



کمتر از



۶ هزار تومان



شیرینی های فوری نوروزی

کاپ کیک فوری

یاد ایام

پارسال این موقع همه به دنبال درست کردن کیک و شیرینی در خانه هایمان بودیم تا روزهای کرونایی زودتر بگذرد و به زندگی عادی برگردیم. کرونا هنوز هست و ما سبک زندگی مان را تا حدودی عوض کرده ایم. این وسط عادت خوب پخت و پز شیرینی به کناری رفت که می شود دوباره آن را زنده کرد؛ البته به جای شیرینی های سخت و زمانبر، می توان خوراکی های ساده تر را جایگزین کرد.



طرز تهیه



شکر و تخم مرغ را در ظرفی ریخته و خوب هم می زنیم سپس روغن مایع، آرد، پودر کاکائو و بکینگ پودر را کم به کم به آن اضافه کرده و خوب هم زده و مخلوط می کنیم تا خمیری یکدست ایجاد شود. داخل یک قابلمه به ارتفاع نصف فنجان یا ظرف های کاپ کیک آب ریخته و روی حرارت می گذاریم تا جوش آید. ظرف یا فنجان های مخصوص را کمی چرب کرده و یک سوم آنها را از مواد پر کرده و در قابلمه می چینیم. حدود یک ربع بعد و وقتی کیک ها پف کرد شعله را خاموش کرده و روی قابلمه را دمکنی می گذاریم. وقتی کیک ها کمی سرد شد آنها را به راحتی و با زدن ضربه از ظرف خارج کرده، در ظرف مناسبی چیده، به دلخواه تزیین کرده و با نوشیدنی مناسبی سرو می کنیم.

مواد اولیه



- ۱ آرد: ۴ قاشق غذاخوری (۱۰۰ تومانی)
- ۲ شیر: ۳ قاشق غذاخوری (۵۰ تومانی)
- ۳ شکر: ۲ قاشق غذاخوری (۵۰ تومانی)
- ۴ پودر کاکائو: ۲ قاشق غذاخوری (۱۰۰ تومانی)
- ۵ بکینگ پودر: یک قاشق چایخوری (۱۰۰ تومانی)
- ۶ روغن مایع: ۲ قاشق غذاخوری (۵۰ تومانی)
- ۷ تخم مرغ: یک عدد (۱۰۰ تومانی)

نکات آشپزی



این میان وعده و دسر خوشمزه را می توانیم ساده تهیه کرده و با سلیقه خودمان تزیین کنیم که در این صورت باید پودر کاکائو را حذف کنیم. این کاپ کیک را می توانیم در فر هم تهیه کنیم.



کمتر از



۱۲۰ دقیقه



چیزکیک فوری

یک دوسه، آماده شد!

بوی عید، بهار و نوروز همه را به فکر تهیه و تدارک شیرینی می اندازد؛ البته امسال به دلیل وجود ویروس کرونا خبری از مهمانی نیست. اما به هرحال عید است و بوی شیرینی. اگر وسط کارهای خانه تکانی به دنبال پخت و پز یک شیرینی ساده و خوشمزه هستید چیزکیک فوری پیشنهاد مناسبی است.



طرز تهیه



بیسکویت خرد کرده را با کره آب شده مخلوط می کنیم تا خمیری یکدست شود. بعد کف یک ظرف سلفون کشیده و خمیر بیسکویت را به طور یکنواخت در آن پهن کرده و داخل فریزر می گذاریم تا کمی خودش را بگیرد. پنیر خامه ای، شکر، خامه و وانیل را در ظرفی ریخته و خوب مخلوط می کنیم. در ظرف دیگری یکی از ژله ها را با نصف لیوان آب جوش حل کرده و خوب هم می زنیم تا کامل حل شود. سپس چهار تکه یخ کوچک در آن ریخته و دوباره هم می زنیم. وقتی سرد شد آن را به مخلوط خامه اضافه می کنیم و مواد به دست آمده را روی خمیر بیسکویت ریخته و روی آن را صاف می کنیم و در یخچال می گذاریم. ژله دیگر را نیز مانند ژله قبلی آماده کرده و بعد از این که چیزکیک کمی سفت شد و خودش را گرفت به آرامی روی آن ریخته و دوباره در یخچال می گذاریم. هنگام سرو چیزکیک آن را از یخچال خارج و سلفون را جدا کرده، در ظرف مناسبی گذاشته و با نوشیدنی مناسب سرو می کنیم.

مواد لازم



- ۱ بیسکویت ساده: ۲۰۰ گرم
- ۲ کره: ۱۰۰ گرم
- ۳ پنیر خامه ای: ۲۰۰ گرم
- ۴ خامه: ۲۰۰ گرم
- ۵ وانیل: یک قاشق چایخوری
- ۶ شکر: نصف فنجان
- ۷ ژله بادوزنگ متفاوت: ۲ بسته

نکات آشپزی



بهتر است ژله ای که با خمیر بیسکویت مخلوط می کنیم سفید و دیگری رنگی باشد و تضاد داشته باشند.