را اضافه می کنیم و میزینیم. سپس آرد الک شده و پودر نارگیل را در آن می ریزیم و مخلوط می کنیم.

شیرینی نارگیلی

مواد لازم برای تهیه حدود ۳۰ عدد بیسکویت

تخم مرغ (سفیده و زرده جدا شده) / ۲ عدد

پودر شکر / (۱۶۵ گرم) ۴/۳ پیمانه

پودر نارگیل / (۲۷۰ گرم) ۳ پیمانه

سفیده های تخم مرغ را در ظرف کوچکی می ریزیم و با همزن برقی می زنیم تا پف کنند. زرده های تخم مرغ را هم دانه دانه اضافه کرده و هم می زنیم. بتدریج شکر را اضافه می کنیم و همچنان می زنیم تا شکر حل شود. پودر نارگیل را هم در مخلوط می ریزیم. از مخلوط گلوله هایی به اندازه قاشق غذاخوری بر می داریم و در سینی فر که قبلا آن را با کاغذ شیرینی پزی پوشانده ایم،

به فاصله ۳ سانتی متر از هم می چینیم. سینی را به مدت ۲۰ دقیقه در فر با درجه حرارت ملایم می گذاریم تا بیسکویت ها قهوه ای روشن شوند. می گذاریم تا خنک شوند.

بیسکویت نارگیلی با کرم لیمویی

مواد لازم برای تهیه حدود ۲۰ عدد بیسکویت

کره / ۹۰ گرم

وانیل / ۱/۲ قاشق چایخوری

پودر شکر / (۵۵ گرم) ۱/۴ پیمانه

آرد معمولی / (۱۵۰ گرم) ۱ پیمانه

آب / تقریباً ۲ قاشق چایخوری

سفیده تخم مرغ / ۱ عدد

پودر نارگیل / ۲ قاشق غذاخوری

مواد لازم برای تهیه مایه پرکننده

آب / (۸۰ میلی لیتر) ۳/۱ پیمانه

زرده تخم مرغ / ۱ عدد

پودر شکر / ۱ قاشق غذاخوری

کره نرم شده / ۲۰ گرم

آرد ذرت / ۳ قاشق چایخوری

آب لیمو / ۱ قاشق غذاخوری

کره، وانیل و شکر را در ظرف کوچکی می ریزیم و با همزن برقی می زنیم تا نرم و یکدست شوند. آرد الک شده و آب لازم را می ریزیم و مجدداً می زنیم تا خمیر نرمی بدست آید. خمیر را به آرامی روی سطح آغشته به آرد ورز می دهیم تا کاملاً یکدست شود، آنرا می پوشانیم و به مدت ۳۰ دقیقه در یخچال می گذاریم. خمیر را روی کاغذهای شیرینی پزی به ضخامت ۳ میلیمتر باز می کنیم، سپس ۲۰ دایره ۵ سانتی متری قالب می زنیم. وسط این دایره ه را از مرکز به اندازه یک دایره کوچک حدوداً ۵/۲

سانتیمتر می بریم تا سوراخی در وسط آن ایجاد شود. مجدداً با بقیه خمیر ۲۰ دایره ۵ سانتی متری قالب می زنیم. همه دایره ها را به فاصله ۳ سانتی متر از هم در سینی چرب شده فر می چینیم روی دایره هایی که مرکز آنها سوراخ است را با قلم مو سفیده تخم مرغ می مالیم و نارگیل می پاشیم و به مدت ۱۰ دقیقه سینی را در فر با درجه حرارت متوسط قرار می دهیم تا بیسکویت ها قهوه ای روشن شوند. بیسکویت ها را بیرون می آوریم و پس از سرد شدن آنها را دوتا دوتا روی هم قرار می دهیم طوری که یک دایره کامل و یک دایره که مرکز آن سوراخ است روی هم قرار گرفته و مواد پر کننده بین آنها قرار گیرد.

طرز تهیه مایه پرکننده

آب، زرده تخم مرغ، شکر و کره را در ظرف کوچکی می ریزیم آبلیمو و آرد ذرت را نیز اضافه می کنیم. روی حرارت می گذاریم، همچنان هم می زنیم تا مخلوط به جوش آید و کاملاً غلیظ شود، روی آن را می پوشانیم و می گذاریم تا خنک شود.

کیک نارگیلی با تمشک

کره / ۹۰ گرم

پودر شکر / (۱۱۰ گرم) ۱ پیمانه

تخم مرغ / ۱ عدد

آرد مخمردار / (۵۰ گرم) ۳/۱ پیمانه

آرد معمولی / (۱۰۰ گرم) ۳/۲ پیمانه

مربای تمشک / (۱۲۵ میلی لیتر) ۲/۱ پیمانه

مواد لازم برای رویه

تخم مرغ کمی زده شده / ۲ عدد

پودر شکر / (۷۵ گرم) ۳/۱ پیمانه

پودر نارگیل / (۱۸۰ گرم) ۲ پیمانه

کره، شکر و تخم مرغ را در ظرف کوچکی می ریزیم و با همزن برقی می زنیم تا کاملاً مخلوط شوند، آردهای الک شده را هم در آن می ریزیم و مخلوط می کنیم. مخلوط نهایی را در تابه مستطیل شکل ۲۹ ۱۹ سانتی متری که قبلاً چرب شده می ریزیم و به مدت ۱۰ دقیقه در فر با درجه حرارت متوسط می گذاریم. سپس قالب را بیرون آورده و در حالی که کیک گرم است، مربا و سپس مواد رویه را روی آن پخش می کنیم و ۳۰ دقیقه دیگر در فر با همان درجه میگذاریم تا برشته شود. میگذاریم تا خنک شود.

تهیه مواد و مخلفات رویه

کلیه مواد را در ظرف متوسطی می ریزیم و با همزن خوب می زنیم.

بیسکویت میوه

کره / ۹۰ گرم

شکر قهوه ای / (۶۵ گرم) ۳/۱ پیمانه

آرد معمولی / (۱۵۰ گرم) ۱ پیمانه

مواد و مخلفات رویه

تخم مرغ کمی زده شده / ۲ عدد

وانیل / ۱ قاشق چایخوری

شکر قهوه ای / (۱۰۰ گرم) ۲/۱ پیمانه

آرد معمولی / ۱ قاشق غذاخوری

بیکیینگ پودر / ۱ قاشق چایخوری

پودر نارگیل / (۱۳۵ گرم) ۱/۲ پیمانه

میوه ریزشده / (۲۵۰ گرم) ۱ پیمانه

کره و شکر را در ظرفی می ریزیم و با همزن برقی می زنیم تا نرم و یکدست شود، آرد الک شده را هم با آن مخلوط می کنیم. سپس مخلوط را در یک تابه مستطیل شکل ۲۹ ۱۹ سانتی متری که قبلا چرب شده می ریزیم و به مدت ۱۰ دقیقه در فر با درجه حرارت متوسط می گذاریم، سپس تابه را بیرون آورده همانطور که گرم است مواد رویه را می ریزیم و مجددا ۳۰ دقیقه در فر می گذاریم تا کاملا سفت شود. می گذاریم تا خنک شود. چنانچه مایل باشیم خاکی کند الک شده روی آن می پاشیم.

تهیه مواد و مخلفات رویه

تخم مرغ ها، وانیل و شکر را در ظرف کوچکی می ریزیم و با همزن برقی می زنیم تا غلیظ و خامه مانند شود. آرد الک شده و بیکیینگ پودر را هم می ریزیم، سپس پودر نارگیل و میوه های خردشده را هم در مخلوط می ریزیم.

بیسکویت گردویی هلالی

مواد لازم برای تهیه حدود ۳۵ عدد بیسکویت

آرد معمولی / (۱۸۵ گرم) ۱ ¼ پیمانه

پودر شکر / ۲ قاشق غذاخوری

کره ریزشده / ۱۲۵ گرم

گردوی خردشده / (۶۰ گرم) ½ پیمانه

زرده تخم مرغ / ۱ عدد

نسکافه / ۲ قاشق چایخوری

آب داغ / ۲ قاشق چایخوری

پودر شکر اضافی / (۱۱۰ گرم) ½ پیمانه

آرد الک شده و شکر را در ظرف متوسطی می ریزیم، کره را هم در آن می غلتانیم. گردوی خردشده، زرده تخم مرغ و مخلوط نسکافه و آب را هم داخل آن می ریزیم و خوب مخلوط می کنیم. با قاشق مخلوط را به صورت نوارهای ۵ سانتی متری می ریزیم و به آن شکل هلالی می دهیم، به فاصله ۲ سانتی متر از هم در سینی چرب شده فر می چینیم. سینی را به مدت ۱۲ دقیقه در فر با درجه حرارت متوسط قرار می دهیم تا بیسکویت ها برشته و خشک شوند. می گذاریم ۵ دقیقه بیرون فر بمانند و بعد به آرامی آنها را در شکر اضافی می غلتانیم و روی طبقه مشبک فر می چینیم تا خنک شوند.

بیسکویت قهوه و گردو

مواد لازم برای تهیه حدود ۱۵ عدد بیسکویت

آرد معمولی / (۲۵۰ گرم) ۱ ¾ پیمانه

کره ریزشده / ۱۲۵ گرم

پودر شکر / (۵۵ گرم) ¼ پیمانه

تخم مرغ، کمی زده شده / ۱ عدد

وانیل / ۱ قاشق چایخوری

گردو / (۳۵ گرم) ۳/۱ پیمانه

مواد لازم برای لایه وسط

کره / ۶۰ گرم

خاکه قند / (۴۰ گرم) ۱/۴ پیمانه

گردوی خردشده / (۱۲۰ گرم) ۱ پیمانه

شیر / ۱ قاشق غذاخوری

مواد لازم برای کرم قهوه

خاکه قند / (۲۴۰ گرم) ۱ ۱/۲ پیمانه

کره نرم شده / ۱ قاشق چایخوری

نسکافه / ۳ قاشق چایخوری

آب داغ / ۱ قاشق غذاخوری

آرد الک شده را به همراه کره در ظرف متوسطی می ریزیم و کره را در آن مالش می دهیم. شکر، تخم مرغ و وانیل را در آن می ریزیم و با همزن برقی می زنیم تا خمیر نرمی بدست آید خمیر را به آرامی بر روی سطحی آغشته به آرد ورز می دهیم تا نرم و یکدست شود. سپس آن را بر روی کاغذهای شیرینی پزی به ضخامت ۳ میلی متر پهن می کنیم و به شکل دایره های ۶ سانتی متری قالب میزنیم. دایره ها را به فاصله ۳ سانتی متر از هم در سینی چرب شده فر میچینیم و به مدت ۱۵ دقیقه در فر با درجه حرارت متوسط قرار می دهیم تا بیسکویت ها قهوه ای روشن شوند. در سینیهای مشبک میچینیم تاخنک شوند. سپس بیسکویت ها را دوتا دو تا با لایه وسط روی هم قرار می دهیم، روی آنها کرم قهوه میریزیم، روی کرم قهوه هم یک تکه گردو می گذاریم.

تهیه لایه وسط

کره و خاکه قند را در ظرف کوچکی می ریزیم و با همزن برقی می زنیم تا کاملا مخلوط شوند. بقیه مواد را هم در آن می ریزیم و مخلوط می کنیم.

تهیه کرم قهوه

خاکه قند را در ظرف کوچک نسوزی الک می کنیم، کره و مخلوط نسکافه و آب را هم در آن می ریزیم، هم می زنیم تا خمیر سفتی به دست آید. ظرف را روی آب داغ می گذاریم و مرتب هم می زنیم تا کرم مانند شود.

بیسکویت قهوه و فندق

مواد لازم برای تهیه حدود ۳۵ عدد بیسکویت

کره / ۱۲۵ گرم

پودر شکر / (۷۵ گرم) ۳/۱ پیمانه

فندق خردشده / (۱۱۰ گرم) ۱ پیمانه

آرد معمولی / (۲۰۰ گرم) ۱ ۳/۱ پیمانه

آب / تقریباً ۲ قاشق چایخوری

فندق بوداده نصف شده / تقریباً ۲ قاشق غذاخوری

مواد لازم برای تهیه کرم

خاکه قند / (۲۴۰ گرم) ۱ ۱/۲ پیمانه

کره نرم شده / ۱ قاشق چایخوری

نسکافه / ۱ قاشق غذاخوری

آب داغ / ۱ قاشق غذاخوری

کره و شکر را در ظرف کوچکی می ریزیم و با همزن برقی می زنیم تا نرم و یکدست شود. سپس فندق خردشده آرد الک شده و آب لازم را اضافه می کنیم. با همزن می زنیم تا خمیر سفتی بدست آید. خمیر را به آرامی روی سطحی آغشته به آرد ورز می دهیم تا نرم و یکدست شود. خمیر را روی کاغذهای شیرینی پزی به ضخامت ۳ میلی متر باز می کنیم و با قالب دایره ای ۶ سانتی متری می بریم، دایره ها را به فاصله ۳ سانتی متر از هم در سینی چرب شده فر می چینیم. سینی را به مدت ۱۲ دقیقه در فر با درجه متوسط قرار می دهیم تا بیسکویت ها قهوه ای روشن شوند. می گذاریم بیسکویت ها خنک شوند، سپس کرم قهوه را روی آنها می ریزیم و با فندق های نصف شده تزئین می کنیم (یک فندق نصف شده روی هر بیسکویت می گذاریم)

تهیه کرم قهوه

خاکه قند الک شده را در ظرف کوچک نسوزی می ریزیم کره را هم در آن می ریزیم و هم می زنیم، مخلوط نسکافه و آب داغ را اضافه می کنیم، مخلوط می کنیم تا خمیر سفتی بدست آید. ظرف را روی آب داغ میگذاریم، مرتب هم میزنیم تا کرم مانند شود.

بیسکویت شیرعسل و قهوه

کره / ۱۲۵ گرم

پودر شکر / (۵۵ گرم) ۴/۱ پیمانه

آرد معمولی / (۱۵۰ گرم) ۱ پیمانه

آرد مخمردار / (۳۵ گرم) ¼ پیمانه

مواد لازم برای لایه وسط

شیرعسل / ۴۰۰ گرم

کره / ۳۰ گرم

شربت طلایی / ۲ قاشق غذاخوری

نسکافه / ۳ قاشق چایخوری

گردوی ریزشده / (۳۵ گرم) ۳/۱ پیمانه

مواد لازم برای مخلفات رویه

آرد معمولی / (۱۵۰ گرم) ۱ پیمانه

دارچین / ۲ قاشق چایخوری

شکر قهوه ای / (۶۵ گرم) ۳/۱ پیمانه

کره ریزشده / ۱۲۵ گرم

کره و شکر را در ظرف کوچکی با همزن برقی می‌زنیم تا نرم و یکدست شود. آردهای الک شده را در آن می‌ریزیم مخلوط را در یک قالب مستطیل ۲۶×۳۲ سانتی متری که قبلاً چرب شده می‌ریزیم و به مدت ۱۵ دقیقه در فر با درجه متوسط می‌گذاریم. بیرون آورده مواد لایه وسط را روی آن می‌ریزیم و به مدت ۱۰ دقیقه می‌گذاریم خنک شود. مخلفات رویه را روی لایه وسط رنده می‌کنیم و ۲۰ دقیقه دیگر در فر با همان درجه حرارت می‌گذاریم تا بیسکویت‌ها کمی برشته شوند. می‌گذاریم سرد شود.

تهیه لایه وسط

شیر، کره، شربت طلائی و نسکافه را در تابه متوسطی که کف آن ضخیم باشد می ریزیم. تابه را روی حرارت می گذاریم، همین طور هم می زنیم تا مخلوط به مدت ۳ دقیقه به آرامی بجوشد و غلیظ شود. سپس گردو را هم در آن می ریزیم.

تهیه مخلفات رویه

آرد الک شده و دارچین را در ظرف کوچکی می ریزیم شکر و کره را هم اضافه می کنیم، با همزن برقی می زنیم تا خمیر نرمی بدست آید. سپس آن را در فویل می پیچیم و حدود ۳۰ دقیقه در فریزر می گذاریم تا کاملاً سفت شود.

بیسکویت قهوه

مواد لازم برای تهیه حدود ۳۵ عدد بیسکویت

کره / ۱۸۵ گرم

پودر شکر / (۵۵ گرم) / ۴/۱ پیمانه

آب داغ / ۱ قاشق چایخوری

نسکافه / ۱ قاشق چایخوری

فندق بوداده، کاملاً خرد شده / (۷۵ گرم) / ۲/۱ پیمانه

آرد معمولی / (۳۰۰ گرم) / ۲ پیمانه

شکلات سیاه خرد شده / ۶۰ گرم

کופا / ۲۰ گرم

مواد لازم برای کرم قهوه

کره / ۱۲۵ گرم

وانیل / ۱ قاشق چایخوری

خاکه قند / (۱۶۰ گرم) / ۱ پیمانه

شیر / ۲ قاشق چایخوری

مرحله اول

کره و شکر را در ظرف کوچکی می ریزیم و با همزن برقی می زنیم تا نرم و یکدست شود. سپس نسکافه و آب مخلوط شده را اضافه کرده، می زنیم. فندق و آرد الک شده را هم داخل مخلوط می ریزیم و با همزن برقی می زنیم تا خمیر نرمی بدست آید. خمیر را به آرامی بر روی سطح آغشته به آرد ورز می دهیم تا کاملاً یکدست شود، خمیر را می پوشانیم و به مدت ۳۰ دقیقه در یخچال می گذاریم. سپس خمیر را بین دو کاغذ شیرینی پزی باز می کنیم تا ضخامت آن به ۲ میلی‌متر برسد. خمیر را با قالبهای دایره ای ۵/۳ و ۵ سانتی متری قالب می زنیم. مقدار این دایره ها باید برابر باشد.

مرحله دوم

دایره ها را به فاصله ۳ سانتی متر از هم در سینی چرب شده فر می چینیم و به مدت ۱۵ دقیقه در فر با درجه حرارت متوسط قرار می دهیم تا بیسکویت ها کمی برشته شوند. می گذاریم بیسکویت ها سرد شوند. کرم قهوه را با قاشق داخل قیفی که سر لوله آن کوچک باشد می ریزیم و دور بیسکویت ها و مرکز آنها را با قیف از این کرم می زنیم.

مرحله سوم

شکلات و کופا را در ظرف نسوز کوچکی مخلوط می کنیم و روی ظرفی حاوی آب داغ می گذاریم و مرتب هم می زنیم تا نرم و یکدست شود. یک طرف بیسکویت های کوچک (۵/۳ سانتی متری) را در مخلوط شکلات می زنیم سپس آنها را از طرفی که شکلات ندارند، روی سینی های مشبک می چینیم تا شکلات خودش را بگیرد. بیسکویت های کوچک شکلاتی را در وسط و روی بیسکویت های بزرگ (۵ سانتی متری) قرار می دهیم.

تهیه کرم قهوه

کره و وانیل را در ظرف کوچکی می ریزیم و با همزن برقی می زنیم تا کاملاً سبک و اسفنجی شود. سپس خاکی قند الک شده، شیر و مخلوط نسکافه و آب را می ریزیم و هم می زنیم.

بیسکویت قهوه با مغز گردو

مواد لازم برای تهیه حدود ۳۵ عدد بیسکویت

کره / ۱۲۵ گرم

شکر قهوه ای / (۱۰۰ گرم) ۱/۲ پیمانه

تخم مرغ / ۱ عدد

نسکافه / ۲ قاشق غذاخوری

آب داغ / ۱ قاشق غذاخوری

آرد معمولی / (۱۸۵ گرم) ۱ ۱/۲ پیمانه

آرد مخمردار / (۷۵ گرم) ۱/۲ پیمانه

گردو / (۱۰۰ گرم) ۱ پیمانه

خاکه قند / ۱ قاشق غذاخوری

نسکافه اضافی / ۱ قاشق چایخوری

شکلات سیاه آب شده / ۲۵۰ گرم

روغن نباتی مایع / ۲ قاشق چایخوری

کره، شکر قهوه ای و تخم مرغ را در ظرف کوچکی می ریزیم و با همزن برقی می زنیم تا نرم و یکدست شود. مخلوط نسکافه و آب را که خنک شده باشد، اضافه می کنیم سپس آردهای الک شده را در دو نوبت مخلوط می کنیم، با همزن می زنیم تا خمیری شکل شود. خمیر را به آرامی روی سطحی آغشته به آرد ورز می دهیم تا کاملاً یکدست شود. آنرا بین کاغذهای شیرینی پزی به ضخامت ۵ میلی متر باز می کنیم. با قالب دایره ای شکل ۵ سانتی متری خمیر را می بریم و به فاصله ۴ سانتی متر از هم در سینی های چرب شده فر می چینیم، روی آنها تکه گردو می گذاریم. سینی را به مدت ۱۲ دقیقه در فر با درجه حرارت متوسط قرار می دهیم تا بیسکویت ها قهوه ای روشن شوند. سپس بیرون آورده روی سینی های مشبک می چینیم تا خنک شود. پس از خنک شدن، روی بیسکویت ها مخلوط خاک قند و قهوه اضافی را می پاشیم. هر بیسکویت را تا نیمه در مخلوط روغن و شکلات فرو می بریم و روی سینی های مشبک می چینیم تا خودشان را بگیرند.

