مژده مظهری
خبرنگار

کمتر از ۱۰ هزار تومان

طرز تهیه دسر بیسکویت و میوه

سریع و ساده

دسرها یکی از جذاب‌ترین خوراکی‌ها هستند که طرفداران زیادی دارد. هم اشتهای کودکان را باز می‌کند و هم برای بزرگسالان پرانرژی و مفید است. در این میان بعضی از دسرها خیلی راحت و با حداقل امکانات تهیه شده و در عین حال خوشمزه است. این روزها که خیلی از خانه بیرون نمی‌رویم می‌توانیم با همین خوراکی‌هایی که همه جا پیدا می‌شود یک دسر ساده، ولی خوشمزه آماده کنیم.

مواد اولیه برای ۴ نفر

۱ **بیسکویت پتی بور:** ۲۰ عدد (۳۰۰۰ تومان)
۲ **آرد:** ۲ قاشق (۱۰۰۰ تومان)
۳ **شیر:** ۲ لیوان (۲۰۰۰ تومان)
۴ **زرده تخم‌مرغ:** (۱۰۰۰ تومان)
۵ **موز متوسط:** یک عدد (۲۰۰۰ تومان)
۶ **وانیل:** یک چهارم قاشق چایخوری
۷ **پودر نارگیل، گردو، خلال پسته و... برای تزئین:** به میزان لازم

طرز تهیه

شیر، شکر و زرده تخم‌مرغ را در قابلمه مناسبی ریخته و روی حرارت می‌گذاریم و هم می‌زنیم تا شکر حل شود. سپس آرد را کم‌کم اضافه می‌کنیم و به هم زدن ادامه می‌دهیم تا گلوله نشود. مایع را روی حرارت کم می‌گذاریم و چند دقیقه یکبار هم می‌زنیم و مراقبیم که ته نگیرد.

وقتی غلظت آن مانند فرنی و یکدست شد قابلمه را از روی حرارت برمی‌داریم. کف ظرف مناسبی مانند پیرکس را کمی چرب کرده و یک ردیف بیسکویت چیده و روی آن موز خرد شده گذاشته و کمی از مایع را که گرم است روی آنها می‌ریزیم. به این کار ادامه می‌دهیم تا مواد تمام شود. سپس دسر را حدود نصف روز در یخچال گذاشته و بعد آن را در ظرف مناسبی برگردانده و با پودر نارگیل، پودر گردو یا خلال پسته تزئین کرده و سرو می‌کنیم.







