

طرز تهیه بهترین شیرینی ها برای عید نوروز

طرز تهیه بهترین شیرینی ها برای عید نوروز را اگر نمی دانید حتما این مطلب را بخوانید.

به گزارش سایت خبری پرسون، در مطلب زیر قصد داریم طرز تهیه ۳ نوع شیرینی پرطرفدار خانگی مخصوص عید نوروز را به شما آموزش دهیم. از زمان های قدیم تا به امروز، شیرینی یکی از خوراکی های پایه ثابت عید نوروز بوده است. بسیاری از مردم شیرینی های عید را به صورت حضری تهیه می کنند و خیلی از افراد هم ترجیح می دهند با شیرینی های خانگی به استقبال نوروز بروند. عطر شیرینی برنجی مادر بزرگ ها هنوز هم در خاطر بسیاری از ما مانده و قطعا یکی از خاطرات شیرین کودکی، همان دستبرد زدن به شیرینی های خانگی مادر بزرگ بود که با هزاران ترفند در مخوف ترین مکان ها مَهروموم می شد، اما دست آخر از چشمان تیزبین و جستجوهای بی پایان ما در امان نمی ماند. امروز در این مطلب، طرز تهیه ۳ نوع شیرینی برنجی، نخودی و نارنگی، که از پرطرفدارترین شیرینی های خانگی عید نوروز هستند را به شما آموزش خواهیم داد. با ما همراه باشید.

شیرینی برنجی

مواد لازم

آرد سفید: ۱۰۰ گرم

آرد برنج مرغوب: ۹۰۰ گرم

تخم مرغ: ۲ عدد

روغن صاف قنادی: ۵۰۰ گرم

پودر قند: ۳۵۰ گرم

هل: ۱ ق چ

گلاب: نصف استکان یا یک هشتم پیمانه

طرز تهیه

۱. در ابتدا پودر قند و روغن را با هم می زنیم تا کاملا سفید و پوک شوند.

۲. سپس تخم مرغ ها را اضافه می کنیم و هم می زنیم. مرحله ی بعد هل و گلاب را اضافه می کنیم.

۳. وقتی موادمان را مخلوط کردیم، در آخر آردها را اضافه می کنیم و با دست ورز می دهیم. برای اینکه متوجه شوید مقدار ورز دادن خمیر کافی ست یا خیر، یک تکه خمیر را گلوله کنید و کمی فشار دهید. اگر ترک نخورد به این معنا است که دیگر نیاز به ورز دادن ندارد، اما اگر ترک خورد یعنی باید بیشتر خمیر را ورز دهید.

۴. وقتی خمیر آماده شد آن را باید ۲۴ ساعت استراحت دهید.

۵. بعد از اینکه ۲۴ ساعت به خمیر استراحت دادیم، موقع پخت دوباره ورز می دهیم. بعد گلوله های کوچک درست می کنیم و با مَهرهای مخصوص شیرینی، مَهر می زنیم و در سینی فر با کمی فاصله می چینیم.

۶. روی شیرینی ها را خرفه و یا هرچیز دلخواهی مانند زعفران، خلال پسته و ... می ریزیم و در فر ۱۷۰ درجه که از قبل هم گرم شده، به مدت ۱۵ تا ۲۰ دقیقه می پزیم. بعد از پخت به شیرینی ها دست نمی زنیم تا سرد شوند. اگر وقتی شیرینی ها داغ هستند آن ها را جدا کنید، شیرینی ها خُرد می شوند.

فوتوفن ها:

۱. دقت کنید شیرینی ها باید به اندازه ای پخته شوند، که پشت شیرینی ها تغییر رنگ ندهد. دمای فرها متفاوتند، به همین دلیل همیشه قبل از اینکه

سینی اصلی شیرینی‌ها را در فر بگذارید، یک یا دو عدد شیرینی را جداگانه در فر بپزید تا بدانید دمای فر شما به چه صورت است.

۲. برای روغن می‌توانید نصف مقدار روغن صاف قنادی بریزید و نصف روغن جامد آشپزخانه؛ که در این صورت باید روغن آشپزخانه را بن‌ماری کنیم (روی بخار کتری بگذارید تا آب شود) و بعد ۲۴ ساعت در یخچال بگذارید تا صاف شود و بعد مصرف کنید.

۳. پودر قند و آرد برنج را باید حتما با الک حریری الک کنید.

۴. می‌توانید مقداری از مواد خمیر را جدا کنید و به آن زعفران بزنید تا شیرینی زعفرانی برنجی نیز داشته باشید.

شیرینی نخودچی

مواد لازم

آرد نخودچی: ۱ کیلو

آرد برنج: ۵۰ گرم

روغن: ۵۰۰ تا ۶۰۰ گرم

پودر قند: ۴۰۰ تا ۵۰۰ گرم

زرده تخم‌مرغ: ۱ عدد

هل: ۱ ق س

طرز تهیه

۱. ابتدا روغن و پودر قند و هل را با همزن ۵ دقیقه می‌زنیم تا مخلوط شوند.

۲. سپس زرده تخم‌مرغ را اضافه کرده و هم می‌زنیم.

۳. در این مرحله آرد نخودچی و آرد برنج را اضافه می‌کنیم و ورز می‌دهیم.

۴. کف سینی فر را با نوک انگشت روغن جامد زده و کمی آرد برنج می‌پاشیم.

۵. خمیر را می‌توان همان لحظه پخت و یا تا دو روز در جای خنک بیرون از یخچال نگه داشت. خمیر را به شکل دلخواه قالب بزنید.

۶. برای تزئین شیرینی، مقدار کمی زعفران بسیار غلیظ دم کنید و با انتهای چوب‌کبریت روی شیرینی‌ها بزنید. می‌توانید از خلال و یا پودر پسته نیز استفاده کنید.

۷. در دمای ۱۸۰ درجه ۱۵ تا ۲۰ دقیقه بپزید.

۸. تا شیرینی‌ها خنک نشدند به آن‌ها دست نزنید، چون در صورت دست زدن پودر می‌شوند. شیرینی‌ها را به صورت دورانی بچرخانید تا از سینی جدا شوند.

شیرینی برنجی نارگیلی

مواد لازم

پودر نارگیل: ۲۰۰ گرم

آرد برنج: ۴۰۰ گرم

روغن جامد: ۲۰۰ گرم

پود قند: ۲۰۰ گرم تا ۲۵۰ گرم

اسانس نارگیل: ۴ قطره (قابل حذف)

طرز تهیه

۱. ابتدا پودر نارگیل و آرد برنج را در آسیاب می‌ریزیم تا نارگیل ریزتر شود و کنار می‌گذاریم.
 ۲. حالا روغن و پودر قند را با همزن بزنید تا کاملاً سفید و پفکی شود.
 ۳. سپس آرد برنج و نارگیل را اضافه کرده و مخلوط را ۲ الی ۳ بار از چرخ گوشت رد کنید تا خمیر منسجم شود.
 ۴. وقتی خمیر آماده شد، از خمیر گلوله‌های ۸ گرمی برداشته، گرد کنید و با پودر پسته و یا پودر گردو و ... تزیین کنید.
 ۵. در سینی با فاصله کم در دمای ۱۸۰ به مدت ده دقیقه تا یک ربع بپزید.
 ۶. سینی‌های شیرینی را که از فر خارج کردید اجازه دهید شیرینی‌ها خنک شوند بعد جدا کنید.
- سوالات و نظرات خود را با ما به اشتراک بگذارید.

منبع: برترین‌ها