بیسکویت ترد

کره / ۱۸۵ گرم

وانیل / ۱ قاشق چایخوری

پودر شکر / (۱۶۵ گرم) ۳/۴ پیمانه

تخم مرغ، کمی زده شده / ۲ عدد

آرد مخمردار / (۲۶۰ گرم) ۱ ۳/۴ پیمانه

جوش شیرین / ۱/۴ قاشق چایخوری

شیر / ۲ قاشق غذاخوری

گردوی خردشده / (۶۰ گرم) ۲/۱ پیمانه

خرمای ریز شده / (۱۲۰ گرم) ۳/۴ پیمانه

گیلاس ریزشده شکرپوش / (۶۰ گرم) ۴/۱ پیمانه

کورن فلکس / (۱۵۰ گرم) ۵ پیمانه

کره ، شکر و وانیل را در ظرف کوچکی می ریزیم و با همزن برقی می زنیم تا نرم و یکدست شود، تخم مرغ ها را دانه دانه اضافه می کنیم و می زنیم تا فقط مخلوط شوند. آرد الک شده، جوش شیرین، شیر، گردو، خرما و گیلاس ها را اضافه می کنیم، هم می زنیم. هر بار به اندازه یک قاشق غذاخوری از مخلوط بر می داریم و در کورن فلکس به آرامی می غلتانیم، سپس آنها را به فاصله ۵ سانتی متر از هم در سینی چرب شده فر می چینیم و کمی روی آنها را تخت می کنیم. سینی ها را به مدت ۱۵ دقیقه در فر با درجه حرارت متوسط قرار می دهیم، تا بیسکویت ها قهوه ای روشن شوند، سپس بیرون آورده، می گذاریم تا سرد شوند.

بیسکویت ترد جو

مواد لازم برای تهیه حدود ۳۰ عدد بیسکویت

کره / ۱۲۵ گرم

پودر شکر / (۱۶۵ گرم) ۴/۳ پیمانه

تخم مرغ / ۲ عدد

آرد مخمردار / (۱۱۰ گرم) ۳/۴ پیمانه

جودوسر خردشده / (۹۰ گرم) ۳ پیمانه

بادام ورقه شده / (۷۰ گرم) ۱/۲ پیمانه

کورن فلکس / (۳۰ گرم) ۱ پیمانه

کره، شکر و تخم مرغ را در ظرف کوچکی می ریزیم و با همزن برقی می زنیم تا خوب مخلوط شوند. سپس سایر مواد را اضافه کرده، هم می زنیم. با قاشق غذاخوری از مخلوط بر می داریم و به فاصله ۴ سانتی متر از هم در سینی چرب شده فر می ریزیم، به مدت ۱۵ دقیقه سینی را در فر می گذاریم تا بیسکویت ها قهوه ای روشن شوند. سپس بیسکویت ها را از سینی جدا می کنیم، می گذاریم خنک شوند.

بیسکویت کاراملی با کورن فلکس

مواد لازم برای تهیه حدود ۳۵ عدد بیسکویت

کره ریزشده / ۱۲۵ گرم

شکر قهوه ای / (۵۰ گرم) ¼ پیمانه

پودر شکر / (۵۵ گرم) ¼ پیمانه

آرد مخمردار / (۳۵ گرم) ¼ پیمانه

آرد ساده / (۳۵ گرم) ¼ پیمانه

پودرنارگیل / (۴۵ گرم) ½ پیمانه

کورن فلکس / (۹۰ گرم) ۳ پیمانه

بادام زمینی بی نمک بوداده، خرد شده / (۷۵ گرم) ½ پیمانه

تخم مرغ کمی زده شده / ۱ عدد

کره و شکر را در تابه متوسطی مخلوط می کنیم، روی حرارت گذاشته هم می زنیم تا کره آب شود. سپس آردها و بقیه مواد را در آن ریخته هم می زنیم تا خوب مخلوط شوند. با قاشق چایخوری از مخلوط بر می داریم و به فاصله ۳ سانتی متری از هم در سینی های چرب شده فر می چینیم، سعی می کنیم آنها دایره ای شکل باشند. سینی ها را به مدت ۱۰ دقیقه در فر با درجه حرارت متوسط می گذاریم تا شیرینی ها قهوه ای روشن شوند. شیرینی ها را از سینی جدا می کنیم، می گذاریم تا خنک شوند.

بیسکویت کشمشی با کورن فلکس

مواد لازم برای تهیه حدود ۳۵ عدد بیسکویت

کره / ۱۲۵ گرم

پودر شکر / (۷۵ گرم) ¾ پیمانه

تخم مرغ کمی زده شده / ۱ عدد

کشمش پلویی / (۱۱۰ گرم) ۳/۲ پیمانه

آرد مخمردار / (۱۵۰ گرم) ۱ پیمانه

کورن فلکس خردشده / (۱۲۰ گرم) ۱ ۱/۲ پیمانه

کره و شکر رادر ظرف کوچکی با همزن برقی می زنیم تا نرم و یکدست شود، تخم مرغ ها را اضافه کرده، میزنیم تا مخلوط شوند، کشمش و آرد الک شده را داخل آن می ریزیم و خوب قاطی می کنیم. از مخلوط به اندازه فاشق چایخوری بر می داریم و در کورن فلکس می غلتانیم، به فاصله ۳ سانتی متر از هم در سینی چرب شده فر می چینیم و به آرامی روی آنها را تخت می کنیم. سینی را به مدت ۲۰ دقیقه در فر با درجه حرارت متوسط قرار می دهیم تا بیسکویت ها قهوه ای روشن شوند. بیرون آورده می گذاریم تا خنک شوند.

کیک فلورانس

شکلات سیاه آب شده / ۱۸۵ گرم

کشمش پلویی / (۱۲۰ گرم) ۳/۴ پیمانه

کورن فلکس خردشده / (۱۶۰ گرم) ۲ پیمانه

بادام زمینی بی نمک برشته / (۷۵ گرم) ۱/۲ پیمانه

گیلاس شکرپوش خردشده / (۶۰ گرم) ۱/۴ پیمانه

شیرعسل / (۱۶۰ میلی لیتر) ۳/۲ پیمانه

قالب مستطیلی شکلی به اندازه ۲۹ ۱۹ سانتی متری را چرب می کنیم، با کاغذ شیرینی پزی آنرا می پوشانیم به گونه ای که دیواره های آن را هم بپوشاند. شکلات سیاه آب شده را کف قالب کاغذ پوش شده می ریزیم و در یخچال می گذاریم تا خودش را بگیرد. کلیه مواد رادر ظرف متوسطی می ریزیم و خوب مخلوط می کنیم. سپس آنها را روی شکلات بسته شده قالب می ریزیم و به مدت ۱۵ دقیقه در فر با درجه حرارت متوسط قرار می دهیم تا سفت شود. قالب را بیرون آورده، می گذاریم خنک شود و بعد در یخچال می گذاریم تا خودش را بگیرد.

کلوچه میوه ای با کورن فلکس

مواد لازم برای تهیه حدود ۳۵ عدد بیسکویت

کورن فلکس خردشده / (۱۵۰ گرم) ۵ پیمانہ

پودر نارگیل / (۴۵ گرم) ۱/۲ پیمانہ

شکر قهوه ای / (۱۰۰ گرم) ۱/۲ پیمانہ

کشمش پلویی ریزشده / (۱۶۰ گرم) ۱ پیمانہ

خرمای کاملا ریزشده / (۱۷۰ گرم) ۱ پیمانہ

آرد مخمردار / (۱۵۰ گرم) ۱ پیمانہ

کره آب شده / ۱۸۵ گرم

تخم مرغ، کمی زده شده / ۲ عدد

کورن فلکس، پودر نارگیل، شکر، کشمش پلویی خرما و آرد الک شده را در ظرف بزرگی می ریزیم و مخلوط می کنیم، کره و تخم مرغ ها را داخل آن می ریزیم و هم می زنیم تا مخلوط شوند. از مخلوط گلوله هایی به اندازه قاشق غذاخوری بر می داریم و آنها را به فاصله ۳ سانتی متر از هم در سینی چرب شده فر می چینیم، به آرامی روی آنها را صاف می کنیم و به مدت ۱۵ دقیقه در فر با درجه متوسط قرار می دهیم تا کلوچه ها قهوه ای روشن شوند، بیرون آورده روی سینی مشبک می چینیم تا خنک شوند.

بیسکویت زنجبیلی

مواد لازم برای تهیه حدود ۴۵ عدد بیسکویت

آرد معمولی / (۳۰۰ گرم) ۲ پیمانہ

جوش شیرین / ۱/۲ قاشق چایخوری

دارچین / ۱ قاشق چایخوری

زنجبیل / ۲ قاشق چایخوری

پودر شکر / (۲۲۰ گرم) ۱ پیمانہ

کره ریزشده / ۱۲۵ گرم

تخم مرغ کمی زده شده / ۱ عدد

شربت طلایی (به جای آن می توانید از شیر افرا یا عسل هم استفاده کنید) / ۱ قاشق چایخوری

مواد خشک را در ظرف متوسطی می ریزیم، هم می زنیم شکر را داخل آن می ریزیم، کره را هم در آن مالش می دهیم. تخم مرغ و شربت طلایی را اضافه می کنیم و با همزن خوب هم می زنیم. گلوله هایی به اندازه قاشق چایخوری بر می داریم و به فاصله ۳ سانتی متر از هم در سینی چرب شده فر می چینیم به آرامی روی آنها را صاف می کنیم و به مدت ۲۰ دقیقه در فر با درجه کم می گذاریم تا بیسکویت ها قهوه ای روشن شوند. سینی را بیرون آورده می گذاریم تا بیسکویت ها خنک شوند.

بیسکویت زنجبیلی نارگیلی

کره ریزشده / ۶۰ گرم

شربت طلایی / ۱ قاشق غذاخوری

آرد مخمردار / (۱۵۰ گرم) ۱ پیمانه

زنجبیل / ۱/۲ قاشق چایخوری

پودر شکر / (۱۱۰ گرم) ۱/۲ پیمانه

پودر نارگیل / (۴۵ گرم) ۱/۲ پیمانه

تخم مرغ کمی زده شده / ۱ عدد

مواد لازم برای تهیه کرم لیمو

خاکه قند / (۲۴۰ گرم) ۱ ۱/۲ پیمانه

کره نرم شده / ۴۰ گرم

رنده پوست لیمو / ۱ قاشق چایخوری

آب لیمو / تقریباً ۱ قاشق غذاخوری

کره و شربت طلایی را در ظرف متوسطی می ریزیم روی حرارت می گذاریم، مرتب هم می زنیم تا کره آب شود. کمی صبر می کنیم و در حالیکه مخلوط هنوز گرم است، مواد خشک الک شده، شکر، پودر نارگیل و تخم مرغ ها را اضافه می کنیم و کاملاً مخلوطی می کنیم. مخلوط را در یک تابه مستطیل شکل ۲۹۱۹ X سانتی متری که قبلاً چرب شده می ریزیم و به مدت ۳۰ دقیقه در فر با درجه حرارت متوسط می گذاریم تا بیسکویت ها قهوه ای روشن و خشک شوند. سپس بیرون آورده، می گذاریم خنک شوند. کرم لیمو را روی آن می ریزیم و می گذاریم تا خودش را بگیرد.

خاکه قند را در ظرف کوچک نسوزی الک می کنیم، کره، رنده پوست لیمو و آب لیمو را داخل آن می ریزیم با همزن برقی می زنیم تا خوب مخلوط شده و خمیر سفتی بدست آید. تابه را روی ظرفی محتوی آب داغ می گذاریم مرتب میزنیم تا کرم مانند شود.

بیسکویت فندقی با طعم لیمو

آرد معمولی / (۱۵۰ گرم) ۱ پیمانه

پودر شکر / ۲ قاشق غذاخوری

فندق خردشده / (۸۰ گرم) $\frac{3}{4}$ پیمانه

کره ریز شده / ۱۲۵ گرم

زرده تخم مرغ / ۱ عدد

آب / تقریباً ۲ قاشق چایخوری

مواد لازم برای تهیه لایه وسط بیسکویت

کره / ۶۰ گرم

رنده پوست لیمو / ۱ قاشق چایخوری

شکر پودر شده / (۱۱۰ گرم) $\frac{1}{2}$ پیمانه

آب لیمو / (۶۰ میلی لیتر) $\frac{1}{4}$ پیمانه

تخم مرغ / ۲ عدد

آرد را در ظرف متوسطی الک می کنیم. شکر، فندق و کره را هم اضافه می کنیم، هم می زنیم. زرده تخم مرغ و آب لازم را در آن می ریزیم با همزن می زنیم تا خمیر نرمی بدست آید. خمیر را به آرامی روی سطحی آغشته به آرد ورز می دهیم تا نرم و یکدست شود. نیمی از خمیر را به مدت ۳۰ دقیقه در فریزر می گذاریم تا سفت شود. نیم دیگر خمیر را در یک تابه مستطیلی 29×19 سانتی متری پهن می کنیم. مواد لایه وسط را روی آن می ریزیم، خمیر فریز شده و سرد را روی لایه وسط رنده می کنیم. تابه را به مدت ۳۰ دقیقه در فر با درجه حرارت متوسط می گذاریم تا کمی برشته شود. می گذاریم خنک شود و به شکل مربع آن را برش می زنیم.

تهیه لایه وسط

کره، رنده پوست لیمو و شکر را در ظرف کوچکی می ریزیم و با همزن برقی می زنیم تا نرم و یکدست شود. بقیه مواد را اضافه می کنیم، می زنیم تا کاملا مخلوط شوند. (در این مرحله حالت بسته شده بخود می گیرد).

شیرینی فندقی

مواد لازم برای تهیه حدود ۴۰ عدد شیرینی

آرد معمولی / (۱۵۰ گرم) ۱ ¼ پیمانه

خاکه قند / (۱۲۰ گرم) ¾ پیمانه

دارچین / ½ قاشق غذاخوری

کره ریزشده / ۱۲۵ گرم

فندق خرد شده / (۱۳۵ گرم) ۱ ¼ پیمانه

رنده پوست لیمو / ۱ قاشق چایخوری

زرده تخم مرغ / ۱ قاشق چایخوری

شکلات سیاه آب شده / ۱۲۵ گرم

روغن نباتی مایع / ۱ قاشق چایخوری

مواد خشک را در ظرف متوسطی الک می کنیم، کره را در آنها مالش می دهیم. فندق، رنده پوست لیمو و زرده تخم مرغ را در آن می ریزیم و می زنیم تا خمیر سفتی بدست آید. خمیر را به آرامی روی سطحی آغشته به آرد ورز می دهیم تا نرم و یکدست شود. سپس آن را بین دو ورقه شیرینی پزی به ضخامت ۳ میلی متر باز می کنیم. با قالب دایره ای شکل ۶ سانتی متری خمیر را قالب می زنیم و دایره ها را به فاصله ۳ سانتی متر از هم در سینی چرب شده فر می چینیم. سینی را به مدت ۱۲ دقیقه در فر قرار می دهیم تا شیرینی ها قهوه ای روشن شوند. سپس شیرینی ها را بیرون آورده می گذاریم خنک شوند هر شیرینی را تا نیمه در مخلوط شکلات و روغن فرو می بریم و روی سینی مشبک می چینیم تا خودشان را بگیرند.

بیسکویت فندقی ایتالیایی

مواد لازم برای تهیه حدود ۳۵ عدد بیسکویت

کره / ۶۰ گرم

پودر شکر / (۱۶۵ گرم) $\frac{3}{4}$ پیمانه

تخم مرغ کمی زده شده / ۲ عدد

آردمخمر دار / (۳۵۰ گرم) $\frac{3}{4}$ پیمانه

میوه خشک (برگه) کاملاً ریزشده / ۲ قاشق غذاخوری

گیلاس کاملاً ریزشده / $\frac{1}{4}$ پیمانه

مرحله اول

کره و شکر را در ظرف کوچکی می ریزیم و با همزن برقی می زنیم تا نرم و یکدست شود. تخم مرغ ها را اضافه کرده می زنیم تا مخلوط شوند. مخلوط ممکن است ببندد. آرد الک شده را در آن می ریزیم، خوب با همزن برقی می زنیم تا خمیر سفتی به دست آید. خمیر را به آرامی روی سطحی آغشته به آرد ورز می دهیم تا نرم و یکدست شود. و به مدت ۳۰ دقیقه در یخچال می گذاریم.

مرحله دوم

خمیر را دو قسمت می کنیم، هر قسمت را روی سطحی آغشته به آرد به اندازه یک مستطیل ۳۰×۲۰ سانتی متر باز می کنیم. نیمی از مخلوط فندق و میوه را در لبه طولی خمیر می ریزیم و از همان طرف یعنی طول خمیر آنرا لوله می کنیم و به شکل رول در می آوریم. رول ها را در سینی چرب شده فر و در قسمت پایین می گذاریم، حدود ۲۰ دقیقه در فر با درجه بالا قرار می دهیم تا رول ها کمی برشته شوند. سپس بیرون آورده ۱۵ دقیقه می گذاریم تا خنک شوند.

مرحله سوم

انتهای رول ها را می زنیم و به صورت مورب، به ضخامت ۱ سانتی متر برش می زنیم، بیسکویت ها را به گونه ای که مغز بیسکویت بالا باشد، نزدیک به هم در سینی چرب شده فر می چینیم و به مدت ۲۰ دقیقه درون فر با حرارت نسبتاً ملایم می گذاریم تا قهوه ای روشن شوند. سپس بیرون آورده می گذاریم سرد شوند

بیسکویت فندق و بادام

مواد لازم برای تهیه حدود ۳۵ عدد بیسکویت

سفیده تخم مرغ / ۳ عدد

پودر شکر / (۱۶۵ گرم) $\frac{3}{4}$ پیمانه

فندق خرد شده / (۱۶۵ گرم) $\frac{1}{2}$ پیمانه

بادام خرد شده / (۱۸۵ گرم) ۱ ۱/۲ پیمانه

آرد معمولی / (۳۵ گرم) ۱/۴ پیمانه

شکلات سیاه آب شده / ۱۵۰ گرم

کره / ۳۰ گرم

سفیده های تخم مرغ را در ظرف کوچکی می ریزیم و با همزن برقی می زنیم تا پف کنند، بتدریج شکر را اضافه می کنیم و می زنیم تا شکر حل شود. مخلوط را در ظرف بزرگی می ریزیم فندق و بادام خرد شده و آرد الک شده را اضافه می کنیم، هم می زنیم. مخلوط را با قاشق در قیفی که لوله سر آن ۵/۱ سانتی متر و ساده باشد می ریزیم. مخلوط را با قیف به شکل خمیرهای دراز ۸ سانتی متری طوری که ۴ سانتی متر از هم فاصله داشته باشند، در سینی های فر که با کاغذ شیرینی پزی پوشیده شده است، می ریزیم. سینی ها را به مدت ۱۵ دقیقه در فر با درجه حرارت نسبتاً پایین می گذاریم به طوری که وقتی به آنها دست می زنیم خشک شده باشند، بیرون آورده روی سینی های مشبک می چینیم تا خنک شوند. شکلات و کره را در ظرف کوچک نسوزی می ریزیم و روی ظرفی محتوی آب داغ می گذاریم و مرتب می زنیم تا آب شوند. انتهای هر بیسکویت را در مخلوط شکلاتی فرو می بریم و روی سینی مشبک می چینیم. با قیف خطوط بسیار باریکی از مخلوط شکلاتی روی آن قسمت از بیسکویت که شکلات ندارد می ریزیم، می گذاریم تا خودشان را بگیرند.

بیسکویت فندق چهار گوش

مواد لازم برای تهیه حدود ۳۰ عدد بیسکویت

کره / ۲۵۰ گرم

پودر شکر / (۵۵ گرم) ۱/۴ پیمانه

آرد معمولی / (۱۸۵ گرم) ۱ ۱/۴ پیمانه

آرد برنج / (۳۵ گرم) ۱/۴ پیمانه

فندق خرد شده / (۱۳۵ گرم) ۱ ۱/۴ پیمانه

فندق بو داده / (۳۵ گرم) ۱/۴ پیمانه

کره و شکر را در ظرف کوچکی می ریزیم و با همزن برقی می زنیم تا نرم و یکدست شود. آردهای الک شده و فندق را در آن می ریزیم، هم می زنیم تا مخلوط شوند. مخلوط را در یک تابه مستطیل ۳۲ ۲۶ سانتی متری که قبلاً چرب شده می ریزیم، روی آن را به شکل مربع های ۵ سانتی متری علامت می گذاریم، وسط هر مربع یک فندق برشته می گذاریم. تا به را به مدت ۴۰ دقیقه

در فر با درجه پایین می گذاریم تا بیسکویت ها قهوه ای روشن شوند. از جایی که علامت گذاری کرده بودیم به شکل مربع می بریم، می گذاریم تا خنک شوند.

