



شیرینی نسکافه

دستور پخت	مواد لازم
<p>فر را روی درجه ۱۷۰ گرم کنید کره نرم شده در دمای محیط رو همراه با پودر قند و وانیل با هم زن برقی بزنید تا پف کند و کرم مانند شود. پودر نسکافه رو توی یه قاشق غذاخوری آب جوش حل کنید دقت کنید آب رو بیشتر نکنید. نسکافه رو به کره اضافه کرده بزنید تا مخلوط شود. آرد سفید و نشاسته ذرت را با هم الک کرده به مخلوط کره ای اضافه کنید و با همزن بزنید تا مواد خوب مخلوط شود. مواد را داخل قیف ریخته با ماسوره داخل سینی فر شکوفه بزنید. نیازی به چرب کردن سینی و کاغذ روغنی نیست. وسط هر شکوفه یه دونه شکلات چیپسی بزارید. سینی فر رو برای مدت ۱۰ تا ۲۰ دقیقه داخل یخچال بزارید و بعد به مدت ۲۰ دقیقه توی فر ۱۷۰ درجه بپزید. اگه دوست داشتید میتونید پس از سرد شدن روی شیرینی ها پودر قند بپاشید. یا با شکلات آب شده و پودر پسته تزیین کنید</p>	<p>آرد : ۲۲۵ گرم یا یک و نیم پیمانه کره : ۲۲۵ گرم یا یک پیمانه پودر قند: ۵۰ گرم یا یک سوم پیمانه + یک قاشق سوپخوری نشاسته ذرت: ۵۰ گرم یا یک سوم پیمانه پودر نسکافه : ۲ قاشق چایخوری آب جوش : ۱ ق غذا خوری وانیل : ۱/۸ قاشق چایخوری شکلات چیپسی: برای تزیین</p>