کد خبر: ۳۲۹۷۳۷
شنبه ۱۶ مرداد ۱۴۰۰ ۱۱:۲۳

آشپزخانه پرسون؛

طرز تهیه کوکی بادام زمینی و شکلات

در گزارش پیش روی تان کوکی کره بادام زمینی و شکلاتی را آموزش می دهیم.<br&#۴۷;><br&#۴۷;

به گزارش سایت خبری پرسون، یکی از محبوب‌ترین کوکی‌ها، کوکی شکلاتی است. اما پرطرفدارتر از آن، کوکی کره بادام زمینی است! یک لحظه، ترکیب این دو طعم را با هم تصور کنید! بی نظیر می‌شود مگر نه؟!

مواد لازم

کره بادام زمینی: ۱ پیمانه

شکر قهوه‌ای: ۲/۱ پیمانه

شکر سفید: ۲/۱ پیمانه

کره: ۶۰ گرم

شکلات تخته‌ای: ۲۰۰ گرم

آرد: ۱ و ۲/۱ فنجان

عصاره وانیل: ۱ قاشق غذاخوری

جوش شیرین: ۱ قاشق چای‌خوری

تخم مرغ: ۲ عدد

طرز تهیه

فر را از قبل روی دمای ۱۸۰ درجه سانتیگراد (۳۵۰ درجه فارنهایت) گرم می‌کنیم. کف سینی فر را با کاغذ روغنی می‌پوشانیم.

در یک کاسه آرد و جوش شیرین را مخلوط می‌کنیم. در یک کاسه دیگر کره بادام زمینی، کره، شکر سفید و شکر قهوه‌ای را اضافه کرده و با استفاده از همزن برقی می‌زنیم تا کاملا ترکیب شوند و بافت کرمی و لطیفی پیدا کند.

تخم مرغ و وانیل را اضافه کرده و به همزدن ادامه می‌دهیم. به آرامی آرد را اضافه می‌کنیم و در حدی که فقط مخلوط شوند با هم ترکیب می‌کنیم. در آخر، تکه‌های شکلات را اضافه می‌کنیم و ترکیب می‌کنیم.

با استفاده از یک اسکوپ بستنی، از خمیر برداشته و روی سینی فر می‌گذاریم (با فاصله ۱ اینچی). با یک لیوان روی کوکی‌ها کمی فشار می‌دهیم.

کوکی‌ها را برای مدت ۱۰ تا ۱۳ دقیقه داخل فر می‌گذاریم تا طلایی شوند. سپس، آن‌ها را به یک پایه فلزی منتقل می‌کنیم تا کاملا خنک شوند.

کوکی خوشمزه آماده سرو است.

نکات مهم

اگه به شکر قهوه‌ای دسترسی ندارید از شکر سفید استفاده کنید، ولی رنگ کوکی با شکر قهوه‌ای متفاوت است.

دقت کنید به کره بادام زمینی حساسیت نداشته باشید.

از مدل کره‌ای استفاده کنید که تکه‌های بادام زمینی ندارد.

کوکی رو در ظرف دربسته نگهداری کنید تا سفت و خشک نشود.

از زدن بیش از حد مواد یا ورز دادن خمیر خودداری کنید تا به روغن نیفتد و کوکی خشک نشود.