بیسکویت کرم دار فندقی

مواد لازم برای تهیه حدود ۴۰ عدد بیسکویت

کره / ۶۰ گرم

پودر شکر / (۵۵ گرم) $\frac{1}{4}$ پیمانه

زرده تخم مرغ / ۱ عدد

آرد معمولی / (۱۱۰ گرم) $\frac{3}{4}$ پیمانه

فندق بو داده / (۵۰ گرم) $\frac{3}{1}$ پیمانه

مواد لازم برای تهیه کرم قهوه موکا

کره / ۱۸۵ گرم

خاکه قند / (۱۲۰ گرم) $\frac{3}{4}$ پیمانه

شکلات سیاه آب شده / ۹۰ گرم

نسکافه / ۱ قاشق غذاخوری

آب داغ / ۱ قاشق چایخوری

کره، شکر و زرده تخم مرغ را در ظرف کوچکی با همزن برقی می زنیم تا نرم و یکدست شوند. آرد الک شده را داخل آن می ریزیم و مجدداً می زنیم تا خمیر سفتی به دست آید. خمیر را می پوشانیم و به مدت ۳۰ دقیقه در یخچال می گذاریم. خمیر را بین دو کاغذ شیرینی پزی به ضخامت ۲ میلیمتر باز می کنیم. خمیر را با قالب دایره ای شکل ۴ سانتی متری می بریم و به فاصله ۳ سانتی متر از هم در سینی های چرب شده فر می چینیم و سینی را به مدت ۱۰ دقیقه در فر با درجه متوسط می گذاریم تا بیسکویت ها قهوه ای روشن شوند. می گذاریم خنک شوند. کرم قهوه موکا را با قاشق درون قیفی که لوله سر آن متوسط باشد می ریزیم و روی بیسکویت ها را با این کرم می زنیم، روی کرم هم یک فندق می گذاریم، سپس آنها را در یخچال می گذاریم تا سفت شوند.

تهیه کرم قهوه موکا

کره و خاکه قند را در ظرف کوچکی به همزن برقی می زنیم تا سبک و اسفنجی شوند. شکلات را در آن می ریزیم و می زنیم سپس مخلوط نسکافه و آب را اضافه می کنیم، می زنیم.

بیسکویت نارگیلی عسلی

مواد لازم برای تهیه حدود ۴۰ عدد بیسکویت

کره / ۱۲۵ گر

پودر شکر / (۱۱۰ گرم) ۱/۲ پیمانه

تخم مرغ / ۱ عدد

پودر نارگیل / ۲ قاشق غذاخوری

عسل / ۲ قاشق غذاخوری

آرد مخمردار / (۲۲۵ گرم) ۱ ۱/۲ پیمانه

پودر نارگیل اضافی / (۹۰ گرم) ۱ پیمانه

کره، شکر و تخم مرغ را در ظرف کوچکی می ریزیم و با همزن برقی می زنیم تا نرم و یکدست شوند. پودر نارگیل و عسل و آرد الک شده را اضافه می کنیم و هم می زنیم تا مخلوط شوند. از مخلوط گلوله هایی به اندازه قاشق چایخوری بر می داریم، در پودر نارگیل اضافی می غلتانیم و به فاصله ۳ سانتی متر از هم در سینی های چرب شده فر می چینیم، به آرامی روی آنها را تخت می کنیم. سینی ها را به مدت ۱۵ دقیقه در فر با درجه متوسط می گذاریم تا بیسکویت ها قهوه ای روشن شوند. سپس می گذاریم تا خنک شوند.

بیسکویت عسلی

مواد لازم برای تهیه حدود ۲۴ عدد بیسکویت

کره ریز شده / ۶۰ گرم

عسل / (۶۰ میلی لیتر) ۱/۴ پیمانه

پودر شکر / ۱ قاشق غذاخوری

کورن فلکس / (۱۲۰ گرم) ۴ پیمانہ

بادام زمینی بی نمک، بو داده / (۱۰۰ گرم) ۳/۲ پیمانہ

در یک تابه شیرینی پزی دو ردیف ۱۲ تایی قالب های کاغذی شیرینی می چینیم. کره و عسل را در تابه بزرگی مخلوط می کنیم و تابه را روی حرارت می گذاریم، هم می زنیم تا کره آب شود. بقیه مواد را داخل آن می ریزیم، هم می زنیم. مخلوط را با قاشق داخل قالب های کاغذی می ریزیم و به مدت ۱۰ دقیقه در فر با درجه حرارت متوسط می گذاریم تا قهوه ای روشن شوند. سپس می گذاریم تا خنک شوند.

بیسکویت جو عسلی

مواد لازم

جو دو سر خرد شده / (۹۰ گرم) ۱ پیمانہ

کشمش پلویی / (۱۶۰ گرم) ۱ پیمانہ

آرد مخمردار سبوس دار / (۸۰ گرم) ۱/۲ پیمانہ

شکر / (۱۱۰ گرم) ۱/۲ پیمانہ

پودر نارگیل / (۴۵ گرم) ۱/۲ پیمانہ

کره آب شده / ۱۵۰ گرم

عسل / ۱ قاشق غذاخوری

جو، کشمش پلویی، آرد الک شده، شکر و پودر نارگیل را در ظرف متوسطی می ریزیم و با عسل و کره مخلوط می کنیم. مخلوط را در یک تابه مستطیل شکل ۲۹ ۱۹ سانتی متری که قبلا چرب شده می ریزیم. تابه را به مدت ۳۰ دقیقه در فر با درجه حرارت متوسط می گذاریم تا قهوه ای روشن شود. سپس بیرون آورده می گذاریم تا خنک شود. به قطعات دلخواه می بریم.

بیسکویت عسلی با کرم لیمو

مواد لازم برای تهیه حدود ۳۰ عدد بیسکویت

کره / ۶۰ گرم

عسل / (۶۰ میلی لیتر) ۱/۴ پیمانہ

آرد مخمردار سبوس دار / (۱۶۰ گرم) ۱ پیمانه

آرد سفید معمولی / (۳۵ گرم) ¼ پیمانه

دارچین / ½ قاشق چایخوری

زنجبیل / ½ قاشق چایخوری

سبوس گندم عمل نیامده / (۱۵ گرم) ¼ پیمانه

آب / تقریباً ۱ قاشق چایخوری

مواد لازم برای تهیه کرم

خاکه قند / (۱۱۰ گرم) ¾ پیمانه

عسل / ۱ قاشق چایخوری

آبلیمو / تقریباً ۲ قاشق چایخوری

کره و عسل را در ظرف کوچکی با همزن برقی می‌زنیم تا نرم و یکدست شود. مواد خشک و سبوس دار و آب لازم را اضافه می‌کنیم، مجدداً با همزن برقی می‌زنیم تا خمیر نرمی بدست آید. خمیر را به آرامی روی سطحی آغشته به آرد ورز می‌دهیم تا یکدست شود. خمیر را بین دو کاغذ شیرینی‌پزی به ضخامت ۳ میلیمتر باز می‌کنیم. با قالب دایره‌ای شکل ۵ سانتی‌متری خمیر را قالب می‌زنیم و به فاصله ۳ سانتی‌متر از هم، دایره‌ها را در سینی چرب شده فر می‌چینیم. سینی را به مدت ۱۰ دقیقه در فر با درجه حرارت متوسط می‌گذاریم تا بیسکویت‌ها قهوه‌ای روشن شوند. سپس بیرون آورده روی سینی مشبک می‌چینیم تا خنک شوند. کرم را روی بیسکویت‌ها می‌ریزیم و روی سینی‌های مشبک می‌چینیم تا خودشان را بگیرند.

تهیه کرم

خاکه قند را در ظرف کوچک نسوزی‌الک می‌کنیم، عسل و آبلیمو لازم را هم اضافه می‌کنیم، هم می‌زنیم تا خمیر سفتی بدست آید. ظرف را روی ظرفی محتوی آب داغ می‌زنیم تا کرم مانند شود.

بیسکویت شیری مالت دار

مواد لازم برای تهیه حدود ۴۰ عدد بیسکویت

کره / ۱۲۵ گرم

پودر شکر / ۲ قاشق چایخوری

پودر شیرمالت دار / (۴۵ گرم) ۳/۱ پیمانه

آرد مخمردار / (۱۸۵ گرم) ۱ ۱/۴ پیمانه

شیر عسل / (۶۰ میلی لیتر) ۴/۱ پیمانه

شکلات سیاه آب شده / ۱۲۵ گرم

پودر نارگیل بو داده / (۶۵ گرم) ۳/۴ پیمانه

مواد لازم برای تهیه کرم مالت

خاکه قند / (۲۴۰ گرم) ۱ ۱/۲ پیمانه

کره نرم ریز شده / ۱ قاشق چایخوری

پودر شیر مالت دار / ۱ قاشق غذاخوری

شیر / تقریباً ۲ قاشق غذاخوری

کره و شکر را در ظرف کوچکی با همزن برقی می‌زنیم تا نرم و یکدست شود. پودر شیر، آرد الک شده شیر عسل و شکلات آب شده را در آن می‌ریزیم و مخلوط می‌کنیم. از مخلوط گلوله‌هایی به اندازه قاشق چایخوری بر می‌داریم و به فاصله ۳ سانتی متر از هم در سینی چرب شده فر می‌چینیم روی آنها را به آرامی تخت می‌کنیم. سینی‌ها را به مدت ۱۲ دقیقه در فر با درجه متوسط می‌گذاریم تا بیسکویت‌ها قهوه‌ای روشن شوند. می‌گذاریم تا خنک شوند. روی بیسکویت‌ها کرم مالت می‌ریزیم و قبل از آنکه کرم خودش را بگیرد، آنها را در پودر نارگیل می‌زنیم.

تهیه کرم مالت

خاکه قند را در ظرف نسوز کوچکی الک می‌کنیم، کره، پودر شیر و شیر لازم را در آن می‌ریزیم، مخلوط می‌کنیم تا خمیر سفتی بدست آید. سپس آنرا روی ظرفی محتوی آب داغ می‌گذاریم، مرتب می‌زنیم تا کرم مانند شود.

بیسکویت مالت

مواد لازم برای تهیه حدود ۴۵ عدد بیسکویت

کره / ۱۲۵ گرم

پودر شکر / (۱۱۰ گرم) ۱/۲ پیمانه

تخم مرغ / ۱ عدد

شربت طلایی / ۲ قاشق غذاخوری

عصاره مالت / ۲ قاشق غذاخوری

آرد معمولی / (۳۷۵ گرم) ۲ ۱/۲ پیمانه

جوش شیرین / ۱/۲ قاشق چایخوری

کرم تارتار / ۱/۲ قاشق چایخوری

کره، شکر و تخم مرغ را در ظرف کوچکی با همزن برقی می زنیم تا نرم و یکدست شود. شربت طلایی، عصاره مالت و مواد خشک الک شده را در آن می ریزیم و با همزن می زنیم تا خمیر نرمی بدست آید. خمیر را به آرامی روی سطحی آغشته به آرد ورز می دهیم تا یکدست شود. آن را می پوشانیم و به مدت ۳۰ دقیقه در یخچال می گذاریم. خمیر را بین دو کاغذ شیرینی پزی به ضخامت ۵ میلیمتر پهن می کنیم و با قالب دایره ای شکل ۵ سانتی متری خمیر را می بریم. دایره ها را به فاصله ۳ سانتی متر از هم در سینی چرب شده فر می چینیم و به مدت ۲۰ دقیقه در فر با درجه حرارت کم می گذاریم تا بیسکویت ها قهوه ای روشن شوند. سپس می گذاریم تا خنک شوند.

مرنگ با شکر خام

مواد لازم برای تهیه حدود ۳۰ عدد مرنگ

شکر خام / (۱۶۵ گرم) ۳/۴ پیمانه

آب / (۶۰ میلی لیتر) ۱/۴ پیمانه

سفیده تخم مرغ / ۱ عدد

سرکه سفید / ۱ قاشق چایخوری

آرد ذرت / ۲ قاشق چایخوری

مخلوط شکر و آب را در تابه کوچکی می ریزیم، روی حرارت متوسط می گذاریم، مرتب هم می زنیم تا بدون آن که بجوشد، شکر حل شود. در این مرحله مایع نباید تبخیر شود. بعد می گذاریم بجوش آید. از روی حرارت بر می داریم. سفید تخم مرغ را در ظرف کوچکی با همزن برقی می زنیم تا پف کند. همین طور که می زنیم سرکه و آرد ذرت را اضافه می کنیم، سپس شربت داغ را به تدریج در سفیده تخم مرغ می ریزیم. مخلوط را به مدت ۵ دقیقه می زنیم تا شکل بگیرد. مخلوط مرنگ را با قاشق در قیفی که سر لوله آن بزرگ باشد می ریزیم. مرنگ را به شکل ستاره های ۴ سانتی متری به فاصله ۳ سانتی متر از هم در سینی هایی

که با کاغذ شیرینی پزی پوشیده شده است، با قیف می زنیم. سینی را حدود ۱ ساعت در فر با درجه حرارت خیلی کم می گذاریم تا مرنگ ها کاملا خشک شوند. فر را خاموش می کنیم و در آن را نیمه باز می گذاریم تا مرنگ ها خنک شوند.

مرنگ لیمویی

مواد لازم برای تهیه حدود ۱۲ عدد مرنگ

سفیده تخم مرغ / ۲ عدد

آب لیمو / ۱ قاشق چایخوری

پودر شکر / (۱۵۰ گرم) ۳/۲ پیمانه

شکلات سیاه آب شده / ۱۵۰ گرم

روغن نباتی مایع / ۱/۲ قاشق چایخوری

سفیده های تخم مرغ، آلبیمو و شکر را در ظرف کوچکی با همزن برقی با سرعت متوسط می زنیم، حدود ۱۰ تا ۱۵ دقیقه این کار را ادامه می دهیم تا شکر حل شود و مخلوط فرم گیرد. مخلوط را با قاشق در قیفی که سر لوله آن متوسط باشد می ریزیم. مخلوط را با قیف به شکل دایره های ۵ سانتی متری و به فاصله ۴ سانتی متر از هم، بر روی سینی هایی که با کاغذ شیرینی پزی پوشیده شده است، می زنیم. مدت ۱ ساعت مرنگ ها را در فر با درجه حرارت خیلی کم می گذاریم تا خشک و شکننده شوند. سپس می گذاریم تا خنک شوند. هر مرنگ را از ته در مخلوط شکلات و روغن فرو می بریم و بعد در سینی هایی که از فویل پوشیده شده اند می چینیم تا خودشان را بگیرند.

میوزلی (برشتوک آجیلی)

کره ریز شده / ۱۸۵ گرم

شربت طلایی / ۲ قاشق غذاخوری

برشتوک آجیلی / (۵۵ گرم) ۱/۲ پیمانه

آرد معمولی / (۷۵ گرم) ۱/۲ پیمانه

جو دو سر خرد شده / (۲۰ گرم) ۱/۴ پیمانه

پودر نارگیل / (۲۰ گرم) ۱/۴ پیمانه

برگه زردآلو ریز شده / (۱۵۰ گرم) ۱ پیمانه

شکر قهوه ای / (۱۰۰ گرم) ۱ پیمانه

تخم مرغ کمی زده شده / ۲ عدد

کره و شربت طلایی را در تابه مستطیلی می ریزیم و روی حرارت می گذاریم، مرتب هم می زنیم تا کره آب شود، کمی صبر می کنیم تا خیلی داغ نباشد. بقیه مواد را در داخل مخلوط کره ای می ریزیم و خوب هم می زنیم، سپس آنرا در یک تابه مستطیل شکل ۲۹ ۱۹ سانتی متری که قبلا چرب شده می ریزیم و به مدت ۳۰ دقیقه در فر با درجه متوسط می گذاریم تا سفت و قهوه ای روشن شود. بیرون آورده و می گذاریم خنک شود.

میوزلی شکلاتی

کره ریز شده / ۱۲۵ گرم

عسل / (۶۰ میلی لیتر) ¼ پیمانه

وانیل / ۱ قاشق چایخوری

شیر / ۱ قاشق غذاخوری

میوزلی برشته (برشتوک آجیلی) / (۱۹۵ گرم) ۱ ½ پیمانه

پودر نارگیل / (۴۵ گرم) ½ پیمانه

فندق خرد شده / (۵۵ گرم) ½ پیمانه

گردوی خرد شده / (۶۰ گرم) ½ پیمانه

کشمش ریز شده / (۵۵ گرم) ۳/۱ پیمانه

آرد سبوس دار معمولی / (۵۰ گرم) ۳/۱ پیمانه

دارچین / ۲/۱ قاشق غذاخوری

تخم مرغ کمی زده شده / ۱ عدد

شکلات سیاه آب شده / ۱۸۵ گرم

روغن نباتی مایع / ۲ قاشق چایخوری

کره، عسل، وانیل و شیر را در تابه متوسطی مخلوط می کنیم، روی حرارت می گذاریم، مرتب هم می زنیم تا کره آب شود، کمی صبر می کنیم تا داغ نباشد. برشتوک آجیلی، نارگیل آجیلی، کشمش، مواد خشک الک شده و تخم مرغ را در آن می ریزیم. مخلوط را در یک تابه مستطیل شکل ۲۹ ۱۹ سانتی متری که قبلا چرب شده می ریزیم و به مدت ۲۰ دقیقه در فر با درجه حرارت متوسط قرار می دهیم تا قهوه ای روشن شود. سپس می گذاریم خنک شود. مخلوط شکلات و روغن را روی آن می ریزیم. می گذاریم خودش را بگیرد و بشکل مربع برش می زنیم.

میوزلی کنجدی

مواد لازم برای تهیه حدود ۳۰ عدد بیسکویت

کره آب شده / ۱۸۵ گرم

میوزلی برشته شده (برشتوک آجیلی) / (۱۳۰ گرم) ۱ پیمانه

پودرنارگیل / (۹۰ گرم) ۱ پیمانه

جو دو سر خرد شده / (۹۰ گرم) ۱ پیمانه

آرد مخمردار / (۷۵ گرم) ۱/۲ پیمانه

شکر خام / (۱۱۰ گرم) ۱/۲ پیمانه

دانه کنجد / (۳۵ گرم) ۱/۴ پیمانه

عسل / ۱ قاشق غذاخوری

تخم مرغ کمی زده شده / ۱ عدد

کلید مواد را در ظرف متوسطی می ریزیم و با همزن برقی خوب می زنیم. از مخلوط گلوله هایی به اندازه قاشق غذاخوری بر می داریم، به فاصله ۳ سانتی متر از هم در سینی چرب شده فر می چینیم. به آرامی روی آنها را تخت می کنیم. سینی را به مدت ۱۵ دقیقه در فر با درجه متوسط می گذاریم تا آنها قهوه ای روشن شوند. می گذاریم خنک شوند.

بیسکویت جو

مواد لازم برای تهیه حدود ۴۵ عدد بیسکویت

کره ریز شده / ۱۲۵ گرم

شربت طلایی / ۲ قاشق غذاخوری

جوش شیرین / ۱/۲ قاشق چایخوری

آب جوش / ۲ قاشق غذاخوری

جو دو سر خرد شده / (۹۰ گرم) ۱ پیمانه

آرد معمولی / (۱۵۰ گرم) ۱ پیمانه

شکر پودر شده / (۲۲۰ گرم) ۱ پیمانه

پودر نارگیل / (۶۵ گرم) ۳/۴ پیمانه

کره و شربت طلایی را در تابه متوسطی می ریزیم، روی حرارت می گذاریم، هم می زنیم تا کره آب شود. جوش شیرین و آب و سپس کلیه مواد را داخل آن می ریزیم و با همزن خوب می زنیم. از مخلوط با قاشق چایخوری برمی داریم و به فاصله ۴ سانتی متر از هم در سینی های چرب شده فر می چینیم، روی آنها را به آرامی تخت می کنیم. سینی را به مدت ۲۰ دقیقه در فر با درجه حرارت کم می گذاریم تا بیسکویت ها قهوه ای روشن شوند. می گذاریم تا خنک شوند.

شیرینی سیگارت

مواد لازم برای تهیه حدود ۲۰ عدد شیرینی

کره ریز شده / ۹۰ گرم

شربت طلایی / (۶۰ میلی لیتر) ۱/۴ پیمانه

شکر قهوه ای / (۶۵ گرم) ۳/۱ پیمانه

آرد معمولی / (۵۰ گرم) ۳/۱ پیمانه

زنجبیل / ۱ قاشق چایخوری

شربت طلایی، کره و شکر رادر تابه کوچکی مخلوط می کنیم، روی حرارت می گذاریم، مرتب هم می زنیم تا کره آب شود و می گذاریم کمی خنک شود. مواد خشک الک شده را در آن می ریزیم و مخلوط می کنیم. از مخلوط با قاشق چایخوری بر می داریم و به فاصله ۱۰ سانتی متر از هم در سینی های چرب شده فر می ریزیم. برای جابه جایی بهتر آنها در هر سینی ۳ عدد می گذاریم. سینی را به مدت ۵ دقیقه در فر با درجه متوسط قرار می دهیم تا شیرینی قهوه ای روشن شوند. می گذاریم به مدت ۱ دقیقه سرد شوند. شیرینی ها را با یک کارد فلزی از سینی جدا می کنیم و بلافاصله دور دسته یک قاشق چوبی لوله می کنیم یا به شکل رول در می آوریم، می گذاریم خودشان را بگیرند. قبل از سرو کردن با خامه شیرینی آنها را پر می کنیم.

