

# طرز تهیه



کره آب شده را با شکر به  
وسلیه همزن دستی کمی هم  
می زنیم. تخم مرغ و وانیل را  
اضافه کرده و هم می زنیم تا  
کرم رنگ و کشدار شود. پودر  
کاکائو را اضافه کرده و در انتها  
آرد و بکینگ پودر را روی مواد  
آلک می کنیم. خمیر آماده  
شده را در یخچال نیم ساعت  
استراحت می دهیم.



بعد از خمیر به اندازه یک گردو  
برداشته و گرد می کنیم و داخل  
پودر قند می غلتانیم و داخل  
سینی فر که کاغذ روغنی قرار  
داده ایم با فاصله قرار می  
دهیم. روی شیرینی ها کمی  
آرد آلک می کنیم و سینی را  
داخل فر از قبل داغ شده قرار  
میدهیم تا به مدت ۷ الی ۸  
دقیقه بپزد