

گلت زردالو ورزماری



مواد لازم	میزان
آرد	۲۰۰ گرم
کره	۱۲۵ گرم
تخم مرغ	۵۰ گرم (۱ عدد متوسط)
نمک	یک دوم قاشق چایخوری
برای فرانتزپان	به دلخواه
تخم مرغ	۲۵ گرم
شکر	۵۰ گرم
کره	۶۰ گرم
آرد بادام	۵۰ گرم
رزماری	۱۲ تا ۱۴ عدد از برگ های کوچک آن جدا شود

طرز تهیه:

همه مواد باید سرد باشند. کره سرد را در مخلوط آرد و نمک رنده میکنیم یا اگر غذاساز دارید میتوانید با آن انجام دهید. و بعد سعی میکنیم آرد و کره را با هم مخلوط کنیم در حدی که به شکل آرد بادوم دربیاید و حالت شنی و ریگ دار به خود بگیرد. سپس تخم مرغ سرد را اضافه میکنیم و مخلوط میکنیم و کمی با دست ورز میدهیم تا به یک گلوله دربیاید. خیلی نیاز به ورز دادن و صاف و یکدست کردن خمیر نیست.

خمیر را روی کاغذ تفلون پهن میکنیم به اندازه یک دایره ۲۶ تا ۲۸ سانت، سلفون میکشیم و دو سه ساعت داخل یخچال استراحت میدهیم.

برای فرانتزپان مواد باید هم دمای محیط باشند. کره و شکر را میزنیم تا یکدست شوند و بعد آرد بادام و تخم مرغ را اضافه میکنیم و دوباره کمی میزنیم. در نهایت هم رزماری را اضافه میکنیم. داخل قیف ریخته و در یخچال میگذاریم تا موقع جمع کردن گلت.

فرانتزپان را وسط خمیر صاف میکنیم و زردالوها را چیده، دور خمیر را برمیگردانیم و با تخم مرغ رومال میکنیم و کمی رزماری و پسته میریزیم. داخل فر از قبل گرم شده با دمای ۲۰۰ درجه می گذاریم به مدت نیم ساعت.