



۲۰ هزار تومان



کمتر از



طرز تهیه دسر خرمالو

## یک دسر فصلی



دسر خرمالو علاوه بر رنگ و بوی خاص، دارای خاصیت زیادی مانند تقویت سیستم ایمنی بدن و رفع سرماخوردگی نیز هست. این دسر خوشرنگ را می‌توان به عنوان عصرانه یا برای رنگین‌تر کردن میز پذیرایی استفاده کرد.



طرز تهیه



پودر ژلاتین را در نصف لیوان شیر ریخته و در قابلمه‌ای کمی آب ریخته و روی حرارت می‌گذاریم و ظرف شیر و ژلاتین را در آن قرار داده و صبر می‌کنیم تا آب جوش آمده و ژلاتین را آب کند. (روش بن‌ماری) خرمالوها را شسته و پوست آنها را گرفته و پوره می‌کنیم. بستنی را از یخچال درآورده بعد از چند دقیقه با باقی شیر، شکر، وانیل، پوره خرمالو و ژلاتین آب‌شده در مخلوط‌کن ریخته و خوب میکس می‌کنیم. دسر را در ظرف یا قالب مناسبی ریخته و حدود یک ساعت در فریزر گذاشته و سپس به یخچال منتقل کرده و بعد از حدود دو ساعت آن را در ظرف مناسبی برگردانده و به دلخواه تزیین کرده و سرو می‌کنیم.

مواد اولیه برای ۴ نفر



- ۱ خرمالوی رسیده: ۵ عدد (۴۰۰۰ تومان)
- ۲ شیر: ۲ لیوان (۴۰۰۰ تومان)
- ۳ بستنی ساده یا وانیل: یک لیوان (۳۰۰۰ تومان)
- ۴ شکر: نصف پیمانه (۱۰۰۰ تومان)
- ۵ وانیل: نصف قاشق چایخوری
- ۶ پودر ژلاتین: ۳ قاشق غذاخوری (۲۰۰۰ تومان)
- ۷ خامه ساده صبحانه: ۱۰۰ گرم (۵۰۰۰ تومان)

نکات آشپزی



بهترین ظرف سیلیکونی است زیرا احتیاج به روغن کاری نداشته و به راحتی برمی‌گردد و نمی‌چسبد.



۷۰ دقیقه



کمتر از



طرز تهیه کیک خرمالو

## نارنجی‌های پاییزی



کیک‌های میوه‌ای به دلیل داشتن طعم خوب طرفداران زیادی دارد. در حال و هوای خنک و گاهی سرد این روزها حیف است که از خرمالوهای این فصل غافل شد و کیک آن را تجربه نکرد. با تهیه این کیک خوشمزه و خوش‌رنگ، لحظات شیرینی را برای خود و عزیزان‌تان فراهم کنید.

طرز تهیه



تخم مرغ را همراه پودر هل و شکر در ظرف مناسبی ریخته و با همزن خوب هم می‌زنیم تا کشدار و کرم‌رنگ شود. روغن را به آن اضافه کرده و دوباره هم می‌زنیم. مواد خشک را در ظرف دیگری ریخته و بعد از مخلوط کردن ۳ تا ۲ بار الک کرده و کم‌کم به تخم مرغ اضافه کرده و دورانی هم می‌زنیم تا یکدست شود. خرمالوها را شسته و پوست آنها را گرفته و پوره می‌کنیم و به مواد اضافه کرده و خوب هم می‌زنیم. سطح قالب مورد نظر را کمی چرب کرده و مایع کیک را در آن ریخته و در فر گذاشته و می‌پزیم و وقتی از پخت آن مطمئن شدیم آن را از فر درآورده و بعد از خنک شدن در ظرف مناسبی برگردانده و با نوشیدنی مورد نظر سرو می‌کنیم.

مواد لازم



- ۱ آرد سفید: ۲ پیمانه
  - ۲ تخم مرغ: ۲ عدد
  - ۳ خرمالوی رسیده: ۴ عدد
  - ۴ شکر: نصف پیمانه
  - ۵ روغن: نصف پیمانه
  - ۶ گردوی خرد شده: نصف پیمانه
  - ۷ نمک، بکینگ پودر، پودر هل، پودر دارچین و جوش شیرین:
- از هر کدام نوک قاشق چایخوری

نکات آشپزی



در میزان مواد اولیه باید بسیار دقت کرد زیرا کم یا زیاد شدن آنها باعث خراب شدن کیک شده و کیفیت آن را پایین می‌آورد