




نوروز ۱۳۹۷ نزدیک است. برای اینکه کمی حال و هوای نوروز به خانه‌تان بیاید، با کمک بزرگ‌ترها این بیسکویت را بپزید.


### مواد مورد نیاز:


آرد: ۴۰۰ گرم  
 کره نرم‌شده: ۲۰۰ گرم  
 پودر قند: ۲۰۰ گرم  
 تخم‌مرغ: ۱ عدد  
 وانیل: یک‌دوم قاشق چایخوری





### روش پخت

پیش از هر کاری فر را روشن کنید که تا پایان مراحل درست کردن خمیر بیسکویت، فر هم به اندازه کافی گرم شده باشد. 

از این مرحله آشپزی با کودک‌ان آغاز می‌شود. با همراهی کودک، کره نرم‌شده را داخل کاسه‌ای بریزید و با هم‌زن برقی آن‌قدر هم بزنید تا کاملا نرم شود و به حالت کرمی دربیاید. سپس پودر قند را به کره اضافه کنید و هم بزنید و پس از آن تخم‌مرغ و وانیل را به مخلوط بیفزایید و با همراهی کودک هم بزنید. 

درنهایت آرد را به مخلوط اضافه کنید تا مخلوط به خمیر تبدیل شود. خمیر را به کودک بدهید تا با دستانش ورز دهد؛ این کار به تقویت مهارت دست‌ورزی او کمک می‌کند. اگر خمیر به دستتان چسبید، حتما مقداری آرد به آن اضافه کنید؛ تا جایی که دیگر به دست نچسبد. 

با وردنه خمیر را روی تخته‌ای پهن کنید و همراه با کودک از درون خمیر بیسکویت‌ها را قالب بزنید. سعی کنید حدود اندازه قالب‌ها یکسان باشد. از هر شکل قالبی که کودک دوست دارد استفاده کنید. 

پس از قالب زدن کلی بیسکویت‌ها، کودک می‌تواند با اسباب‌بازی‌های پلاستیکی تمیزش را که سطح آن‌ها طرح‌دار است، با ملایمت روی بیسکویت‌ها قرار دهد و طرح‌های دلخواهش را بزند؛ طرح ماشین، طرح گل و طرح خال‌دار. حواستان باشد کودک این کار را با ملایمت انجام دهد و اسباب‌بازی‌اش را کامل در بیسکویت فرو نبرد که منجر به سوراخ شدن یا پاره شدن خمیر شود. 

روی سینی فر را با کاغذ روغنی بپوشانید و همراه با کودک بیسکویت‌ها را در کنار هم با فاصله مناسب روی کاغذ بچینید. سپس سینی را درون فر قرار دهید و ۸ تا ۱۰ دقیقه منتظر بمانید (تا زمانی که روی بیسکویت‌ها کمی قهوه‌ای شود) و سپس از درون فر خارج کنید و منتظر شوید تا سرد و آماده خوردن شود. 