بیسکویت نقل دار

مواد لازم برای تهیه حدود ۳۰ عدد بیسکویت

کره / ۶۰ گرم

وانیل / ۱/۲ قاشق چایخوری

پودر شکر / (۷۵ گرم) ۳/۱ پیمانه

تخم مرغ کمی زده شده / ۱ عدد

شیر / ۱ قاشق چایخوری

آرد مخمردار / (۱۰۰ گرم) ۳/۲ پیمانه

آرد معمولی / (۷۵ گرم) ۱/۲ پیمانه

شیر اضافی / ۱ قاشق غذاخوری

نقل های ریزرنگی / ۲ قاشق غذاخوری

کره، وانیل و شکر را در ظرف کوچکی با همزن برقی می زنیم تا نرم و یکدست شود، تخم مرغ و شیر را اضافه می کنیم فقط آنقدر می زنیم تا مخلوط شوند. آردهای الک شده را داخل آن می ریزیم و با همزن برقی می زنیم تا خمیر نرمی بدست آید. خمیر را به آرامی روی سطحی آغشته به آرد ورز می دهیم تا نرم و یکدست شود. خمیر را پوشانده و به مدت ۳۰ دقیقه در یخچال می گذاریم. خمیر را بین دو کاغذ شیرینی پزی به ضخامت ۵ میلی متر پهن می کنیم. با قالب دایره ای شکل ۵ سانتی متری خمیر را می بریم و به فاصله ۳ سانتی متر از هم در سینی های چرب شده فرمی چینیم. روی بیسکویت ها را با قلم مو، از شیر اضافی می مالیم و روی شیر هم نقل می پاشیم. سینی را به مدت ۱۲ دقیقه در فر با درجه حرارت متوسط می گذاریم تا بیسکویت ها خشک شوند. می گذاریم تا خنک شوند.

بیسکویت کرم دار لیمویی

مواد لازم برای تهیه حدود ۲۰ عدد بیسکویت

کره / ۲۵۰ گرم

خاکه قند / (۵۵ گرم) ۳/۱ پیمانه

آرد معمولی / (۲۲۵ گرم) ۱ ۳/۱ پیمانه

آرد ذرت / (۷۵ گرم) ۱/۲ پیمانه

مواد لازم برای تهیه کرم لیمو

کره / ۶۰ گرم

رنده پوست لیمو / ۱ قاشق چایخوری

خاکه قند / (۸۰ گرم) ۱/۲ پیمانه

آب لیمو / ۳ قاشق چایخوری

کره و خاکه قند الک شده را در ظرف کوچکی با همزن برقی می‌زنیم تا نرم و یکدست شود. آردهای الک شده را هم به آن اضافه می‌کنیم. مخلوط را با قاشق داخل قیفی که لوله سر آن بزرگ باشد می‌ریزیم، با قیف مخلوط را به شکل گل و به فاصله ۳ سانتی متر از هم در سینی‌های چرب شده فر می‌زنیم. سینی را به مدت ۱۲ دقیقه در فر با درجه حرارت متوسط می‌گذاریم تا بیسکویت‌ها خشک شوند. روی سینی‌های مشبک می‌چینیم تا خنک شوند. سپس با کرم لیمو آنها را دو تا دو تا ساندویچ می‌کنیم.

تهیه کرم لیمو

کره، رنده پوست لیمو و خاکه قند الک شده را در ظرف کوچکی می‌ریزیم و با همزن برقی می‌زنیم تا سبک و اسفنجی شود، آب لیمو را هم اضافه می‌کنیم و می‌زنیم.

بیسکویت عسلی

بهتر است این بیسکویت را یک روز قبل از میل کردن تهیه کنید، طی یک شب ماندن رنگ آن تیره تر، طعم آن بهتر و بافت آن نرم تر می‌شود. چنانچه کرم روی بعضی بیسکویت‌ها تکه تکه به نظر رسد، نگران نباشید، این مسئله بخاطر آن است که کرم روی بیسکویت، رنگ‌های درون آن را جذب می‌کند.

مواد لازم برای تهیه ۴۰ عدد بیسکویت

کره ریز شده / ۶۰ گرم

شربت طلایی / (۱۶۰ میلی لیتر) ۳/۲ پیمانه

آرد معمولی / (۲۶۰ گرم) ۱ ۳/۴ پیمانه

جوش شیرین / ۱ قاشق چایخوری

زنجبیل / ۱ قاشق چایخوری

ادویه مخصوص / ½ قاشق چایخوری

شیر / ۱ قاشق غذاخوری

غنچه خشک گل قرنفل، آسیاب شده (برای تهیه یک نوع رنگ قهوه ای روشن) / ¼ قاشق چایخوری

مواد لازم برای تهیه کرم

سفیده تخم مرغ، کمی زده شده / ۱ عدد

خاکه قند / (۲۴۰ گرم) ۱ ½ پیمانه

آرد معمولی / ۲ قاشق چایخوری

آب لیمو / تقریباً ۲ قاشق چایخوری

مرحله اول

کره و شربت طلایی را در تابه متوسطی مخلوط می کنیم و روی شعله می گذاریم، هم می زنیم تا کره آب شود، وقتی بجوش آمد از روی حرارت بر می داریم و ۱۰ دقیقه صبر می کنیم مواد الک شده خشک و شیر را در آن می ریزیم و هم می زنیم آنرا می پوشانیم و می گذاریم ۲ ساعت بماند.

مرحله دوم

مخلوط را به آرامی روی سطح آغشته به آرد ورز می دهیم تا حالت چسبندگی اش را از دست بدهد.

مرحله سوم

¼ از مخلوط را به شکل یک سوسیس که ۵/۱ سانتی متر ضخامت دارد، روی سطحی که آغشته به آرد است، در می آوریم سپس آنرا به قطعات ۶ سانتی متری می بریم. این عمل را با بقیه مخلوط هم انجام می دهیم. قطعات ۶ سانتی متری را در سینی چرب شده فر، به فاصله ۳ سانتی متر از هم می چینیم، انتهای این قطعات را به آرامی با انگشتان دست گرد می کنیم. سینی ها را به مدت ۱۰ دقیقه در فر با درجه حرارت متوسط قرار می دهیم تا سفت و خشک شوند. سپس می گذاریم بیسکویت ها خنک شوند. کرم را روی بیسکویت ها پخش می کنیم و می گذاریم خودشان را بگیرند.

مرحله چهارم، تهیه کرم

سفیده تخم مرغ را در ظرف کوچکی می ریزیم، نیمی از خاکه قند الک شده را در آن می ریزیم. بقیه خاکه قند الک شده آرد و آبلیموی لازم را اضافه می کنیم تا کرم غلیظ و چسبنده ای بدست آید. چنانچه مایل باشیم میتوانیم نیمی از کرم را با رنگ های خوراکی رنگ کنیم.

بیسکویت مونت کارلو

مواد لازم برای تهیه ۲۵ عدد بیسکویت

کره / ۱۸۵ گرم

وانیل / ۱ قاشق چایخوری

شکر قهوه ای / (۱۰۰ گرم) ۲/۱ پیمانه

تخم مرغ / ۱ عدد

آرد مخمردار / (۱۸۵ گرم) ۱ ۱/۴ پیمانه

آرد معمولی / (۱۱۰ گرم) ۳/۴ پیمانه

پودر نارگیل / (۴۵ گرم) ۱/۲ پیمانه

مربای تمشک / (۶۰ میلی لیتر) ۴/۱ پیمانه

مواد لازم برای تهیه کرم

کره / ۶۰ گرم

وانیل / ۱/۲ قاشق چایخوری

خاکه قند / (۱۲۰ گرم) ۳/۴ پیمانه

شیر / ۲ قاشق چایخوری

کره، شیر، تخم مرغ را در ظرف کوچکی با همزن برقی می زنیم تا نرم و یکدست شوند. آردهای الک شده و پودر نارگیل را در آن می ریزیم و مخلوط می کنیم. با قاشق از مخلوط بر می داریم و به شکل بیضی در می آوریم، به فاصله ۳ سانتی متر از هم در سینی های چرب شده فر می چینیم. سطح آنها به آرامی تخت می کنیم. با چنگال روی آن خطوطی ایجاد می کنیم. سینی را به

مدت ۱۲ دقیقه در فر با درجه حرارت متوسط قرار می دهیم تا بیسکویت ها قهوه ای روشن شوند. آنها را روی سینی مشبک می چینیم تا خنک شوند. سپس بیسکویت ها را با کرم ساندویچ می کنیم.

تهیه کرم

کره، وانیل و خاکه قند الک شده را در ظرف کوچکی می ریزیم و با همزن برقی می زنیم تا سبک و اسفنجی شوند، شیر را هم می ریزیم و می زنیم.

بیسکویت پسته ای با طعم لیمو

مواد لازم

آرد معمولی / (۲۲۵ گرم) ۱ ۱/۲ پیمانه

پودر شکر / ۲ قاشق غذاخوری

کره ریز شده / ۹۰ گرم

زرده تخم مرغ / ۲ عدد

وانیل / ۱ قاشق چایخوری

پسته خرد شده / (۷۵ گرم) ۱/۲ پیمانه

مواد لازم برای تهیه لایه وسط

کره / ۶۰ گرم

رنده پوست لیمو / ۱ قاشق چایخوری

پودر شکر / (۱۱۰ گرم) ۱/۲ پیمانه

تخم مرغ / ۳ عدد

آب لیمو / (۶۰ میلی لیتر) ۱/۴ پیمانه

آرد معمولی / ۱ قاشق غذاخوری

پودر نارگیل / (۴۵ گرم) ۱/۲ پیمانه

مواد لازم برای تهیه کرم لیمو

خاکه قند / (۲۴۰ گرم) ۱ ۱/۲ پیمانه

کره نرم شده / ۱ قاشق چایخوری

آب لیمو / تقریباً ۱ قاشق چایخوری

آرد الک شده را در ظرف متوسطی می ریزیم، شکر را اضافه می کنیم، کره را در آن مالش می دهیم، زرده های تخم مرغ و وانیل را اضافه کرده، با همزن برقی می زنیم تا خمیر سفتی به دست آید. خمیر را در یک تابه مستطیل شکل ۲۹ ۱۹ سانتی متری که قبل از چرب شده باز می کنیم و با چنگال به آرامی در آن سوراخهایی ایجاد می کنیم. تابه را به مدت ۱۵ دقیقه در فر با درجه حرارت متوسط قرار می دهیم، سپس مواد لایه وسط را بلافاصله روی آن می ریزیم و مجدداً به مدت ۳۰ دقیقه در فر می گذاریم تا این مواد خودش را بگیرد. ۱۰ دقیقه صبر می کنیم بعد کرم لیمو را روی آن می ریزیم، روی کرم لیمو هم پسته ها را می پاشیم می گذاریم خنک شوند.

تهیه لایه وسط بیسکویت

کره، رنده پوست لیمو و شکر را در ظرف کوچکی با همزن برقی می زنیم تا یکدست شود. تخم مرغ ها را دانه دانه اضافه می کنیم، هر بار که یک تخم مرغ را اضافه کردیم، می زنیم بعد تخم مرغ دیگر، آنقدر می زنیم تا خوب مخلوط شوند. در این موقع مخلوط بسته می شود و حالت دلمه پیدا می کند. سایر مواد را اضافه می کنیم و خوب می زنیم.

تهیه کرم لیمو

خاکه قند و کره و آب لیمو را در ظرف کوچک نسوزی ریخته مخلوط می کنیم تا خمیر خشکی بدست آید. سپس ظرف را روی ظرفی محتوی آب داغ می گذاریم، هم می زنیم تا کرم مانند شود.

بیسکویت لایه دار

مواد لازم برای تهیه ۱۶ عدد بیسکویت

کره / ۱۸۵ گرم

رنده پوست لیمو / ۲ قاشق چایخوری

خاکه قند / (۸۰ گرم) ۱/۲ پیمانه

آرد مخمردار / (۱۵۰ گرم) ۱ پیمانه

آرد ذرت / (۷۵ گرم) ۱/۲ پیمانه

زرده تخم مرغ / ۱ عدد

شیر / ۲ قاشق چایخوری

مواد لازم برای تهیه لایه وسط

پنیر خامه ای نرم / ۶۰ گرم

پنیر سفید و تازه / ۲ قاشق غذاخوری

رنده پوست لیمو / ۱/۲ پوست لیمو

پودر شکر / ۲ قاشق غذاخوری

زرده تخم مرغ / ۱ عدد

کشمش / ۲ قاشق غذاخوری

کره، رنده پوست لیمو و خاکه قند را در ظرف کوچکی با همزن برقی می زنیم تا نرم و یکدست شود. آردهای الک شده را داخل آن می ریزیم و با همزن می زنیم تا خمیر سفتی بدست آید. خمیر را روی سطحی آغشته به آرد به آرامی ورز می دهیم تا نرم و یکدست شود. خمیر را بین دو کاغذ شیرینی پزی به ضخامت ۳ میلی متر باز می کنیم. با قالب گرد ۶ سانتی متری خمیر را برش می زنیم. وسط هر کدام به اندازه یک قاشق چایخوری از مواد لایه را می ریزیم. کمی از مخلوط زرده تخم مرغ و شیر را با قلم مو به لبه های بیسکویت می مالیم و یک خمیر گرد دیگر روی آن می گذاریم. هر بیسکویت را به فاصله ۳ سانتی متر از هم در سینی های چرب شده فر می گذاریم. با قلم مو مقدار دیگری از مخلوط زرده تخم مرغ و شیر را روی آن می مالیم و به مدت ۱۲ دقیقه در فر قرار می دهیم تا بیسکویت ها قهوه ای روشن شوند. بیرون آورده روی سینی های مشبک می چینیم تا خنک شوند. چنانچه مایل باشیم خاکه قند اضافه را روی آن می پاشیم.

تهیه لایه وسط بیسکویت

پنیرها، رنده پوست لیمو، شکر و زرده تخم مرغ را می زنیم تا مخلوط شوند. کشمش را اضافه و خوب مخلوط می کنیم.

بیسکویت ایتالیایی با طعم لیمو

مواد لازم برای تهیه ۱۶ عدد بیسکویت

آرد مخمردار / (۲۲۵ گرم) ۱ ۱/۲ پیمانه

کره ریز شده / ۶۰ گرم

شیر / ۱ / ۱/۲ قاشق غذاخوری

پودر شکر / (۷۵ گرم) / ۳/۱ پیمانه

تخم مرغ کمی زده شده / ۱ عدد

مواد لازم برای تهیه کرم لیمو

خاکه قند / (۱۲۰ گرم) / ۳/۴ پیمانه

رنده پوست لیمو / ۱/۲ قاشق چایخوری

آب لیمو / ۲ قاشق چایخوری

آرد را در ظرف متوسطی الک می کنیم، کره را در آن مالش می دهیم. مخلوط شیر و شکر را در تابه کوچکی ریخته و بر روی حرارت کم می گذاریم، هم می زنیم تا شکر حل شود، وانیل را هم اضافه می کنیم. ۵ دقیقه می گذاریم تا کمی خنک شود مخلوط شیر و تخم مرغ را به آرد اضافه می کنیم، با همزن می زنیم تا خمیر نرمی بدست آید. خمیر را به آرامی روی سطحی آغشته به آرد ورز می دهیم تا نرم و یکدست شود.

مرحله اول

از خمیر لوله هایی باریک ۱۳ سانتی متری درست می کنیم.

مرحله دوم

لوله های خمیر را با هم می پیچانیم، بعد آن را به صورت حلقه در می آوریم، لبه هایشان را بهم می چسبانیم، به فاصله ۳ سانتی متری از هم در سینی چرب شده فر می چینیم. سینی را به مدت ۱۵ دقیقه در فر با درجه حرارت متوسط می گذاریم تا بیسکویت ها روشن شوند. سپس بیرون آورده به مدت ۱۰ دقیقه می گذاریم در سینی بماند.

مرحله سوم

بیسکویت ها را از قسمت رودر کرم می زنیم و روی سینی های مشبک می چینیم تا خودشان را بگیرند.

تهیه کرم لیمو

خاکه قند را در ظرف کوچک نسوزی الک می کنیم، رنده پوست لیمو و آب لیمو را داخل آن می ریزیم، مخلوط می کنیم تا خمیر سفتی بدست آید. ظرف را روی ظرفی محتوی آب داغ می گذاریم، هم می زنیم تا کرم مانند شود.

بیسکویت وینی با طعم پرتقال

مواد لازم برای تهیه ۲۵ عدد بیسکویت

کره / ۲۲۰ گرم

رنده پوست پرتقال / ۲ قاشق غذاخوری

خاکه قند / (۸۰ گرم) ۱/۲ پیمانه

آرد ذرت / ۱ قاشق غذاخوری

آرد معمولی / (۱۵۰ گرم) ۱ پیمانه

آرد مخمردار / (۵۷ گرم) ۱/۲ پیمانه

مواد لازم برای تهیه کرم پرتقال

کره / ۶۰ گرم

خاکه قند / (۱۶۰ گرم) ۱ پیمانه

آب پرتقال / ۲ قاشق غذاخوری

مرحله اول

کره، رنده پوست پرتقال و خاکه قند را در ظرف کوچکی با همزن برقی می‌زنیم تا نرم و یکدست شوند. آردهای الک شده را داخل ظرف می‌ریزیم، مخلوط می‌کنیم.

مرحله دوم

مخلوط را با قاشق درون قیفی که سر لوله آن متوسط باشد می‌ریزیم، با قیف مخلوط را به شکل ستاره های ۳ سانتی و به فاصله ۳ سانتی متر از یکدیگر، در سینی های چرب شده فر می‌زنیم. سینی ها را به مدت ۱۲ دقیقه در فر با درجه متوسط می‌گذاریم تا بیسکویت ها قهوه ای روشن شوند، سپس روی سینی های مشبک می‌چینیم تا خنک شوند.

مرحله سوم

بیسکویت ها را دو تا دو تا با کرم پرتقال ساندویچ می‌کنیم و چنانچه مایل باشیم مقداری خاکه قند اضافی روی آن می‌پاشیم.

تهیه کرم پرتقال

کره و خاکه قند الک شده را در ظرف کوچکی می ریزیم و با همزن برقی می زنیم تا نرم و یکدست شوند سپس آب پرتقال را اضافه می کنیم، مجدداً می زنیم.

بیسکویت میوه ای

مواد لازم برای تهیه ۵۰ عدد بیسکویت

کره / ۱۸۵ گرم

رنده پوست لیمو / ۱ قاشق چایخوری

خاکه قند / (۱۲۰ گرم) $\frac{3}{4}$ پیمانه

گوشت میوه (به دلخواه) / (۶۰ میلی لیتر) $\frac{1}{4}$ پیمانه

آرد ذرت / (۱۱۰ گرم) $\frac{3}{4}$ پیمانه

آرد مخمردار / (۱۸۵ گرم) $\frac{1}{4}$ پیمانه

مواد لازم برای کرم

خاکه قند / (۱۶۰ گرم) ۱ پیمانه

کره نرم شده / ۲ قاشق چایخوری

گوشت میوه / ۱ قاشق غذاخوری

کره، رنده پوست لیمو و خاکه قند الک شده را در ظرف کوچکی با همزن برقی می زنیم تا یکدست شوند. آردهای الک شده و گوشت میوه را اضافه می کنیم، هم می زنیم تا مخلوط شوند. مخلوط را با قاشق در قیفی که سر لوله آن متوسط باشد، می ریزیم. مخلوط را به اشکال ۵۲ X سانتی متری و به فاصله ۳ سانتی متر از هم در سینی های چرب شده فر با قیف می زنیم. سینی ها را به مدت ۱۰ دقیقه در فر با درجه حرارت بالا می گذاریم تا بیسکویت ها قهوه ای روشن شوند. سپس می گذاریم تا خنک شوند. نیمی از هر بیسکویت را در کرم می زنیم و روی سینی های مشبک می چینیم تا خودشان را بگیرند.

تهیه کرم

خاکه قند را در ظرف نسوز کوچکی الک می کنیم، کره و گوشت میوه را اضافه می کنیم، خوب مخلوط می کنیم تا خمیر سفتی بدست آید. سپس روی ظرف محتوی آب داغ می گذاریم هم می زنیم تا کرم مانند شود.

بیسکویت کرم دار میوه ای

مواد لازم برای تهیه ۲۵ عدد بیسکویت

کره / ۱۲۵ گرم

رنده پوست لیمو / ۱ قاشق چایخوری

پودر شکر / (۷۵ گرم) ۲/۱ پیمانه

شربت طلایی / ۲ قاشق غذاخوری

آرد مخمردار / (۱۵۰ گرم) ۱ پیمانه

آرد معمولی / (۱۰۰ گرم) ۳/۲ پیمانه

زنجبیل / ۱/۲ قاشق چایخوری

زنجبیل شکرپوش خرد شده / ۱/۲ قاشق غذاخوری

گوشت میوه (هر نوع میوه) / ۲ قاشق غذاخوری

مواد لازم برای تهیه کرم میوه

کره / ۶۰ گرم

خاکه قند / (۱۲۰ گرم) ۳/۴ پیمانه

گوشت میوه / ۱ قاشق غذاخوری

اسانس میوه یا عرق جات به دلخواه ۲ قاشق چایخوری

کره، رنده پوست پرتقال، شکر و شربت طلایی را در ظرف کوچکی می ریزیم و با همزن برقی می زنیم تا یکدست شوند. مواد خشک، زنجبیل شکرپوش و گوشت میوه را در آن می ریزیم و مجدداً با همزن برقی می زنیم تا خمیر نرمی بدست آید. خمیر را به آرامی روی سطحی آغشته به آرد، ورز می دهیم تا یکدست شود. خمیر را بین دو کاغذ شیرینی پزی به ضخامت ۵ میلی متر باز می کنیم. با قالب گرد ۴ سانتی متری خمیر را قالب می زنیم و به فاصله ۳ سانتی متر از هم در سینی چرب شده فر می چینیم. سینی را به مدت ۱۰ دقیقه در فر با درجه متوسط قرار می دهیم تا بیسکویت ها قهوه ای روشن شوند. سپس روی سینی های مشبک می چینیم تا خنک شوند. بیسکویت ها را دو تا دو تا با کرم میوه ساندویچ می کنیم چنانچه مایل باشیم مقداری خاکه قند اضافی روی آنها می پاشیم.

