کمتر از ۴۰ دقیقه

دستور پخت کیک شکلاتی

بدون نیاز به فر

یکی از انتخاب‌های مناسب برای مهمانی عصرانه کیک است. اگر اهل خرید از شیرینی‌فروشی‌ها نیستید، خودتان می‌توانید در خانه خیلی سریع یکی از انواع کیک را بپزید. در این میان کیک شکلاتی از آن مواردی است که همه جا طرفدار دارد. برگ برنده دستور پخت کیکی که اینجا آموزش می‌دهیم این است که در کمترین زمان ممکن، حتی بدون فر و درون تابه هم قابل پخت است.

مواد لازم برای ۴ نفر

۱ **تخم مرغ:** (۴ عدد)
۲ **شکر:** (۱۵۰ گرم)
۳ **آرد:** (۳۵۰ گرم)
۴ **آب ولرم:** (دو سوم پیمانه)
۵ **روغن مایع:** (۱۰۰ گرم)
۶ **وانیل:** (دو ق.چ)
۷ **پودر کاکائو:** (۳ ق.غ)
۸ **بکینگ پودر:** (۲ ق.چ)
۹ **پنیر خامه‌ای یا ماسکارپونه:** (۲۰۰ گرم)
۱۰ **پودر قند:** (۴ ق.غ)
۱۱ **نشاسته ذرت:** (۲ ق.غ)
۱۲ **کاغذ روغنی:** (۲ عدد)

طرز تهیه

مواد پنیری را با به هم زدن پودر قند و نشاسته ذرت و پنیر ماسکارپونه درست می‌کنیم. به آن یك قاشق غذا خوری وانیل و یك تخم مرغ اضافه کرده و داخل قیف می‌ریزیم. کف تابه مان را دو لایه کاغذ روغنی می‌گذاریم و دیواره‌های تابه را هم چرب می‌کنیم. برای درست کردن مواد کیك، تخم مرغ، شکر و وانیل را هم می‌زنیم تا کشدار و حجیم شود و به مرور روغن مایع و آب ولرم را به مواد اضافه می‌کنیم. آرد و پودر کاکائو و بکینگ پودر را چند مرتبه الك می‌کنیم و به مواد اضافه می‌کنیم. بعد از ریختن مواد در تابه مواد پنیری را روی آن می‌ریزیم و روی حرارت کم می‌گذاریم و بعد از گذشت حدود نیم ساعت با خلال دندان تست کنید تا نسوزد. این کیك را می‌توانید در فر و دمای ۱۸۰ درجه هم درست کنید.

این کیك را می‌توانید همراه چای در مهمانی‌های عصرانه یا تولد سرو کنید.







کمتر از ۲۰ هزار تومان

دستور تهیه سالاد سزار

از رستوران به خانه

سالاد کاهو و سالاد شیرازی یکی از رایج‌ترین پیش غذاهایی است که سر سفره‌های ایرانی وجود دارد. نوع دیگری از سالاد هم هست که در کافه‌ها و رستوران‌ها حسابی مورد استقبال واقع شده است. سالاد سزار بر خلاف اسم خارجی و قیمت بالایش، به‌سادگی و با کمترین هزینه در خانه قابل تهیه است، چرا که خیلی از موادش مثل کاهو و سس مایونز را همیشه در خانه داریم. در این بخش روش تهیه این سالاد را نوشته‌ایم تا منوی کافه‌ها را در سر سفره خودتان امتحان کنید.

مواد لازم

۱ **چهار عدد نان تست:** (هزار تومان)
۲ **دو قاشق روغن زیتون:** (هزار تومان)
۳ **پنج حبه سیر:** (۱۰۰۰ تومان)
۴ **سه قاشق سس مایونز:** (۲۰۰۰ تومان)
۵ **یك قاشق پنیر پارمزان:** (۲۰۰۰ تومان)
۶ **یك عدد کاهوی درشت خرد شده:** (۳۰۰۰ تومان)
۷ **یك عدد فیله مرغ:** (۷۰۰۰ تومان)
۸ **یك قاشق غذاخوری آبلیمو:** (۵۰۰ تومان)
۹ **نمك و فلفل به میزان لازم:** (۵۰۰ تومان)

طرز تهیه

یك حبه سیر را له کرده و به روغن زیتون اضافه می‌کنیم. نان تست را به تکه‌های کوچك تقسیم کرده و در روغن سرخ می‌کنیم تا طلایی شوند. سس مایونز، پنیر پارمزان، آبلیمو و نمك و فلفل را با هم هم زده و بقیه سیرها را هم خرد کرده و به مواد اضافه می‌کنیم. برگ‌های خارجی کاهو را جدا کنید و برای مصرف دیگری در نظر بگیرید. برگ‌های ریزتر و تردتر کاهو برای سالاد سزار مناسب‌تر هستند. این برگ‌ها را به قطعات درشت تقسیم کرده و کنار می‌گذاریم. فیله مرغ را گریل کرده و به تکه‌های کوچك تقسیم می‌کنیم. مخلوط کردن یا نکردن مواد سالاد به سلیقه شما بستگی دارد. یك روش این است که کاهو را در ظرف سالاد بریزید. تکه‌های مرغ و نان برشته شده را روی آن بریزید. کمی پنیر پارمزان خرد شده یا رنده شده به آن اضافه کنید و سس را در ظرف دیگری کنار آن بگذارید. خیلی‌ها زیتون را هم به این سالاد اضافه می‌کنند. اگر با طعم زیتون مشکلی ندارید می‌توانید آن را به سالادتان اضافه کنید. ضمنا اگر در فصل ارزانی و فراوانی گوجه این سالاد را درست کردید می‌توانید از گوجه هم برای تزئین آن استفاده کنید.





