

لطیفه

مواد لازم :

آرد	1 پیمانه	بکینگ پودر	1 قاشق چایخوری
تخم مرغ	3 عدد	پودر شکر برای روی شیرینی	مقداری
شکر	3 قاشق سوپخوری	وانیل	کمی
خامه	2 پیمانه		

طرز تهیه :

ابتدا سفیده و زرده تخم مرغ را از هم جدا کرده ، سفیده ها را با هم زن زده تا سفید شود کم کم شکر و وانیل را اضافه کرده و بهم زده تا جاییکه جای هم زن روی سفیده باقی بماند. یکی یکی زرده های تخم مرغ را اضافه کرده بهم زده تا کاملاً مواد کرم رنگ و کشدار شود. آرد و بکینگ پودر را باهم مخلوط کرده کم کم روی موادمان الک می کنیم و با قاشق پلاستیکی (لیسک) به آرامی از یک جهت به هم می زنیم تا همه مواد باهم مخلوط شوند زیاد به هم نزنید تا پف آن نخواست. سپس مواد را درون قیف ساده (بدون ماسوره) می ریزیم و با فاصله روی کاغذ روغنی می ریزیم و روی آنها را پودر شکر الک کرده یا در سینی که پودر قند ریخته ایم به آرامی برمی گردانیم تا لایه ای از پودر قند روی نانها را بپوشاند. به مدت 10 دقیقه در فر 220 درجه سانتیگراد در طبقه وسط قرار می دهیم تا کاملاً پف کند و بپزد. سپس از فر بیرون آورده زمانی که کاملاً خنک شد از کاغذ جدا می کنیم و مابین هردو شیرینی را خامه شیرین شده فرم گرفته قرار می دهیم. سپس با خلال یا پودر پسته تزئین کنید.