کره و خاکه قند الک شده را در ظرف کوچکی با همزن برقی می زنیم تا سبک و اسفنجی شود. سپس گوشت میوه و اسانس میوه دلخواه را اضافه و مخلوط می کنیم.

بیسکویت ترد بادام زمینی

مواد لازم برای تهیه ۲۵ عدد بیسکویت

آرد مخمردار / (۱۱۰ گرم) $\frac{3}{4}$ پیمانه

جوش شیرین / $\frac{1}{4}$ قاشق چایخوری

دارچین ۲/۱ / قاشق چایخوری

پودر شکر / (۱۶۵ گرم) $\frac{3}{4}$ پیمانه

جو دو سر خرد شده / (۴۵ گرم) $\frac{1}{2}$ پیمانه

رنده پوست لیمو / ۱ قاشق چایخوری

پودر نارگیل / (۳۰ گرم) $\frac{3}{1}$ پیمانه

کره بادام زمینی / (۱۲۵ میلی لیتر) $\frac{1}{2}$ پیمانه

شربت طلایی / ۱ قاشق غذاخوری

آب / تقریباً ۲ قاشق غذاخوری

آرد، جوش شیرین و دارچین را در ظرف متوسطی الک می کنیم، شکر، جو دو سر، پودر نارگیل و رنده پوست لیمو را در آن می ریزیم، سپس کره بادام زمینی، شربت طلایی و آب لازم را مخلوط می کنیم و با همزن برقی می زنیم تا خمیر نرمی بدست آید. خمیر را به آرامی بر روی سطحی آغشته به آرد ورز می دهیم تا نرم و یکدست شود، سپس آن را می پوشانیم و به مدت ۳۰ دقیقه در یخچال می گذاریم. خمیر را به دو قسمت می کنیم، هر قسمت را بین دو کاغذ شیرینی پزی به ضخامت ۵ میلی متر باز می کنیم، با قالب گرد ۶ سانتی متری خمیر را برش میزنیم و به فاصله ۳ سانتی متر از هم در سینی چرب شده فر می چینیم. سینی ها را به مدت ۱۰ دقیقه در فر با درجه متوسط میگذاریم تا قهوه ای روشن شوند. روی سینی مشبک میچینیم تا خنک شوند.

بیسکویت بادام زمینی با کارامل

کره / ۱۲۵ گرم

پودر شکر/ (۱۱۰ گرم) ۱/۲ پیمانه

زرده تخم مرغ/ ۱ عدد

آرد معمولی/ (۱۵۰ گرم) ۱ پیمانه

آرد مخمردار/ (۳۵ گرم) ۱/۴ پیمانه

پودر کاستر (کارامل) / ۲ قاشق غذاخوری

مواد لازم برای مخلفات رویه

شکر قهوه ای / (۱۱۰ گرم) ۱/۲ پیمانه

کره ریز شده / ۹۰ گرم

شربت طلایی / ۱ قاشق غذاخوری

بادام زمینی بی نمک بوداده، خرد شده / (۱۵۰ گرم) ۱ پیمانه

کره، شکر و زرده تخم مرغ را در ظرف کوچکی ریخته و با همزن برقی می‌زنیم تا یکدست شود. بقیه مواد خشک الک شده را در داخل ظرف می‌ریزیم و هم می‌زنیم. مخلوط را به طور یکدست در یک قالب مستطیل شکل ۲۹ ۱۹ سانتی متری می‌ریزیم و به مدت ۲۰ دقیقه در فر با درجه متوسط قرار می‌دهیم تا قهوه ای روشن شود. می‌گذاریم ۵ دقیقه بماند و بعد مخلفات رویه را روی آن پخش می‌کنیم و مجدداً آن را به مدت ۵ دقیقه در فر می‌گذاریم، سپس می‌گذاریم خنک شود.

تهیه مخلفات رویه

شکر، شربت طلایی و کره را در تابه متوسطی می‌ریزیم روی حرارت می‌گذاریم تا کره آب شود و بجوش آید. همین طور هم می‌زنیم تا آرام آرام بمدت ۳ دقیقه بجوشد و مخلوط به آرامی تیره و غلیظ شود. بادام زمینی را هم در آن میریزیم و مخلوط می‌کنیم.

بیسکویت بادام زمینی

کره / ۱۲۵ گرم

شکر قهوه ای / (۱۰۰ گرم) ۱/۲ پیمانه

تخم مرغ / ۱ عدد

آرد مخمردار / (۱۵۰ گرم) ۱ پیمانه

جوش شیرین / ۱/۲ قاشق چایخوری

جو دو سر خرد شده / (۴۵ گرم) ۱/۲ پیمانه

پودر نارگیل / (۴۵ گرم) ۱/۲ پیمانه

بادام زمینی بی نمک بو داده / (۷۵ گرم) ۱/۲ پیمانه

کورن فلکس خرد شده / (۲۵ گرم) ۳/۱ پیمانه

کورن فلکس خرد شده اضافی / (۲۵ گرم) ۳/۱ پیمانه

کره، شکر و تخم مرغ را در ظرف کوچکی می ریزیم و با همزن برقی می زنیم تا یکدست شود. آرد الک شده، جوش شیرین، جودو سر، پودر نارگیل، بادام زمینی و کورن فلکس را داخل آن می ریزیم، با همزن خوب می زنیم. از مخلوط گلوله هایی با قاشق چایخوری بر می داریم و به فاصله ۳ سانتی متر از هم، در سینی های چرب شده فر می چینیم، روی آنها را به آرامی تخت می کنیم کورن فلکس اضافی را روی آنها می پاشیم. سینی ها را به مدت ۱۰ دقیقه در فر با درجه متوسط قرار می دهیم تا بیسکویت ها قهوه ای روشن شوند. می گذاریم تا خنک شوند.

کلوچه های ترد با طعم بادام زمینی

کره / ۱۲۵ گرم

وانیل / ۱/۲ قاشق چایخوری

رنده پوست لیمو / ۱/۲ قاشق چایخوری

پودر شکر / (۷۵ گرم) ۳/۱ پیمانه

شکر قهوه ای / (۶۵ گرم) ۳/۱ پیمانه

کره بادام زمینی / (۸۰ میلی لیتر) ۳/۱ پیمانه

آرد معمولی / (۱۸۵ گرم) ۱ ۱/۴ پیمانه

جوش شیرین / ۱ قاشق چایخوری

کره، وانیل، رنده پوست لیمو، شکرها و کره بادام زمینی را در ظرف کوچکی ریخته با همزن برقی می زنیم تا نرم و یکدست شوند. بقیه مواد الک شده را داخل آن می ریزیم و مخلوط می کنیم. از مخلوط گلوله هایی با قاشق چایخوری بر می داریم و به فاصله ۴ سانتی متر از هم در سینی چرب شده فر می چینیم. روی آنها را با پشت چنگال تخت می کنیم طوری که خطوطی متقاطع هم

بر روی آنها ایجاد شود. سینی ها را به مدت ۱۵ دقیقه در فر با درجه متوسط می گذاریم تا بیسکویت قهوه ای روشن شوند. سپس می گذاریم خنک شوند.

شیرینی گردویی

آرد معمولی / (۱۱۰ گرم) $\frac{3}{4}$ پیمانه

آرد مخمردار / (۳۵ گرم) $\frac{1}{4}$ پیمانه

کره ریز شده / ۹۰ گرم

تخم مرغ کمی زده شده / ۱ عدد

گردو / (۲۰۰ گرم) ۲ پیمانه

مواد لازم برای تهیه مخلفات رویه

کره آب شده / ۶۰ گرم

شربت طلایی / (۸۰ میلی لیتر) $\frac{3}{4}$ پیمانه

شکر قهوه ای / (۵۰ گرم) $\frac{1}{4}$ پیمانه

تخم مرغ کمی زده شده / ۱ عدد

آرد مخمردار / ۲ قاشق غذاخوری

آردهای الک شده را در ظرف متوسطی می ریزیم و کره رادر آن ها مالش می دهیم. تخم مرغ را با آن مخلوط می کنیم مخلوط را در یک قالب مستطیل شکل ۲۹ ۱۹ سانتی متری که قبلا چرب شده می ریزیم و به مدت ۱۵ دقیقه در فر با درجه متوسط می گذاریم، سپس گردوها را به طور یکدست و مساوی روی آن می پاشیم و بعد مخلفات رویه را می ریزیم. مجدداً به مدت ۱۵ دقیقه دیگر قالب را در فر با همان درجه قرار می دهیم تا رویه خودش را بگیرد. می گذاریم خنک شود، سپس آن را برش می دهیم.

تهیه مخلفات رویه

کلیه مواد را در ظرف کوچکی می ریزیم و با همزن برقی خوب مخلوط می کنیم.

بیسکویت گردویی

مواد لازم برای تهیه حدود ۱۶ عدد بیسکویت

کره / ۶۰ گرم

وانیل / ۱ قاشق چایخوری

خاکه قند / (۴۰ گرم) $\frac{1}{4}$ پیمانه

آرد معمولی / (۷۵ گرم) $\frac{1}{2}$ پیمانه

گردوی کاملاً خرد شده / (۳۵ گرم) $\frac{3}{1}$ پیمانه

گردو اضافی / (۷۵ گرم) $\frac{3}{4}$ پیمانه

کره، وانیل و خاکه قند الک شده را در ظرف کوچکی با همزن برقی می‌زنیم تا نرم و یکدست شود. آرد الک شده و گردوی خرد شده را هم داخل آن می‌ریزیم، مخلوط می‌کنیم. از مخلوط گلوله‌هایی به اندازه قاشق چایخوری درست می‌کنیم و به فاصله ۳ سانتی متر از هم در سینی چرب شده فر می‌چینیم. روی هر کدام یک گردوی اضافه می‌گذاریم. سینی را به مدت ۱۵ دقیقه در فر با درجه متوسط قرار می‌دهیم تا بیسکویت‌ها قهوه‌ای روشن شوند. می‌گذاریم خنک شوند. چنانچه مایل باشیم روی آنها را خاکه قند اضافی می‌پاشیم.

نان قندی

در این دستور العمل می‌توان هم از آرد برنج هم از برنج آسیاب شده استفاده کرد. آرد برنج در قیاس با برنج آسیاب شده کیفیت بهتری ارائه می‌دهد.

آرد برنج / ۲ قاشق غذاخوری

خاکه قند / (۵۵ گرم) $\frac{3}{1}$ پیمانه

آرد معمولی / (۳۰۰ گرم) ۲ پیمانه

کره ریز شده / ۲۵۰ گرم

مواد خشک را در ظرف متوسطی الک می‌کنیم، کره را در آن مالش می‌دهیم. مواد را کاملاً مخلوط می‌کنیم تا خمیر نرمی بدست آید. خمیر را به آرامی روی سطحی آغشته به آرد ورز می‌دهیم تا نرم و یکدست شود.

نان قندی را می‌توان به طرق مختلف پخت

۱- مخلوط را به طور یکدست و مساوی داخل یک قالب مستطیل ۲۹ × ۱۹ سانتی متری که قبلاً چرب شده می‌ریزیم. به شکل مستطیل یا مربع روی آن علامت گذاری می‌کنیم، با چنگال به آرامی روی آن را سوراخ می‌کنیم. تابه را به مدت ۳۵ دقیقه در

فر با درجه نسبتاً کم می گذاریم تا نان خشک شود. سپس بیرون آورده از جائیکه علامت گذاری کردیم می بریم. قبل از آنکه نان ها را روی سینی مشبک بچینیم ۱۰ دقیقه صبر می کنیم.

۲- مخلوط را به دو قسمت می کنیم و در قالب های گرد ۱۷ سانتی متری باز می کنیم، به شکل برش های سه گوش روی آن علامتگذاری می کنیم. با چنگال به آرامی روی آن را سوراخ سوراخ می کنیم. قالب را به مدت ۳۵ دقیقه در فر با درجه نسبتاً کم می گذاریم تا نان خشک شوند. نان ها را از آنجایی که علامتگذاری کرده بودیم می بریم قبل از آنکه روی سینی های مشبک بچینیم تا خنک شوند، ۱۰ دقیقه صبر می کنیم.

۳- مخلوط را به شکل دو دایره ۱۸ سانتی متری در می آوریم و در سینی های چرب شده فر می گذاریم، روی آنها را به شکل برش های سه گوش علامتگذاری می کنیم، با چنگال به آرامی روی آنها را سوراخ سوراخ می کنیم. با انگشتان آغشته به آرد لبه های هر دو دایره را شکل می دهیم. سینی را به مدت ۳۵ دقیقه در فر با درجه نسبتاً کم می گذاریم تا نان ها خشک شوند. نان ها را از قسمتهای علامت گذاری شده میبریم، ۱۰ دقیقه صبر میکنیم، سپس آن ها را در سینی مشبک می چینیم تا خنک شوند.

۴- کمی آرد ذرت را در داخل یک قالب چوبی ۱۱ سانتی متری نان قندی می مالیم. قالب را تکان می دهیم تا آرد ذرت اضافی بیرون بریزد. حدود ۶/۱ از مخلوط را در قالب آماده شده باز می کنیم، خمیر اضافی را در می آوریم سپس به ته قالب ضربه می زنیم تا خمیر قالب زده بیرون آید، آن را در سینی چرب شده فر می گذاریم. این عمل را با بقیه خمیر انجام می دهیم سینی فر را به مدت ۲۵ دقیقه در فر با درجه نسبتاً کم می گذاریم تا نان قندی ها خشک شوند. ۵ دقیقه صبر می کنیم، سپس آنها را روی سینی مشبک می چینیم تا خنک شوند.

کلوچه های ترد کره ای

مواد لازم برای تهیه حدود ۶۰ عدد کلوچه

کره / ۲۵۰ گرم

رنده پوست لیمو / ۲ قاشق چایخوری

خاکه قند / (۸۰ گرم) ۱/۲ پیمانه

آرد معمولی / (۲۲۵ گرم) ۱ ۱/۲ پیمانه

کره، رنده پوست لیمو را در ظرف متوسطی می ریزیم و با همزن برقی می زنیم تا نرم و یکدست شود مواد خشک الک شده را اضافه می کنیم و با درجه متوسط همزن ۱۰ دقیقه می زنیم. مخلوط را با قاشق در قیفی که لوله سر آن متوسط باشد می ریزیم و به شکل ستاره های ۴ سانتی متری، به فاصله ۳ سانتی متر از هم در سینی های چرب شده فر می زنیم. سینی ها را به مدت ۱۲ دقیقه در فر با درجه حرارت متوسط قرار می دهیم تا کلوچه ها قهوه ای روشن شوند. سپس می گذاریم تا خنک شوند.

نان قندی با طعم قهوه

مواد لازم برای تهیه ۴۰ عدد نان قندی

کره / ۲۵۰ گرم

نسکافه / ۲ قاشق چایخوری

خاکه قند / (۵۵ گرم) ۳/۱ پیمانه

آرد معمولی / (۱۵۰ گرم) ۱ پیمانه

آرد ذرت / (۱۵۰ گرم) ۱ پیمانه

آب داغ / ۲ قاشق چایخوری

کاکائو / ۱ قاشق غذاخوری

آب داغ اضافی / ۲ قاشق چایخوری

مواد مایه قهوه

نسکافه / ۱ ۱/۲ قاشق چایخوری

شیر داغ / ۳ قاشق چایخوری

کره / ۴۰ گرم

خاکه قند / (۱۲۰ گرم) ۳/۴ پیمانه

کره و خاک قند الک شده را در ظرف متوسطی می ریزیم و با همزن برقی می زنیم تا نرم و یکدست شود، آردهای الک شده را داخل آن می ریزیم و مخلوط می کنیم. این مخلوط را به دو قسمت می کنیم. به نیمی از این مخلوط نسکافه و آب را اضافه می کنیم و به نیمی دیگر مخلوط کاکائو و آب داغ اضافی را. مخلوط نسکافه دار را با قاشق به دقت در یک طرف قیف که سر لوله آن متوسط باشد و مخلوط کاکائو دار را نیز در طرف دیگر همین قیف می ریزیم. با قیف مخلوط را به درازای ۵ سانتی متر و به فاصله ۳ سانتی متر از هم در سینی های چرب شده فر می زنیم. سینی ها را به مدت ۱۲ دقیقه در فر قرار می دهیم تا نان ها خشک شوند. آنها را روی سینی های مشبک می چینیم تا سرد شوند. نان ها را دو تا دو تا با مایه قهوه، ساندویچ می کنیم. چنانچه مایل باشیم خاکه قند اضافی را روی آنها می پاشیم و سرو می کنیم.

تهیه مایه قهوه

نسکافه را در شیر حل می کنیم می گذاریم خنک شود. کره، شیرنسکافه و خاکه قند الک شده را در ظرفی می ریزیم و با همزن برقی می زنیم تا کم رنگ شود.

بیسکویت سبوس دار

مواد لازم برای تهیه حدود ۴۵ عدد بیسکویت

کره / ۲۵۰ گرم

شکر پودر شده / (۱۱۰ گرم) $\frac{1}{2}$ پیمانه

آرد معمولی سبوس دار / (۲۰۰ گرم) $\frac{1}{4}$ پیمانه

آرد معمولی سفید / (۱۸۵ گرم) $\frac{1}{4}$ پیمانه

آرد برنج (۷۵ گرم) $\frac{1}{2}$ پیمانه

آب / ۲ قاشق غذاخوری

کره و شکر را در ظرف متوسطی با همزن برقی می زنیم تا نرم و یکدست شوند. آردهای الک شده و آب را اضافه می کنیم، می زنیم تا خوب مخلوط شوند. خمیر را روی سطحی آغشته به آرد ورز می دهیم تا نرم و یکدست شود. خمیر را بین دو کاغذ شیرینی پزی به ضخامت ۱ سانتی متر باز می کنیم. با قالب گرد ۴ سانتی خمیر را قالب می زنیم و به فاصله ۲ سانتی متر از هم در سینی های چرب شده فر می چینیم، روی آنها را با خطی از وسط علامت می گذاریم. سینی ها را به مدت ۲۵ دقیقه در فر با درجه حرارت کم می گذاریم تا بیسکویت ها قهوه ای روشن شوند. سپس می گذاریم خنک شوند.

بیسکویت ترد کره ای با طعم لیمو

مواد لازم برای تهیه حدود ۳۰ عدد بیسکویت

کره / ۲۵۰ گرم

رنده پوست لیمو / ۱ قاشق چایخوری

پودر شکر / (۵۵ گرم) $\frac{1}{4}$ پیمانه

آب لیمو / ۳ قاشق چایخوری

آرد معمولی / (۲۲۵ گرم) $\frac{1}{2}$ پیمانه

کره، رنده پوست لیمو و شکر را در ظرف کوچکی می ریزیم و با همزن برقی می زنیم تا نرم و یکدست شود. آب لیمو و آرد الک شده را در آن مخلوط می کنیم. مخلوط را با قاشق در قیفی که سر لوله آن متوسط باشد می ریزیم. مخلوط را به صورت حلقه های پیچی ۴ سانتی متری، به فاصله ۳ سانتی متر از هم در سینی های چرب شده فر می زنیم. سینی ها را به مدت ۱۲ دقیقه در فر با درجه حرارت متوسط می گذاریم تا بیسکویت ها خشک شوند. قبل از آنکه بیسکویت ها را بلند کنیم، ۲ دقیقه صبر می کنیم و بعد آن ها را در سینی های مشبک می چینیم تا سرد شوند.

نان قندی اسکاتلندی

مواد لازم

کره / ۲۵۰ گرم

پودر شکر / (۷۵ گرم) ۳/۱ پیمانه

آرد برنج / (۳۵ گرم) ۱/۴ پیمانه

آرد معمولی / (۳۳۵ گرم) ۲ ۱/۴ پیمانه

کره و شکر را در ظرف کوچکی با همزن برقی می زنیم تا نرم و یکدست شود. آردهای الک شده را داخل آن می ریزیم خمیر را مخلوط می کنیم تا فرم گیرد و خمیرسفتی بدست آید. خمیر را به آرامی روی سطحی آغشته به آرد ورز می دهیم تا یکدست شود. نان قندی اسکاتلندی را می توان به طرق مختلف پخت:

خمیر را در یک قالب مستطیل شکل ۲۹ ۱۹ سانتی متری که چرب شده باز می کنیم، به شکل دلخواه علامتگذاری می کنیم، باچنگال روی آن را سوراخ سوراخ می کنیم. قالب را به مدت ۴۵ دقیقه در فر با درجه کم می گذاریم. سپس بیرون آورده و از محل علامت گذاری شده می بریم. ۱۰ دقیقه صبر می کنیم و بعد نان ها را روی سینی مشبک می چینیم تا خنک شوند. خمیر را دو قسمت می کنیم و در دو قالب گرد ۱۷ سانتی متری پهن می کنیم. به شکل برش های سه گوش روی آنها را علامتگذاری می کنیم، باچنگال آن را سوراخ سوراخ می کنیم قالب را به مدت ۴۵ دقیقه در فر با درجه حرارت کم می گذاریم سپس از جایی که علامتگذاری کرده بودیم، می بریم، ۱۰ دقیقه صبر می کنیم و بعد نان ها را روی سینی مشبک می چینیم تا خنک شوند. آرد ذرت را داخل یک قالب چوبی ۱۱ سانتی متری نان قندی می مالیم. قالب را خوب تکان می دهیم تا آرد اضافی آن بریزد. خمیر را در قالب آماده شده پهن می کنیم و خمیر اضافی آن را می گیریم، به ته قالب ضربه می زنیم تا خمیر قالب زده بیرون آید و آنرا در سینی چرب شده فر می چینیم. این عمل را با بقیه خمیر هم انجام می دهیم. سینی را حدود ۳۰ دقیقه در فر با درجه کم می گذاریم تا نان ها خشک شوند. ۵ دقیقه صبر می کنیم و بعد نان ها را روی سینی مشبک می چینیم تا خنک شوند.

