



روش خانگی تهیه شیرینی نخودچی

شیرینی نخودچی یکی از شیرینی های ساده و سنتی ما ایرانی هاست که در ایام نوروز با توجه به سادگیش در کنار شیرینی دانمارکی و کیک یزدی و حتی نان خامه ای سرو می شود.

به گزارش سایت خبری پرسون، مواد لازم برای تهیه شیرینی نخودچی

مواد لازم
اندازه لازم

آردنخود چی
نیم کیلو

هل سبز ساییده شده
۱ قاشق مربا خوری

پودر قند
۲۵۰ گرم

روغن جامد
۲۵۰ گرم

طرز تهیه شیرینی نخودچی

مرحله اول:

برای تهیه شیرینی نخودچی ابتدا باید آرد نخودچی و پودر قند را جداگانه الک کنید.

مرحله دوم:

پودر قند و روغن جامد را نیز در ظرف دیگری بریزید و کمک همزن برقی و یا همزن دستی شروع به همزدن مواد با یکدیگر کنید تا کاملاً با هم مخلوط شوند.

مرحله سوم:

در ادامه یک دستکش پلاستیکی به دست کنید و پودر قند و روغن را با دست ورز دهید تا کاملاً مواد فرم خامه ای به خود بگیرند.

مرحله چهارم:

بعد از اینکه پودر قند و روغن کاملاً ورز داده شد نصف آرد نخودچی را که از قبل الک کرده اید را به پودر قند اضافه کنید و دوباره شروع به ورز دادن

بکنید.

مرحله پنجم:

باقی مانده آرد نخودچی را نیز به مواد شیرینی اضافه کنید و دوباره شروع به ورز دادن بکنید تا شکل انسجامی به خود بگیرد و از شکنندگی در بیاید چون این خمیر بسیار نرم و شکننده است.

مرحله ششم:

در حین ورز دادن هل را نیز به مواد شیرینی اضافه کنید.

مرحله هفتم:

وقتی خمیر آماده شد آن را داخل یک پلاستیک گذاشته و به مدت ۶ تا ۲۴ ساعت در گوشه ای از آشپزخانه بگذارید بماند تا استراحت کند.

مرحله هشتم:

پس از اینکه خمیر کاملاً استراحت کرد خمیر را روی سطح صافی پهن کنید و با کمک وردنه روی تا کاملاً صاف و یکدست شود.

مرحله نهم:

در این مرحله از چند قالب نیز برای شکل دادن به شیرینی استفاده کنید قالب های کوچک و مناسبی که مخصوص برای شکل دهی شیرینی نخودچی هستند.

مرحله دهم:

ضخامت خمیر شیرینی ها باید به اندازه قالب هایی باشد که انتخاب کردید. اگر هم قالب مناسب در دسترس نداشتید خمیر را به ضخامت ۲ سانتی متر پهن کنید.

مرحله یازدهم:

پس از اینکه شیرینی ها را قالب زدید. سینی فر را با کاغذ روغنی بپوشانید سپس شیرینی ها را روی سینی قرار دهید قرار دهید. در این قسمت اگر بخواهید میتوانید شیرینی را تزیین کنید.

مرحله دوازدهم:

سینی حاوی شیرینی را در طبقه وسط فر که با حرارت ۱۷۰ درجه سانتی گراد از قبل گرم کرده اید بگذارید و اجازه دهید تا به مدت ۱۵ الی ۲۰ دقیقه شیرینی ها بپزد.

باید دقت داشته باشید که حرارت فر شیرینی های شما را نسوزاند و مدام به شیرینی سر بزنید.

پس از اینکه شیرینی آرد نخودچی به پخت رسید شیرینی ها را از فر خارج کنید و اجازه دهید تا شیرینی ها کاملاً سرد شود چون اگر زودتر از آن شیرینی ها را فر خارج کنید به خاطر تردی و شکنندگی، شیرینی ها خرد می شود.

نکاتی برای ترد تر کردن و خوشمزه تر کردن شیرینی نخودچی

برای اینکه خمیر شیرینی نخودچی را از حالت پودری در بیاورید می توانید حداکثر ۳۰ الی ۴۰ گرم روغن جامد به آن اضافه کنید، هر چند این شیرینی بدون روغن خوشمزه تر و با کیفیت تر خواهد شد.

در صورت تمایل میتوانید به اندازه نصف قاشق غذا خوری هل به خمیر شیرینی اضافه کنید.

آرد برنج کمک می کند تا شیرینی شما تردتر شود. به همین دلیل می توانید صد گرم از آرد نخودچی را کم کنید و به جای آن از آرد برنج استفاده کنید.

این شیرینی را میتوانید با زعفران یا پودر پسته و یا بادام و همچنین کنجد و دانه های سیاه دانه تزیین کنید.

در شیرینی نخودچی میتوانید کره را جایگزین روغن جامد کنید.

به دلیل سفت نبودن خمیر این شیرینی معمولا قالب زدن آن کمی مشکل دارد بنابراین باید با توجه به نوع آرد مقدار آن را کم و زیاد کنید.

خمیر این شیرینی هر چقدر بیشتر بماند پخت بهتری پیدا می کند.

منبع: نمناک