

شیرینی ملکه بادام



دستور پخت	مواد لازم
<p>پودر قند و روغن را با همزن بزنید، سپس تخم مرغ ها را اضافه کنید. بعد خامه و در آخر مواد خشک را بیافزایید و همچنان به همزدن ادامه دهید تا خمیر یکنواختی به دست آید.</p> <p>کف یک سینی ۳۰ در ۴۰ را چرب کرده و مواد را به طور یکنواخت پهن کنید. سینی را در طبقه وسط فر با دمای ۱۷۰ درجه سانتیگراد به مدت ۱۰ دقیقه بگذارید تا دور خمیر طلایی شود</p> <p>مواد رویه را داخل قابلمه ریخته به مدت ۵ دقیقه بجوشانید. بعد مواد را روی خمیر بریزید و در طبقه بالای فر با دمای ۱۵۰ درجه سانتیگراد به مدت ۲۰ تا ۳۰ دقیقه بگذارید تا روی شیرینی طلایی شود. بعد از سرد شدن برش داده ، سرو کنید</p>	<p>آرد ۳۷۵ گرم</p> <p>پودر قند ۱۲۵ گرم</p> <p>روغن جامد ۱۷۰ گرم</p> <p>تخم مرغ کامل ۲ عدد</p> <p>هل ۲/۱ قاشق چایخوری</p> <p>خامه ۵۰ گرم</p> <p>بیکنینگ پودر ۲/۱ قاشق چایخوری</p> <p>مواد رویه ملکه بادام :</p> <p>عسل ۲۰۰ گرم</p> <p>خلال بادام ۲۰۰ گرم</p> <p>کره ۷۵ گرم</p> <p>خامه ۵۰ گرم</p> <p>شکر ۱۰۰ گرم</p> <p>زعفران آب کرده ۲ قاشق سوپخوری</p>