بیسکویت های ترد وینی

مواد لازم برای تهیه حدود ۳۵ عدد بیسکویت

کره / ۲۵۰ گرم

وانیل / ۱/۲ قاشق چایخوری

پودر شکر / (۵۵ گرم) ۱/۴ پیمانه

آرد معمولی / (۲۶۰ گرم) ۱ ۳/۴ پیمانه

آرد برنج / (۳۵ گرم) ۱/۴ پیمانه

شکلات سیاه آب شده / ۳۰۰ گرم

روغن نباتی مایع / ۳ قاشق چایخوری

کره، وانیل و شکر را در ظرف کوچکی می ریزیم و با همزن برقی می زنیم تا نرم و یکدست شود، آردهای الک شده را اضافه می کنیم، آنقدر می زنیم تا مخلوط شوند. با قیف از مخلوط بیسکویت هایی به ابعاد ۶ سانتی متر و به فاصله ۳ سانتی متر از هم، در سینی های چرب شده فر می زنیم. سینی ها را به مدت ۱۵ دقیقه در فر با درجه متوسط می گذاریم تا بیسکویت ها قهوه ای روشن شوند، می گذاریم خنک شوند. انتهای بیسکویت ها را در مخلوط شکلات و روغن مایع می زنیم، روی سینی های مشبک می چینیم تا خودشان را بگیرند.

نان قندی غنی شده

مواد لازم برای تهیه حدود ۲۵ عدد نان قندی

کره / ۲۵۰ گرم

وانیل / ۱ قاشق چایخوری

خاکه قند / (۵۵ گرم) ۳/۱ پیمانه

آرد معمولی / (۱۱۰ گرم) ۳/۴ پیمانه

آرد ذرت / (۱۵۰ گرم) ۱ پیمانه

کره، وانیل و خاکه قند الک شده را در ظرف کوچکی می ریزیم و با همزن برقی می زنیم تا نرم و یکدست شود. آردهای الک شده را اضافه می کنیم آنقدر می زنیم تا مخلوط شوند. مخلوط را با قاشق داخل قیفی که سر لوله آن متوسط باشد می ریزیم و به شکل نان قندی هایی به ابعاد ۶۲ X سانتی متر و به فاصله ۳ سانتی متر از هم در سینی های چرب شده فر می زنیم. سینی ها را

به مدت ۱۵ دقیقه در فر با درجه متوسط قرار می دهیم تا نان ها قهوه ای روشن شوند. روی سینی های مشبک می چینیم تا خنک شوند.

نان قندی چهار گوش

مواد لازم

کره آب شده / ۲۵۰ گرم

وانیل / ۱/۲ قاشق چایخوری

پودر شکر / (۵۵ گرم) ۱/۴ پیمانه

خاکه قند / (۵۵ گرم) ۳/۱ پیمانه

آرد ذرت / (۵۰ گرم) ۳/۱ پیمانه

آرد معمولی / (۳۵۰ گرم) ۲ ۳/۱ پیمانه

کره خنک شده، وانیل، شکر، خاکه قند و آرد ذرت را در ظرف کوچکی می ریزیم و با همزن برقی می زنیم تا غلیظ شود. آرد الک شده را داخل آن می ریزیم وهم می زنیم. مخلوط را در یک قالب مستطیل ۲۹ ۱۹ سانتی متری می ریزیم، با یک کارد روی آن را صاف می کنیم، به شکل مربع یا مستطیل روی آن را علامتگذاری می کنیم، با چنگال به آرامی آن را سوراخ سوراخ می کنیم. قالب را به مدت ۲۵ دقیقه در فر با درجه متوسط می گذاریم تا نان خشک شود. سپس از جاهای علامت گذاری شده برش می دهیم و می گذاریم تا خنک شود.

بیسکویت با خامه ترش

مواد لازم برای تهیه حدود ۲۵ عدد بیسکویت

کره / ۶۰ گرم

وانیل / ۱/۲ قاشق چایخوری

پودر شکر / (۵۵ گرم) ۱/۴ پیمانه

زرده تخم مرغ / ۱ عدد

آرد مخمردار / (۱۵۰ گرم) ۱ پیمانه

جوش شیرین / ¼ قاشق چایخوری

جوز هندی / ¼ قاشق چایخوری

خامه ترش / ۲ قاشق غذاخوری

مواد لازم برای کرم مرکبات

خاکه قند / (۱۶۰ گرم) ۱ پیمانه

رنده پوست پرتقال / ½ قاشق چایخوری

آب لیمو / ۱ قاشق غذاخوری

آب پرتقال / تقریباً ۲ قاشق چایخوری

کره، وانیل، شکر و زرده تخم مرغ را در ظرف کوچکی با همزن برقی می‌زنیم تا نرم و یکدست شود. بقیه مواد خشک شده و خامه را در آن می‌ریزیم و مخلوط می‌کنیم. از مخلوط گلوله‌هایی به اندازه قاشق چایخوری بر می‌داریم به فاصله ۳ سانتی متر از هم در سینی‌های چرب شده فرمی چینیم، با چنگال روی آن را تخت می‌کنیم و به مدت ۸ دقیقه در فر با درجه حرارت زیاد می‌گذاریم تا شیرینی‌ها قهوه‌ای روشن شوند. سپس روی سینی‌های مشبک می‌چینیم تا خنک شوند. روی شیرینی‌ها را در کرم مرکبات می‌زنیم، در سینی‌های مشبک می‌چینیم تا خودشان را بگیرند.

تهیه کرم مرکبات

خاکه قند الک شده را در ظرف کوچک نسوزی می‌ریزیم رنده پوست پرتقال، آب لیمو و آب پرتقال را نیز اضافه می‌کنیم و خوب مخلوط می‌کنیم تا خمیر سفتی به دست آید. سپس ظرف را روی آب داغ می‌گذاریم مرتب هم می‌زنیم تا کرم مانند شود.

بیسکویت کشمشی - نارگیلی

مواد لازم برای تهیه حدود ۳۵ عدد بیسکویت

کره / ۶۰ گرم

رنده پوست لیمو / ۲ قاشق چایخوری

پودر شکر / (۲۲۰ گرم) ۱ پیمانه

تخم مرغ کمی زده شده / ۱ عدد

آرد معمولی / (۲۰۰ گرم) ۳/۱ پیمانه

جوش شیرین / ۱/۲ قاشق چایخوری

خامه ترش / (۱۲۵ میلی لیتر) ۱/۲ پیمانه

کشمش پلویی / (۸۰ گرم) ۱/۲ پیمانه

پودر نارگیل / (۹۰ گرم) ۱ پیمانه

کره، رنده پوست لیمو و شکر را در ظرف کوچکی با همزن برقی می زنیم تا نرم و یکدست شود. تخم مرغ را اضافه می کنیم، می زنیم تا مخلوط شوند. آرد الک شده، جوش شیرین، خامه و کشمش را در آن می ریزیم. از مخلوط گلوله هایی با قاشق چایخوری برمی داریم و در پودر نارگیل می غلتانیم، آنها را به فاصله ۳ سانتی متر از هم در سینی های چرب شده فر می چینیم، روی آنها به آرامی تخت می کنیم. سینی ها را به مدت ۱۵ دقیقه در فر با درجه متوسط می گذاریم تا بیسکویت ها قهوه ای روشن شوند، می گذاریم خنک شوند.

شیرینی سفید میوه ای (مخصوص کریسمس)

مواد لازم

برنج بو داده / (۳۵ گرم) ۱ پیمانه

پودر شیر پرچربی / (۱۰۰ گرم) ۱ پیمانه

پودر نارگیل / (۹۰ گرم) ۱ پیمانه

خاکه قند / (۱۶۰ گرم) ۱ پیمانه

گیلاس شکرپوش خرد شده / (۶۰ گرم) ۱/۴ پیمانه

آناناس شکرپوش خرد شده / ۱ حلقه

زردآلوی شکرپوش خرد شده / ۲ عدد

کشمش پلویی / (۴۰ گرم) ۱/۴ پیمانه

کופا آب شده / ۲۵۰ گرم

یک قالب مستطیل شکل ۲۹ ۱۹ سانتی متری را چرب می کنیم و داخل آن را با کاغذ شیرینی پزی می پوشانیم، طوری که دیواره های آن را هم بپوشاند. برنج بو داده، پودر شیر، پودر نارگیل، خاکه قند الک شده، میوه های شکرپوش و کشمش را در ظرف بزرگی می ریزیم، مخلوط می کنیم، کوفای خشک شده را در آن می ریزیم، خوب می زنیم. مخلوط را در قالب آماده شده می ریزیم، آنرا می پوشانیم و در یخچال می گذاریم تا خودش را بگیرد.

شیرینی نارگیلی با کرم لیمو

مواد لازم

بیسکویت ساده / ۲۵۰ گرم

شیرعسل / (۱۲۵ میلی لیتر) / ۲/۱ پیمانه

کره ریز شده / ۱۲۵ گرم

رنده پوست لیمو / ۱ قاشق چایخوری

پودر نارگیل / (۹۰ گرم) / ۱ پیمانه

پودر نارگیل اضافی / ۲ قاشق غذاخوری

مواد لازم برای تهیه کرم لیمو

خاکه قند / (۲۸۰ گرم) / ۱ ۳/۴ پیمانه

کره نرم شده / ۱ قاشق چایخوری

آب لیمو / ۱ قاشق غذاخوری

بیسکویت ها را کاملا خرد می کنیم. شیر و کره را در تابه متوسطی مخلوط می کنیم روی حرارت می گذاریم، هم می زنیم تا کره آب شود مخلوط شیر و کره را مدتی می گذاریم بماند تا دمایش کمی پایین بیاید. سپس بیسکویت خرد شده، رنده پوست لیمو و پودر نارگیل را در آن می ریزیم، با همزن می زنیم. مخلوط را به طور یکدست و مساوی در قالب ۲۹ ۱۹ سانتی متری مستطیل شکل می ریزیم، آن را به مدت یک ساعت در یخچال می گذاریم. پس از این مدت کرم لیمو را روی آن می ریزیم و روی کرم هم پودر نارگیل اضافی را می پاشیم.

تهیه کرم لیمو

خاکه قند را در ظرف کوچک نسوزی الک می کنیم، کره و آب لیمو لازم را در آن می ریزیم و هم میزنیم تا خمیر خشک و سفتی به دست آید. سپس آن را روی ظرفی محتوی آب داغ می گذاریم مرتب می زنیم تا کرم مانند شود.

شیرینی سفید فنجانی

مواد لازم برای تهیه حدود ۲۰ عدد شیرینی

برنج بو داده / (۳۵ گرم) ۱ پیمانه

پودر شیر پرچربی / (۱۰۰ گرم) ۱ پیمانه

پودر نارگیل / (۹۰ گرم) ۱ پیمانه

خاکه قند / (۱۶۰ گرم) ۱ پیمانه

گیلاس شکر پوش خرد شده / (۱۲۵ گرم) ۱/۲ پیمانه

زنجبیل شکرپوش خرد شده (۱۰۰ گرم) ۱/۲ پیمانه

کופا آب شده / ۲۵۰ گرم

شکلات سفید آب شده / ۱۰۰ گرم

برنج بو داده، پودر شیر، پودر نارگیل، خاکه قند الک شده، گیلاس و زنجبیل را در ظرف بزرگی می ریزیم و مخلوط می کنیم، کوفای خشک شده را در آن می ریزیم و با همزن برقی می زنیم. با قاشق از مخلوط بر می داریم و در ۲۰ عدد قالب های کاغذی کوچک شیرینی می ریزیم، آن ها را در یخچال می گذاریم تا خودشان را بگیرند. شکلات سفید آب شده را به صورت خطوط باریک و ریز روی آنها می ریزیم، مجددا در یخچال می گذاریم تا شکلات ببندد.

کراکل شکلاتی

مواد لازم برای تهیه حدود ۳۶ عدد شیرینی

برنج بو داده / (۱۴۰ گرم) ۴ پیمانه

کشمش پلویی / (۱۶۰ گرم) ۱ پیمانه

پودر نارگیل / (۹۰ گرم) ۱ پیمانه

خاکه قند / (۲۴۰ گرم) ۱ ۱/۲ پیمانه

کاکائو / (۵۰ گرم) ۱/۲ پیمانه

کوفای آب شده / ۲۵۰ گرم

برنج بو داده، پودر نارگیل، کشمش پلویی، کاکائو و خاکه قند الک شده را در ظرف بزرگی می ریزیم و مخلوط می کنیم. کوفای خنک شده را در آن می ریزیم، خوب می زنیم. با قاشق، مخلوط را در ۳۶ عدد قالب کاغذی شیرینی می ریزیم در یخچال می گذاریم تا خودشان را بگیرند.

بیسکویت گردویی ایتالیایی

مواد لازم برای تهیه حدود ۳۵ عدد بیسکویت

بادام پوست گرفته / (۲۴۰ گرم) ۱ ۱/۲ پیمانه

سفیده تخم مرغ / ۱ عدد

پودر شکر / (۱۱۰ گرم) ۱/۲ پیمانه

آرد معمولی / (۱۱۰ گرم) ۳/۴ پیمانه

سفیده تخم مرغ، کمی زده شده اضافی / ۱ عدد

گردوی کاملاً خرد شده / (۷۰ گرم) ۳/۲ پیمانه

بادام ها را بخوبی خرد می کنیم، سفیده تخم مرغ و شکر را اضافه می کنیم، خوب می زنیم تا مخلوط شوند. مخلوط را در ظرف متوسطی می ریزیم، آرد الک شده را اضافه می کنیم، خوب می زنیم تا خمیر نرمی بدست آید. خمیر را به آرامی روی سطحی آغشته به آرد ورز می دهیم تا نرم و یکدست شود. خمیر را بین دو کاغذ شیرینی پزی به ضخامت ۵ میلی متر پهن می کنیم و با قالب گرد ۴ سانتی متری برش می زنیم، به فاصله ۳ سانتی متر از هم در سینی چرب شده فر می چینیم، سفیده تخم مرغ را با قلم مو روی آن می مالیم و گردوها را روی آن می پاشیم و به مدت ۱۰ دقیقه در فر با درجه بالا می گذاریم تا بیسکویت ها قهوه ای روشن شوند. سپس روی سینی های مشبک می چینیم تا خنک شوند.

شیرینی گردویی کاراملی

مواد لازم

آرد مخمر دار / (۷۵ گرم) ۱/۲ پیمانه

پودر شکر / (۵۵ گرم) ۱/۴ پیمانه

پودر نارگیل / (۴۵ گرم) ۱/۲ پیمانه

کره آب شده / ۶۰ گرم

مواد لازم برای مخلفات رویه

تخم مرغ کمی زده شده / ۲ عدد

وانیل / ۱/۲ قاشق چایخوری

پودر نارگیل / (۹۰ گرم) ۱ پیمانه

گردوی خرد شده / (۹۰ گرم) ۳/۴ پیمانه

شکر قهوه ای / (۳۰۰ گرم) ۱ ۱/۲ پیمانه

بیکنینگ پودر / ۱/۲ قاشق چایخوری

آرد الک شده و بقیه مواد را در ظرف کوچکی می ریزیم و مخلوط می کنیم. مخلوط را در یک قالب مستطیل شکل ۱۹ ۲۹ سانتی متری که قبلاً چرب شده می ریزیم و به مدت ۱۵ دقیقه در فر با درجه بالا می گذاریم. همان طور که داغ است مخلفات رویه را روی آن می ریزیم مجدداً ۲۰ دقیقه دیگر در فر می گذاریم تا رویه خودش را بگیرد، می گذاریم خنک شود.

تهیه مخلفات رویه

کلیه مواد را در ظرف کوچکی می ریزیم و با همزن خوب می زنیم.

کلوچه های گندمی با زردآلو

مواد لازم برای تهیه حدود ۲۵ عدد کلوچه

کره / ۱۲۵ گرم

وانیل / ۱/۲ قاشق چایخوری

شکر قهوه ای / (۱۵۰ گرم) ۳/۴ پیمانه

تخم مرغ / ۱ عدد

آرد مخمردار / (۷۵ گرم) ۱/۲ پیمانه

جوانه گندم / (۷۵ گرم) $\frac{3}{4}$ پیمانه

پودرنارگیل / (۳۰ گرم) $\frac{3}{1}$ پیمانه

جو دو سر خرد شده / (۳۰ گرم) $\frac{3}{1}$ پیمانه

برگه زردآلوی ریز شده / (۱۵۰ گرم) ۱ پیمانه

کورن فلکس / (۴۵ گرم) ۱ $\frac{1}{2}$ پیمانه

کره، وانیل، شکر و تخم مرغ را در ظرف کوچکی می ریزیم و با همزن برقی می زنیم تا نرم و یکدست شود. آرد الک شده و بقیه مواد را در آن می ریزیم و با همزن خوب می زنیم. از مخلوط گلوله هایی به اندازه قاشق غذاخوری بر می داریم، به فاصله ۳ سانتی متر از هم در سینی های چرب شده فر می چینیم و به آرامی روی آنها را تخت می کنیم. سینی را به مدت ۱۵ دقیقه در فر با درجه متوسط می گذاریم تا کلوچه ها برشته شوند. سینی ها را بیرون آورده، می گذاریم خنک شوند.

بیسکویت شکری با طعم دارچین

مواد لازم برای تهیه حدود ۳۰ عدد بیسکویت

کره / ۱۲۵ گرم

وانیل / $\frac{1}{2}$ قاشق چایخوری

شکر خام / (۷۵ گرم) $\frac{3}{1}$ پیمانه

تخم مرغ / ۱ عدد

جوانه گندم / ۲ قاشق غذاخوری

آرد سبوس دار / (۱۶۰ گرم) ۱ پیمانه

آرد سبوس دار مخمر دار / ۲ قاشق غذاخوری

شکر خام اضافی / (۷۵ گرم) $\frac{3}{1}$ پیمانه

دارچین / ۱ قاشق چایخوری

کره، وانیل، شکر و تخم مرغ را در ظرف کوچکی می ریزیم و با همزن برقی می زنیم تا نرم و یکدست شود. جوانه گندم و آردهای الک شده را در آن می ریزیم و مخلوط می کنیم. گلوله هایی از مخلوط به اندازه قاشق چایخوری بر می داریم و در مخلوط شکر

اضافی و دارچین می غلتانیم. گلوله ها را به فاصله ۳ سانتی متر از هم در سینی های چرب شده فر می چینیم روی آنها را با پشت چنگال تخت می کنیم و سینی ها را به مدت ۱۲ دقیقه در فر با درجه متوسط قرار می دهیم تا بیسکویت ها قهوه ای روشن شوند. سپس روی سینی های مشبک می چینیم تا خنک شوند.

بیسکویت سبوس دار

مواد لازم برای تهیه حدود ۳۵ عدد بیسکویت

کره / ۱۲۵ گرم

پودر شکر / ¼ پیمانه

عسل / ۲ قاشق چایخوری

آرد سبوس دار / (۱۶۰ گرم) ۱ پیمانه

آرد سفید مخمردار / (۷۵ گرم) ½ پیمانه

آرد سفید معمولی / (۷۵ گرم) ½ پیمانه

سبوس گندم عمل نیامده / (۱۵ گرم) ½ پیمانه

سبوس گندم عمل نیامده اضافی / ۲ قاشق غذاخوری

تخم مرغ / ۱ عدد

کره، شکر، عسل و تخم مرغ را در ظرف کوچکی با همزن برقی می زنیم تا نرم و یکدست شود. آردهای الک شده و سبوس گندم را داخل آن می ریزیم، با همزن می زنیم تا خمیر سفتی بدست آید. خمیر را به آرامی روی سطحی آغشته به آرد ورز می دهیم تا یکدست شود. سپس آن را بین دو کاغذ شیرینی پزی به ضخامت ۳ میلی متر باز می کنیم، با قالب گرد ۶ سانتی متری خمیر را قالب می زنیم و به فاصله ۳ سانتی متر از هم در سینی چرب شده فر می چینیم. سبوس گندم اضافی را روی آنها می پاشیم، با چنگال آن ها را سوراخ سوراخ می کنیم. سینی ها را به مدت ۱۲ دقیقه در فر با درجه حرارت متوسط می گذاریم تا بیسکویت ها قهوه ای روشن شوند. سپس می گذاریم تا خنک شوند.

