

پفک گردویی



مواد لازم

۳ عدد	زرده تخم مرغ
۱۵۰ گرم	پودر قند
یک فنجان	مغز گردوی خشک شده
یک قاشق مرباخوری	آرد
یک قاشق چایخوری	بیکیکنگ پودر
کمی	هل یا وانیل

طرز تهیه:

زرده تخم مرغ ها را به هم می زنیم. هل یا وانیل و یک سوم پودر قند را اضافه کرده، آن را تا ۵ دقیقه به هم می زنیم . سپس نصف پودر قند باقیمانده را اضافه کرده و به هم می زنیم و بقیه پودر قند را هم اضافه می کنیم. زمان به هم زدن پفک گردویی، باید ۱۵ دقیقه طول بکشد و در آخرین مرحله بیکیکنگ پودر را با آرد مخلوط کرده، به زرده می افزاییم. درآخرمم گردو را افزوده و با قاشق کوچکی از مایع برمی داریم و روی کاغذ روغنی که در سینی قرار داده ایم ، با کمی فاصله و در طبقه وسط فر با حرارت ملایم قرار می دهیم ، تا پفک ها پخته و کاملاً خشک شوند. حرارت فر ۳۰۰ درجه فارنهایت و زمان پخت ۱۵ دقیقه است.