

طرز تهیه شیرینی برنجی

شیرینی برنجی یکی از شیرینی های ثابت سفره های عیدانه گیلانی هاست. عطر و طعم بی نظیر این شیرینی ارتباط مستقیم با آرد برنجی است که استفاده میشود. بهتر است از آرد برنج ایرانی و صد البته برنج هاشمی استفاده کنید .

مواد لازم جهت تهیه شیرینی برنجی :

آرد برنج	۲ پیمانه
روغن جامد یا کره	۱ پیمانه
پودر شکر	۱ پیمانه
تخم مرغ	۲ عدد
پودر هل	نصف قاشق چایخوری
گلاب	نصف پیمانه
پودر خرفه برای تزئین	به میزان لازم

طرز تهیه شیرینی برنجی :

جهت تهیه شیرینی برنجی ابتدا سفیده و زرده تخم مرغ ها را جدا کنید و سفیده را در ظرفی بریزید و با همزن برقی، آن را بزنید تا پفکی شود و از ظرف نریزد. دو قاشق پودر شکر به سفیده اضافه کنید و مجددا آن را بزنید تا سفیده کشدار شده و سپس هل و بقیه پودر شکر را هم با مواد مخلوط کنید تا صاف و یکدست شود. در مرحله بعد زرده های تخم مرغ و گلاب را به مواد افزوده و مخلوط کنید. آرد برنج را دوبار الک کنید و کم کم به مایه شیرینی اضافه و با قاشق هم بزنید. خمیر آماده شده را به مدت یک شبانه روز در ظرف در بسته استراحت دهید. فر را از قبل گرم کنید و کف سینی فر را با ورق کاغذ روغنی بپوشانید. از خمیر به اندازه یک گردو بردارید و با دست آن را گرد کنید و با فاصله روی کاغذ روغنی بچینید و کمی دانه خرفه روی آن بپاشید. شیرینی را به مدت ۱۰ دقیقه با دمای ۱۵۰ درجه سانتی گراد در طبقه بالای فر قرار دهید. بعد از خاموش کردن فر، اجازه دهید شیرینی در فر بماند و خنک شود. وقتی کاملا سرد شد، از کاغذ روغنی جدا کنید و در ظرف مناسب چیده و روی آنها را بپوشانید.

نکته

لازم به ذکر است می توانید به خمیر این شیرینی مقداری زعفران دم کرده اضافه کنید نان برنجی زعفرانی تهیه کنید.