بیسکویت مربایی

مواد لازم برای تهیه حدود ۲۰ عدد بیسکویت

کره / ۶۰ گرم

وانیل / ۱ قاشق چایخوری

شکر قهوه ای / (۱۰۰ گرم) ۱/۲ پیمانه

تخم مرغ کمی زده شده / ۱ عدد

آرد سبوس دار / (۲۰۰ گرم) ۱ ۱/۲ پیمانه

پودر نارگیل / (۴۵ گرم) ۱/۲ پیمانه

مربای زردآلو / (۱۲۵ میلی لیتر) ۱/۲ پیمانه

مواد لازم برای تهیه کرم بیسکویت

پودر شکر / (۱۱۰ گرم) ۱/۲ پیمانه

ژلاتین / ۳ قاشق چایخوری

آب / (۱۲۵ میلی لیتر) ۱/۲ پیمانه

وانیل / ۱/۲ قاشق چایخوری

کره، وانیل و شکر را در ظرف کوچکی با همزن برقی می زنیم تا نرم و یکدست شود، تخم مرغ را اضافه کرده، می زنیم تا مخلوط شوند. آرد الک شده را داخل آن می ریزیم و با همزن برقی می زنیم تا خمیر نرمی بدست آید. خمیر را به آرامی روی سطحی آغشته به آرد ورز می دهیم تا یکدست شود. خمیر را بین دو کاغذ شیرینی پزی به ضخامت ۵ میلی متر باز می کنیم با قالب دایره ای شکل ۶ سانتی متری آن را قالب می زنیم، به فاصله ۳ سانتی متر از هم در سینی های چرب شده فر می چینیم. سینی ها را به مدت ۱۲ دقیقه در فر با درجه متوسط قرار می دهیم تا قهوه ای روشن شوند. می گذاریم بیسکویت ها خنک شوند. روی بیسکویت ها را با قیف از کرم آماده کرده می پوشانیم، در پودر نارگیل می زنیم. سپس با قاشق مقداری مربا وسط بیسکویت ها می ریزیم، در یخچال می گذاریم تا کرم روی بیسکویت خودش را بگیرد.

تهیه کرم بیسکویت

شکر، ژلاتین و آب را در تابه کوچکی می ریزیم روی حرارت ملایم می گذاریم. مرتب هم می زنیم تا شکر حل شود. مخلوط به جوش آید. دیگر هم نمی زنیم و بدون سر پوش می گذاریم به مدت ۵ دقیقه آرام آرام بجوشد. در دمای معمولی می گذاریم تا خنک شود. مخلوط ژلاتین را با وانیل در ظرف کوچکی میریزیم و باهمزن برقی به مدت ۱۰ دقیقه می زنیم تا مخلوط فرم بگیرد.

بیسکویت جو

مواد لازم برای تهیه حدود ۳۵ عدد بیسکویت

جو دو سر خرد شده / (۲۷۰ گرم) ۳ پیمانه

آرد سبوس دار معمولی / (۱۶۰ گرم) ۱ پیمانه

شکر قهوه ای / (۶۵ گرم) ۳/۱ پیمانه

کره ریز شده / ۶۰ گرم

شربت طلایی / (۶۰ میلی لیتر) ۱/۴ پیمانه

شیر / (۸۰ میلی لیتر) ۳/۱ پیمانه

جو دو سر خرد شده را با آرد الک شده و شکر در ظرف بزرگی می ریزیم، کره را در آن مالش می دهیم. شربت طلایی و شیر را در تابه کوچکی می ریزیم، روی حرارت می گذاریم هم می زنیم تا گرم شود. مخلوط شیر گرم را در مخلوط جو می ریزیم و با همزن برقی می زنیم تا خمیر نرمی بدست آید. خمیر را به آرامی روی سطحی آغشته به آرد ورز می دهیم تا نرم و یکدست شود. خمیر را بین دو کاغذ شیرینی پزی به ضخامت ۳ میلی متر باز می کنیم با قالب گرد ۶ سانتی متری خمیر را قالب می زنیم، به فاصله ۲ سانتی متر از هم در سینی های چرب شده فر می چینیم. با چنگال به آرامی روی آنها سوراخ ایجاد می کنیم. سینی ها را به مدت ۱۲ دقیقه در فر با درجه متوسط می گذاریم تا بیسکوئیت ها برشته شوند. می گذاریم تا خنک شوند.

بیسکویت بادام سوخته

این بیسکویت های ترد باید قبل از پذیرایی آماده شوند.

مواد لازم برای تهیه حدود ۱۵ عدد بیسکویت

پودر شکر / ۲ قاشق غذا خوری

آرد معمولی / ۲ قاشق غذا خوری

زرده تخم مرغ / ۱ عدد

شیر / (۱۲۵ میلی لیتر) ۱/۲ پیمانه

کره / ۶۰ گرم

وانیل / ۱ قاشق چایخوری

خاکه قند / (۴۰ گرم) $\frac{1}{4}$ پیمانه

مواد لازم برای تهیه خمیر بیسکویت

آرد معمولی / (۱۵۰ گرم) ۱ پیمانه

بادام خرد شده / (۹۰ گرم) $\frac{3}{4}$ پیمانه

کره ریز شده / ۹۰ گرم

زرده تخم مرغ / ۱ عدد

وانیل / ۱ قاشق چایخوری

مواد لازم برای تهیه بادام سوخته

بادام خلال شده / (۳۵ گرم) $\frac{1}{4}$ پیمانه

پودر شکر / (۵۵ گرم) $\frac{1}{4}$ پیمانه

آب / (۶۰ میلی لیتر) $\frac{1}{4}$ پیمانه

مرحله اول

پودر شکر و آرد را در تابه کوچکی می ریزیم، شیرو زرده تخم مرغ را با آن مخلوط می کنیم، با کاردکی می زنیم تا یکدست شوند. تابه را روی حرارت می گذاریم هم می زنیم تا مخلوط بجوشد و غلیظ شود. روی مخلوط کرم کاستر را با پلاستیک می پوشانیم، می گذاریم تا خنک شود.

مرحله دوم (خمیر بیسکویت)

آرد را در ظرف متوسطی الک می کنیم، کره و بادام را اضافه می کنیم. زرده تخم مرغ و وانیل را نیز در آن می ریزیم می زنیم تا خمیر سفتی به دست آید. خمیر را به آرامی روی سطحی آغشته به آرد ورز می دهیم تا نرم و یکدست شود. روی آن را می پوشانیم و به مدت ۳۰ دقیقه در یخچال میگذاریم.

مرحله سوم (بادام سوخته)

بادام ها را در سینی چرب شده فر می ریزیم. شکر و آب را در تابه کوچکی مخلوط می کنیم، روی حرارت می گذاریم مرتب هم می زنیم تا شکر حل شود بدون آنکه بجوشد. همچنان آن را روی حرارت می گذاریم تا آرام آرام بجوشد بدون آن که آن را هم

بزنییم تا زمانیکه مخلوط طلائی شود. مخلوط شکر طلائی را روی بادام ها می ریزییم، می گذاریم خودش را بگیرد. بادام سوخته را کاملاً خرد می کنیم.

مرحله چهارم

خمیر بیسکویت را بین دو کاغذ شیرینی پزی به ضخامت ۵ میلی متر باز می کنیم، با قالب گرد ۶ سانتی متری آن را قالب می زنیم و به فاصله ۳ سانتی متر از هم در سینی های چرب شده فر می چینیم. سینی ها را به مدت ۱۲ دقیقه در فر با درجه متوسط قرار می دهیم تا بیسکویت ها کمی برشته شوند. می گذاریم بیسکوئیت ها خنک شوند.

مرحله پنجم (تکمیل مایه کاستر)

کره و وانیل را در ظرف کوچکی با همزن برقی می زنیم تا هر چه بیشتر سفید شود. خاکه قند را در آن می ریزییم، مجدداً می زنیم تا کاملاً یکدست شود.

مرحله ششم (تکمیل بیسکویت ها)

بیسکویت ها را با مایع کاستر ساندویچ می کنیم، اطراف بیسکویت های ساندویچ شده را کمی مایه می مالیم و لبه های آن را بادام سوخته می غلتانیم. چنانچه مایل باشیم، کمی خاکه قند اضافی روی آن می پاشیم.

نان میوه ای گردویی

مواد لازم برای تهیه ۴۰ عدد نان

سفیده تخم مرغ / ۳ عدد

پودر شکر / (۱۱۰ گرم) ۲/۱ پیمانه

آرد معمولی / (۱۵۰ گرم) ۱ پیمانه

گردو / (۱۲۵ گرم) ۱ ¼ پیمانه

زنجبیل شکرپوش خرد شده / (۶۵ گرم) ۳/۱ پیمانه

گیلاس شکر پوش خرد شده / (۱۲۵ گرم) ½ پیمانه

آناناس شکرپوش خرد شده / (۷۵ گرم) ۳/۱ پیمانه

سفیده های تخم مرغ را در ظرف کوچکی با همزن برقی می زنیم تا پف کنند. بتدریج شکر را اضافه می کنیم، همچنان می زنیم تا حل شود. مخلوط را در ظرف بزرگی می ریزییم، آرد الک شده، گردو و میوه های شکر پوش را داخل آن می ریزییم. مخلوط را در

یک قالب باریک و بلند ۲۶ ۸ سانتی متری می ریزیم و به مدت ۴۵ دقیقه در فر با درجه متوسط می گذاریم تا خشک و سفت شود. سپس آن را روی سینی مشبک می گذاریم تا خنک شود. آنرا در فویل می پیچیم و می گذاریم یک شب بماند. نان را با کارد اره ای، به صورت ورقه های نازک می بریم و درون سینی های فر که کاغذ شیرینی پزی روی آنها کشیده شده است به صورت یک لایه نازک می چینیم. سینی را در فر با درجه کم به مدت ۲۵ دقیقه می گذاریم تا نان ها خنک شوند. سپس می گذاریم تا خنک شوند.

ریس فندق و گیلان

مواد لازم برای تهیه ۲۵ عدد ریس

گیلاس شکر پوش / (۱۰۵ گرم) ۱/۲ پیمانه

خاکه قند / (۸۰ گرم) ۱/۲ پیمانه

فندق خرد شده / (۱۹۰ گرم) ۱ ۳/۴ پیمانه

سفیده تخم مرغ کمی زده شده / ۱ عدد

خامه / (۶۰ میلی لیتر) ۱/۴ پیمانه

شکلات سفید آب شده / ۳۸۰ گرم

شکلات سیاه آب شده / ۳۰۰ گرم

روغن مایع / ۳ قاشق چایخوری

شکلات سفید آب شده اضافی / ۶۰ گرم

اسانس میوه یا عرقیات یا شربت / ۲ قاشق غذا خوری

گیلاس ها و اسانس میوه را در ظرفی میریزیم، مخلوط می کنیم می گذاریم ۱ ساعت بماند. آب گیلان ها را می گیریم و مایع را کنار نگه می داریم. فندق و خاکه قند را در ظرف متوسطی مخلوط می کنیم، سفیده تخم مرغ و خامه و شکلات سفید و آب گیلان را در آن می ریزیم و مخلوط می کنیم. مخلوط را به مدت یک ساعت در یخچال می گذاریم و گاه گاهی هم می زنیم. به اندازه قاشق غذاخوری از مخلوط بر میداریم و روی گیلان ها می ریزیم و در سینی فر که قبلا روی آن را فویل کشیده ایم می چینیم، سینی را در یخچال می گذاریم تا ریس ها خودشان را بگیرند و سفت شوند. ریس ها را در مخلوط شکلات سیاه و روغن می زنیم و مجددا در یخچال می گذاریم. شکلات سفید اضافی را به صورت خطوطی نازک و باریک روی آن می ریزیم، مجددا در یخچال می گذاریم تا خودشان را بگیرند.

قندیل کره ای بادامی

مواد لازم برای تهیه حدود ۲۵ عدد

بیسکویت / ۲۵۰ گرم

کره ریز شده / ۹۰ گرم

شربت طلایی / (۶۰ میلی لیتر) $\frac{1}{4}$ پیمانه

خلال بادام بو داده / (۱۰۰ گرم) $\frac{1}{4}$ پیمانه

پودر نارگیل / (۲۰ گرم) $\frac{1}{4}$ پیمانه

زنجبیل شکر پوش خرد شده / (۶۵ گرم) $\frac{3}{1}$ پیمانه

شکلات سیاه آب شده / ۱۰۰ گرم

روغن نباتی مایع / ۱ قاشق چایخوری

خلال بادام بو داده اضافی / ۱ قاشق غذا خوری

بیسکویت ها را کاملا خرد می کنیم. کره و شربت طلایی را در تابه متوسطی می ریزیم. روی حرارت می گذاریم، هم می زنیم تا کره آب شود. بیسکویت ها، خلال بادام، پودر نارگیل و زنجبیل را در آن می ریزیم، کاملا مخلوط می کنیم. به مدت ۳۰ دقیقه در یخچال می گذاریم تا سفت شود. از مخلوط گلوله هایی به اندازه قاشق بر می داریم، روی آنها را در مخلوط شکلات و روغن فرو می کنیم، روی آنها را بادام خلال شده می گذاریم، سپس در یخچال می گذاریم تا خودشان را بگیرند.

شیرینی فلورانسی

مواد لازم برای تهیه حدود ۲۰ عدد شیرینی

کره / ۶۰ گرم

شکر قهوه ای / (۶۵ گرم) $\frac{3}{1}$ پیمانه

آرد معمولی / ۲ قاشق غذاخوری

گردوی کاملا خرد شده / (۲۵ گرم) $\frac{1}{4}$ پیمانه

گیلاس شکرپوش کاملاً ریز شده / ۱ قاشق غذاخوری

خلال بادام کاملاً خرد شده / (۲۰ گرم) ¼ پیمانه

مخلوط پوست میوه کاملاً ریز شده / ۲ قاشق غذا خوری

شکلات سیاه آب شده / ۲۰۰ گرم

روغن نباتی مایع / ۲ قاشق چایخوری

کره و شکر را در ظرف کوچکی با همزن برقی می‌زنیم تا یکدست شود. آرد الک شده، خلال بادام، گردو و میوه را داخل آن می‌ریزیم، خوب می‌زنیم. مخلوط را با قاشق در سینی‌های چرب شده فر می‌ریزیم، سطح آنرا تخت می‌کنیم تا یک دایره ۵ سانتی متری شود. در هر سینی حدود ۴ عدد می‌چینیم. سینی‌ها را به مدت ۶ دقیقه در فر با درجه متوسط می‌گذاریم تا شیرینی‌ها کمی برشته شوند. سپس بیرون آورده می‌گذاریم تا خنک شوند. مخلوط شکلات و روغن را با استفاده از یک چنگال روی شیرینی‌ها می‌ریزیم تا حالت موج پیدا کنند. شیرینی‌ها را از طرفی که شکلات رو باشد روی سینی مشبک می‌چینیم تا خودشان را بگیرند.

شیرینی‌های شکلاتی

(مخصوص مهمانی‌های مجلل)

مواد لازم برای تهیه حدود ۳۰ عدد

کره / ۹۰ گرم

وانیل / ½ قاشق چایخوری

پودر شکر / (۵۵ گرم) ¼ پیمانه

زرده تخم مرغ / ۲ عدد

نسکافه / ½ قاشق چایخوری

آب داغ / ۱ قاشق چایخوری

آرد معمولی / (۲۵۵ گرم) ۱ ½ پیمانه

مواد لازم برای رویه

سفیده تخم مرغ / ۲ عدد

پودر شکر / (۱۶۵ گرم) $\frac{3}{4}$ پیمانه

وانیل / ۱ قاشق چایخوری

پودر نارگیل / (۱۲۵ گرم) $\frac{1}{2}$ پیمانه

فندق بو داده، کاملاً خرد شده / (۷۵ گرم) $\frac{1}{2}$ پیمانه

مربای زردآلو (۸۰ میلی لیتر) $\frac{3}{4}$ پیمانه

شکلات سیاه آب شده / ۲۰۰ گرم

روغن نباتی مایع / ۲ قاشق چایخوری

مرحله اول

کره و وانیل و شکر را در ظرف کوچکی با همزن برقی می‌زنیم تا نرم و یکدست شود. زرده تخم مرغ را در آن می‌ریزیم، می‌زنیم، مخلوط نسکافه و آب را نیز در آن می‌ریزیم. آرد الک شده را اضافه می‌کنیم، خوب می‌زنیم تا خمیر سفتی بدست آید. خمیر را به آرامی روی سطحی آغشته به آرد ورز می‌دهیم تا یکدست شود. خمیر را بین دو کاغذ شیرینی پزی به ضخامت ۳ میلی متر باز می‌کنیم، با قالب گرد ۵ سانتی متری آن را قالب می‌زنیم و به فاصله ۳ سانتی متر از هم در سینی‌های چرب شده فر می‌چینیم.

مرحله دوم

سفیده‌های تخم مرغ را در ظرف کوچکی با همزن برقی می‌زنیم تا پف کنند. بتدریج شکر را اضافه می‌کنیم، می‌زنیم تا شکر حل شود. وانیل، پودر نارگیل و فندق را در آن می‌ریزیم خوب می‌زنیم. مخلوط را با قاشق در قیفی که سر لوله آن ۱ سانتی متر باشد می‌ریزیم. مخلوط را با قیف، دور تا دور لبه‌های شیرینی می‌ریزیم. به اندازه $\frac{1}{2}$ قاشق چایخوری مربا در وسط دایره‌ها می‌ریزیم. سینی‌ها را به مدت ۵ دقیقه در فر با درجه متوسط می‌گذاریم، سپس درجه فر را کم می‌کنیم و مجدداً ۱۲ دقیقه دیگر در فر می‌گذاریم تا رویه آنها سفت شود. سپس روی سینی‌های مشبک می‌چینیم تا خنک شوند.

مرحله سوم

شیرینی‌ها را از قسمت رویه در مخلوط شکلات و روغن می‌زنیم، روی سینی‌های مشبک می‌چینیم تا خودشان را بگیرند.

گل بادامی

مواد لازم برای تهیه حدود ۲۴ عدد شیرینی

کره / ۱۸۵ گرم

پودر شکر / (۷۵ گرم) ۳/۱ پیمانه

خمیر بادام (آرد بادام خمیر شده) / ۶۰ گرم

زرده تخم مرغ / ۲ عدد

شربت توت فرنگی / ۲ قاشق چایخوری

آرد معمولی / (۲۶۰ گرم) ۱ ۳/۴ پیمانه

مربای توت فرنگی / ۲ قاشق غذا خوری

کره لیمو / ۲ قاشق غذاخوری

خاکه قند

مرحله اول

کره، شکر و پوره بادام را در ظرف کوچکی می ریزیم و با همزن برقی می زنیم تا نرم و یکدست شود. زرده های تخم مرغ و شربت توت فرنگی را اضافه و مخلوط می کنیم آرد الک شده را نیز در آن ریخته هم می زنیم تا مخلوط شوند.

مرحله دوم

مخلوط را با قاشق در قیفی که لوله سر آن متوسط باشد می ریزیم. دو سینی را که دارای ۱۲ حفره گرد می باشند آماده می کنیم، (سینی هایی که مخصوص تهیه پای است) مخلوط را با قیف در این سینی ها می زنیم.

مرحله سوم

مخلوط را با یک کارد صاف می کنیم.

مرحله چهارم

مجددا با قیف، مخلوط را دور تا دور لبه های مخلوط صاف شده، می زنیم.

مرحله پنجم

سینی ها را به مدت ۱۲ دقیقه در فر با درجه نسبتا بالا می گذاریم تا شیرینی ها کمی برشته شوند. روی سینی های مشبک می چینیم تا خنک شوند. خاکه قند الک شده را روی آن می پاشیم. با قاشق کره لیمو و مربا در وسط آنها می گذاریم.

ویفر شکلاتی با کارامل

مواد لازم

شکلات سیاه آب شده / ۱۸۵ گرم

کره آب شده / ۲۰ گرم

نان بستنی یا ورقه ویفر آماده / ۲۲ عدد

کره اضافی / ۲۰ گرم

شیر عسل / (۱۸۰ میلی لیتر) ۴/۳ پیمانه

شربت طلایی / ۱/۲ قاشق غذاخوری

کره بادام زمینی / ۳ قاشق چایخوری

مرحله اول

یک قالب مستطیل شکل ۲۹ ۱۹ سانتی متری را که چرب شده است با فویل می پوشانیم، به طوریکه دیواره های آن را هم بگیرد. نیمی از شکلات و کره آب شده را در قالب می ریزیم.

مرحله دوم

نیمی از ویفرها را روی شکلات کف قالب می گذاریم، به مدت ۱۰ دقیقه در یخچال می گذاریم.

مرحله سوم

کره اضافی، شیرعسل و شربت طلایی را در قالب متوسط می ریزیم، مخلوط می کنیم، روی حرارت می گذاریم تا به مدت ۳ دقیقه آرام آرام جوش آید، مداوم هم می زنیم تا کارامل طلایی رنگ شود. کره بادام زمینی را هم در آن می ریزیم وهم می زنیم کارامل داغ را روی ویفرها می ریزیم و بقیه ویفرها را روی کارامل می چینیم، مرتب می کنیم تا روی آنها را کاملا بگیرد.

مرحله چهارم

بقیه شکلات را روی ویفرها می ریزیم، به مدت ۳۰ دقیقه در یخچال می گذاریم تا خودش را بگیرد. سپس با یک کارد دندان دار به شکل سه گوش آن را تکه تکه می کنیم.

ریس شکلاتی

مواد لازم برای تهیه حدود ۳۰ عدد ریس

شکلات سیاه آب شده / ۱۸۵ گرم

خامه ترش / (۱۲۵ میلی لیتر) $\frac{1}{2}$ پیمانه

بیسکویت ساده شیرین / ۲۵۰ گرم

اسانس میوه دلخواه / (۶۰ میلی لیتر) $\frac{1}{4}$ پیمانه

بادام زمینی بی نمک بوداده کاملاً خرد شده / (۱۵۰ گرم) ۱ پیمانه

کره آب شده / ۱۸۵ گرم

کاکائو / (۲۵ گرم) $\frac{1}{4}$ پیمانه

خاکه قند / (۱۶۰ گرم) ۱ پیمانه

شکلات سیاه آب شده اضافی / ۱۲۵ گرم

کره آب شده اضافی / ۳۰ گرم

پودر نارگیل / (۹۰ گرم) ۱ پیمانه

مرحله اول

مخلوط شکلات و خامه را در ظرف کوچکی می ریزیم روی آن را می پوشانیم و به مدت ۳۰ دقیقه در یخچال می گذاریم تا سفت شود. سپس از مخلوط گلوله هایی به اندازه قاشق چایخوری درست می کنیم و در سینی هایی که با فویل پوشانده شده اند، می گذاریم. سینی ها را در یخچال می گذاریم تا گلوله های شکلاتی سفت شوند.

مرحله دوم

بیسکویت ها را کاملا خرد می کنیم و با اسانس دلخواه بادام زمینی، کره، کاکائو و خاکه قند الک شده خوب مخلوط می کنیم.

مرحله سوم

از این مخلوط به اندازه قاشق چایخوری بر می داریم و گلوله های شکلاتی را با آن می پوشانیم، مجددا در سینی ها می گذاریم. به مدت ۱ ساعت یا تا وقتی که سفت شوند در یخچال قرار می دهیم.

مرحله چهارم

گلوله ها را در مخلوط شکلات اضافی، کره اضافی و پودر نارگیل می غلتانیم، داخل سینی ها بر می گردانیم، در یخچال می گذاریم تا خودشان را بگیرند.

ویفر با کرم شکلات

مواد لازم برای تهیه حدود ۲۰ عدد ویفر

کره / ۵۰ گرم

شربت طلایی / ۱ / ۱/۲ قاشق غذاخوری

شکر قهوه ای / ۲ قاشق غذاخوری

آرد معمولی / ۲ قاشق غذاخوری

بادام خرد شده / ۲ قاشق غذاخوری

شکلات سیاه آب شده / ۱۲۵ گرم

روغن نباتی / ۱ قاشق چایخوری

مواد لازم برای تهیه کرم شکلات

خامه / (۸۰ میلی لیتر) ۳/۱ پیمانه

شکلات سیاه آب شده / ۱۲۵ گرم

اسانس میوه / ۱ قاشق غذاخوری

کره / ۶۰ گرم

مرحله اول

کره، شربت طلایی و شکر را در تابه کوچکی مخلوط می کنیم، روی حرارت می گذاریم تا کره آب شود. آرد الک شده و بادام ها را در آن می ریزیم، مخلوط می کنیم. به اندازه $\frac{1}{2}$ قاشق چایخوری از مخلوط بر می داریم و به فاصله ۵ سانتی متر از هم در سینی های چرب شده فر می چینیم. سینی ها را به مدت ۵ دقیقه در فر با درجه متوسط قرار می دهیم تا کمی برشته شوند. از فر بیرون می آوریم، می گذاریم یک دقیقه بماند تا کمی خنک شوند. ویفرها را با کارد فلزی از سینی بر می داریم و روی سینی های مشبک می چینیم تا خنک شوند.

مرحله دوم

روی نیمی از ویفرها از مخلوط شکلات و روغن می ریزیم ویفرها را طوری که شکلات رو به بالا باشد. در سینی ها می چینیم، می گذاریم خودشان را بگیرند.

مرحله سوم

کرم شکلات رادر قیفی که سر لوله آن کوچک باشد، می ریزیم و روی بقیه ویفرها (ویفرهای ساده بدون شکلات) می زنیم، روی آنها یک ویفر شکلاتی که در مرحله اول تهیه شده و در مرحله دوم شکلات مالیدیم می گذاریم.

تهیه کرم شکلات

خامه را در تابه کوچکی می ریزیم، روی حرارت می گذاریم هم می زنیم تا داغ شود. کرم را از ری حرارت بر می داریم و فوراً شکلات و سپس اسانس میوه را در آن می ریزیم، مخلوط می کنیم و به مدت ۱۰ دقیقه در یخچال می گذاریم. کره و مخلوط شکلات را در ظرف کوچکی می ریزیم و با همزن برقی می زنیم تا سبک و اسفنجی شود.

بیسکویت بادامی

مواد لازم برای تهیه حدود ۲۵ عدد

سفیده تخم مرغ / ۱ عدد

عسل / $\frac{1}{2}$ قاشق چایخوری

بادام خرد شده / (۱۸۵ گرم) ۱ $\frac{1}{2}$ پیمانه

پودر شکر / (۱۶۵ گرم) $\frac{3}{4}$ پیمانه

خاکه قند / (۴۰ گرم) $\frac{1}{4}$ پیمانه

بادام ورقه شده / (۲۰ گرم) ¼ پیمانه

سفیده تخم مرغ را در ظرف کوچکی با همزن برقی می‌زنیم تا پف کند. عسل را اضافه می‌کنیم، می‌زنیم تا مخلوط شوند. بادام خرد شده و شکر را داخل آن می‌ریزیم، مخلوط می‌کنیم. از مخلوط گلوله‌هایی به اندازه قاشق چایخوری درست می‌کنیم و در خاکه قند الک شده می‌غلطانیم، به فاصله ۳ سانتی متر از هم در سینی‌های چرب شده فر می‌چینیم، با انگشت روی آنها فشار می‌دهیم تا تخت شوند. روی آنها بادام ورقه شده می‌گذاریم. سینی‌ها را به مدت ۱۲ دقیقه در فر با درجه نسبتاً ملایم می‌گذاریم تا بیسکویت‌ها قهوه‌ای روشن شوند. سپس می‌گذاریم خنک شوند.

شکلات فنجانی

مواد لازم برای تهیه حدود ۲۵ عدد شکلات

شکلات سیاه آب شده / ۱۲۵ گرم

زرده تخم مرغ / ۱ عدد

خاکه قند / (۵۵ گرم) ۳/۱ پیمانه

کره / ۶۰ گرم

شکلات سیاه آب شده اضافی / ۱۲۵ گرم

نسکافه / ۱ قاشق چایخوری

آب داغ / ۱ قاشق چایخوری

مرحله اول

شکلات را به طور مساوی ۲۵ قالب از جنس فویل می‌ریزیم در یخچال می‌گذاریم تا خودشان را بگیرند.

مرحله دوم

زرده تخم مرغ و خاکه قند را در ظرف نسوز متوسطی می‌ریزیم، روی ظرف محتوی آبی که در حال جوشیدن است می‌گذاریم، هم می‌زنیم تا آرام آرام غلیظ شود، می‌گذاریم خنک شود. کره را در ظرف کوچکی با همزن برقی می‌زنیم تا نرم شود. مخلوط تخم مرغ، شکلات اضافی خنک شده و مخلوط آب و نسکافه را اضافه می‌کنیم، می‌زنیم تا خوب مخلوط شوند. به مدت ۳۰ دقیقه در یخچال می‌گذاریم تا سفت شود.

این مخلوط را با قاشق در قیفی که لوله سر آن کوچک باشد می ریزیم، با قیف در قالبهایی که شکلات ریخته بودیم می زنیم به مدت ۳۰ دقیقه در یخچال می گذاریم. قبل از سرو آنها را از فویل در می آوریم.

گل فندقی

مواد لازم برای تهیه حدود ۴۰ عدد شیرینی

کره / ۲۵۰ گرم

پودر شکر / (۷۵ گرم) ۳/۱ پیمانه

فندق خرد شده / (۵۵ گرم) ۱/۲ پیمانه

آرد معمولی / (۲۵۰ گرم) ۱ ۳/۲ پیمانه

تکه های شکلات / ۱ قاشق غذا خوری

کره و شکر را در ظرف کوچکی با همزن برقی می زنیم تا نرم و یکدست شود. فندق را اضافه می کنیم می زنیم تا مخلوط شوند. آرد الک شده را داخل آن می ریزیم. مخلوط می کنیم. مخلوط را با قاشق در قیفی که لوله سر آن بزرگ باشد می ریزیم، به صورت ستاره هایی کوچک، در قالبهایی کاغذی می ریزیم. روی آن ها یک تکه شکلات کوچک می گذاریم سپس قالب ها را در سینی فر می چینیم و به مدت ۲۰ دقیقه در فر با درجه متوسط می گذاریم تا شیرینی ها قهوه ای روشن شوند. بیرون آورده می گذاریم در قالبها خنک شوند.

شکلات زنجبیلی

مواد لازم برای تهیه حدود ۲۰ عدد شکلات

زنجبیل شکر پوش (۷۵ گرم) یک چهارم پیمانه

خامه : (۱۲۵ میلی لیتر) یک دوم پیمانه

پودر شکر : (۱۱۰ گرم) یک دوم پیمانه

گل ختمی سفید، خرد شده : ۵۰ گرم

شکلات سیاه خرد شده : ۱۲۵ گرم

شکلات سیاه آب شده اضافی: ۱۰۰ گرم

روغن نباتی مایع: ۲ قاشق چایخوری

زنجبیل را به قطعات ۵ میلی متری ریز می کنیم، خامه و شکر را در تابه متوسطی می ریزیم روی حرارت می گذاریم، مرتب هم می زنیم تا بدون آنکه بجوشد، شکر حل شود. به مدت ۴ دقیقه مخلوط را روی حرارت می گذاریم تا آرام آرام به جوش آید، به طور مداوم هم می زنیم تا مخلوط غلیظ و کمی تیره شود. سپس از روی حرارت برمی داریم. شکلات و گل ختمی را در آن می ریزیم هم می زنیم تا یکدست شوند. می گذاریم کمی بماند تا زیاد داغ نباشد. به اندازه قاشق چایخوری از مخلوط برمی داریم و دور تا دور قطعات زنجبیل را با آن می پوشانیم و گلوله مانند می کنیم. در سینی های فر می چینیم، در یخچال می گذاریم تا سفت شوند. گلوله ها را در مخلوط شکلات اضافی و روغن می زنیم و در سینی هایی که با کاغذ شیرینی پزی پوشیده شده اند، قرار می دهیم، در یخچال می گذاریم تا خودشان را بگیرند.

شکلات شاه بلوط

مواد لازم برای تهیه حدود ۲۰ عدد شکلات

پنیر خامه ای : ۶۰ گرم

کره شاه بلوط: (۱۶۰ میلی لیتر) سه چهارم پیمانه

خرده کیک ساده: (۱۷۵ گرم) یک و سه چهارم پیمانه

بادام خرد شده بوداده: (۶۰ گرم) یک دوم پیمانه

شکلات سیاه آب شده: ۱۰۰ گرم

روغن نباتی مایع: ۲ قاشق چایخوری

بادام ورقه شده بوداده: ۲ قاشق غذاخوری

پنیر خامه ای و کره شاه بلوط را در ظرف کوچکی با همزن برقی می زنیم تا نرم و یکدست شود. خرده کیک ها و بادام خرد شده را در آن می ریزیم و مخلوط می کنیم. مخلوط را یک ساعت در یخچال می گذاریم. از مخلوط گلوله هایی به اندازه قاشق چایخوری برمی داریم. در مخلوط روغن و شکلات می زنیم و در سینی هایی که با کاغذ شیرینی پزی پوشیده شده است می چینیم، روی آن ها بادام خرد شده می ریزیم، در یخچال می گذاریم تا خودشان را بگیرند.

بیسکویت بادامی ایتالیایی

مواد لازم برای تهیه حدود ۳۰ عدد بیسکویت

بادام خرد شده / (۲۵۰ گرم) ۲ پیمانه

خاکه قند / (۲۸۰ گرم) ۱ ۳/۴ پیمانه

سفیده تخم مرغ / ۲ عدد

گیلاس شکرپوش، ۴ قسمت شده / ۱/۴ پیمانه

ژلاتین / ۲ قاشق چایخوری

آب / (۶۰ میلی لیتر) ۱/۴ پیمانه

پودر شکر / ۲ قاشق چایخوری

مرحله اول

بادام خرد شده و خاکه قند الک شده را در ظرفی مخلوط می کنیم، سفیده های تخم مرغ را هم در آن می ریزیم و هم می زنیم.

مرحله دوم

مخلوط با با قاشق در قیفی که لوله سر آن بزرگ باشد می ریزیم. با قیف مخلوط را به شکل صدف های ۴ سانتی متری که ۳ سانتی متر از هم فاصله دارند، در سینی های چرب شده فر می زنیم. روی آنها یک تکه گیلاس می گذاریم، سینی ها را به مدت ۱۲ دقیقه در فر با درجه متوسط می گذاریم تا کمی برشته شوند. روی سینی های مشبک می چینیم تا خنک شوند.

مرحله سوم

ژلاتین، آب و شکر را در تابه کوچکی می ریزیم، روی حرارت می گذاریم، مرتب می زنیم تا بدون آنکه بجوشد، شکر آن حل شود سپس به مدت ۱ دقیقه دیگر هم می گذاریم آرام آرام بجوشد، بیسکویت ها را با قلم مو از این مخلوط می مالیم و در سینی مشبک می چینیم تا خنک شوند.

بیسکویت زبان گربه

این بیسکویت نازک و ترد و کوچک، برای سرو با قهوه مناسب است. یا اینکه می توان به همراه دسر آنها را سرو کرد.

مواد لازم برای تهیه حدود ۲۴ عدد بیسکویت

کره / ۶۰ گرم

پودر شکر / (۱۱۰ گرم) ۱/۲ پیمانه

سفیده تخم مرغ کمی زده شده / ۲ عدد

آرد معمولی / (۵۰ گرم) ۳/۱ پیمانه

کره و شکر را در ظرف کوچکی می ریزیم و با همزن برقی می زنیم تا نرم و یکدست شود. سفیده های تخم مرغ و آرد الک شده را در آن می ریزیم و مخلوط می کنیم. مخلوط را با قاشق در قیفی که لوله سر آن ۵ میلی متر باشد می ریزیم مخلوط را با قیف بصورت نوارهای بلند ۸ سانتی متری که انتهای آن پهن تر باشد. در سینی های چرب شده فر می زنیم در هر سینی ۶ عدد می زنیم. سینی را محکم روی میز می زنیم تا مخلوط کمی پهن شود. سینی ها را به مدت ۴ دقیقه در فر با درجه بالا می گذاریم تا لبه های آن قهوه ای روشن شوند. سپس بیسکویت ها را روی سینی های مشبک می چینیم تا خنک شوند.

واژنامه

آرد

آردها به شکل های زیر در دستورالعمل های مابنه کار می روند:

آرد برنج

آردی است که از برنج آسیاب شده تهیه می شود.

آرد سفید

همان آرد سفید معمولی است که دارای کاربرد های فراوان است.

آرد سفید مخمردار

به جای آن می توانیم از مخلوط آرد سفید معمولی و بیکیکنگ پودر استفاده کنیم. برای تهیه آن یک پیمانه (۱۵۰ گرم) آرد را با ۲ قاشق چایخوری بیکیکنگ پودر مخلوط می کنیم و برای یکنواخت شدن مخلوط، قبل از استفاده چند بار آن را الک می کنیم.

آرد معمولی سبوس دار

همان آرد معمولی است که از گندم سبوس دار تهیه می شود.

آرد سبوس دار و مخمردار

برای تهیه آن، مطابق دستورالعمل آرد سفید مخمردار، که در بالا آمده است عمل کنید با این تفاوت که به جای آرد سفید از آرد سبوس دار استفاده کنید.

ادویه مخلوط

ترکیبی از دارچین ، فلفل شیرین و جوز می باشد.

پنیرها

پنیر پارمزان

پنیری است که سفت و خشک که دارای طعم تند و تیزی است. این پنیر را از شیری که کف آن گرفته شده ، تهیه می کنند و قبل از فروش حتما باید یکسال از تولیدش گذشته باشد.

خمیر بادام

مادر دستورالعمل های خود از خمیر کیک با طعم بادام که به شکل بسته بندی شده به فروش می رسد، استفاده می کنیم و به جای آن می توانید از آرد بادام خمیر شده نیز استفاده کنید.

رنگهای خوراکی

ما در دستورالعمل های خود از رنگهای خوراکی که به شکل پودر و یا مایعات غلیظ شده در دسترس می باشند، استفاده می کنیم.

سس ساتای

این سس از بادام زمینی، پیاز، کرم نارگیل و انواع ادویه ساخته می شود.

شربت گلوکز

به آن گلوکز مایع هم می گویند و از نشاسته گندم تهیه می شود.

شربت طلایی

شیره افرا، شربت پن کیک یا عسل را نیز می توان جایگزین آن کرد.

شکر

انواع شکر که در دستورالعمل های ما مورد استفاده قرار می گیرند عبارتند از:

شکر قهوه ای

شکر نرمی است با دانه های ریز که رنگ تیره آن به خاطر شیره قندی است که در آن وجود دارد.

پودر شکر

شکری است که بسیار نرم ولطیف. این شکر در واقع همان شکر معمولی است که دانه های آن بسیار ریز شده است.

خاکه قند(پودر قند)

همان قند مورد استفاده در شیرینی سازی است که از آسیاب کردن قند حاصل می شود.

شکر خام

این شکر دانه دانه و دارای رنگ قهوه ای طبیعی است.

شیر عسل

نوعی شیر هموژنیزه است که آب آن راتا ۶۰ درصد تقلیل می دهند و سپس آن را با شکر شیرین می کنند. این محصول به شکل آماده و درون قوطی های کوچک ۴۰۰ گرمی به فروش می رسد.

پودر شیر مالت دار

از شیر گاو تهیه می شود و حاوی عصاره جو و دیگر غلات است.

کره لیمویی

به آن کشک، پنیر یا ماست لیمو هم می گویند.

کופا

نوعی روغن جامد و سفید رنگ است که از روغن نارگیل ساخته می شود و باعث تردی انواع شیرینی و کیک می گردد.

کورن فلکس

غذایی که از غلات تهیه شده و با شیر به عنوان صبحانه استفاده می شود.

کرم تارتار

نوعی اسید واز اجزای تشکیل دهند بیکنگ پودر می باشد.

پودر کاستر

با نام مخلوط پودینگ وانیلی نیز شناخته می شود. از آن کاستر یا همان کرم کارامل ساخته می شود.

ترکیبی از انواع کشمش ، پوست مرکبات وانواع گیلان است.

مرنگ

مخلوط سفیده تخم مرغ وشکر که می زنند وروی انواع شیرینی و کیک می مالند ومی پزند وهمچنین نام نوعی شیرینی است که با سفیده تخم مرغ وشکر تهیه می شود.

ابزارهای اندازه گیری

تفاوت میان پیمانها ی اندازه گیری یک کشور با کشور دیگر بین ۲ تا ۳ قاشق چایخوری است (برای مثال یک پیمان استرالیایی در مقیاس متر یک تقریباً ظرفیتی معادل ۲۵۰ میلی لیتر دارد).

دقیق ترین شیوه برای اندازه گیری مواد اولیه خشک، وزن کردن آنهاست. برای اندازه گیری مایعات از یک پیمان شیشه ای یا پلاستیک شفاف که در مقیاس متر یک مدرج شده است استفاده کنید.

توجه

در کشورهای بریتانیا و آمریکا ی شمالی ظرفیت یک قاشق غذاخوری معادل ۱۵ میلی لیتر است، در حالی که ظرفیت قاشق های غذاخوری استرالیایی ۲۰ میلی لیتر است. هر جا از پیمانها یا قاشق بعنوان یک مقیاس در اندازه گیری نامبرده می شود، میزان سرصاف آن اندازه ها مد نظر می باشد.

شیوه اندازه گیری مواد اولیه

به هنگام استفاده از پیمانها ی مدرج (در مقیاس متریک) ، مواد اولیه خشک را به آرامی داخل پیمانها تکان دهید. هرگز پیمانها را محکم روی میز نکوبید ومواد اولیه را با فشار درون آن جای ندهید، مگر در دستورالعمل مربوطه چنین نکته ای قید شده باشد. روی پیمانها وقاشق های اندازه گیری را با استفاده از یک کارد صاف کنید.

هنگام اندازه گیری مایعات ظرف شیشه ای را روی سطحی هموار قرار دهید تا بتوانید به دقت میزان مایع مورد نظر خود را ببینید. ما در این کتاب از تخم مرغ های بزرگ با وزن تقریبی ۶۰ گرم استفاده کرده ایم.

جدول مربوط به درجه حرارت فر

سانتیگراد / فارنهایت / شماره گذاری عادی

خیلی کم / ۱۲۰ / ۱ / ۲۵۰

کم / ۱۵۰ / ۲ / ۳۰۰

نسبتا کم / ۱۶۰ / ۳ / ۳۲۵

متوسط / ۱۸۰-۱۹۰ / ۴ / ۳۵۰-۳۷۵

نسبتا زیاد / ۲۰۰-۲۱۰ / ۵ / ۴۰۰-۴۲۵

زیاد (داغ) / ۲۲۰-۲۳۰ / ۶ / ۴۲۵-۴۷۵

خیلی زیاد / ۲۴۰-۲۵۰ / ۷ / ۵۰۰-۵۲۵
