

با کدو حلوائی یک دسر خوشمزه درست کنید

پای از دسرهای پر طرفداری است که می‌توان مناسب با فصل انواع آن را تهیه کرد. تلفیق کدو و پای یک ترکیب جادویی‌ست که با یک باز امتحان کردن عاشقش می‌شوید.

به گزارش سایت خبری پرسون، تلفیق کدو و پای یک ترکیب جادویی‌ست که با یک باز امتحان کردن عاشقش می‌شوید.

۱. برای شروع کار ابتدا فر را روی درجه حرارت ۱۸۰ درجه سانتی‌گراد بگذارید تا گرم شود. کره را هم در دمای محیط قرار داده تا کمی نرم شود. سپس آن را در یک ظرف شیشه‌ای مناسب ریخته و آرد را به آن اضافه کنید و با نوک انگشتان مواد را با هم مخلوط کنید. مواد حاصل به صورت خرده‌های نان در خواهند آمد.

۲. پودر قند و وانیل را هم افزوده و هم زدن را ادامه دهید و در پایان یک عدد تخم مرغ را هم اضافه کرده و کاملاً مخلوط کنید. مواد حاصل را به مدت یک ساعت داخل یخچال قرار دهید.

در این فاصله می‌رویم سراغ مارمالاد. کدو را پوست گرفته و خرد کنید و در یک قابلمه مناسب ریخته و آب اضافه کنید تا روی حرارت نیم پز شود. حالا زمان اضافه کردن شکر است و کم کردن حرارت زیر ظرف.

۳. ژلاتین را هم در کاسه کوچکی ریخته و با دو قاشق غذاخوری آب جوش حل کنید. سپس به ظرف حاوی کدو افزوده و بگذارید تا کم کم جوش بخورد و آبش تمام شود. آن وقت کدوها را با چنگال له کنید. خمیر آماده شده را به دو قسمت تقسیم کنید و روی یک سطح صاف مقداری آرد پاشیده و خمیرها را توسط وردنه پهن کنید.

سپس قالب پای را آماده کرده، کف و دیواره آن را توسط قلم مو چرب کرده و خمیر را روی آن پهن کنید. مارمالاد تهیه شده را روی سطح خمیر بمالید و مقداری دارچین به آن اضافه کنید. لایه بعدی خمیر را هم روی مایه پهن کنید و لبه خمیر را کاملاً روی دیواره بچسبانید.

۴ در مرحله آخر زرده تخم‌مرغ را نیز خوب بزنید. می‌توانید برای خوشرنگ شدن آن کمی هم زعفران به آن بیفزایید و توسط قلم مو روی خمیر بمالید. توسط نوک چنگال چند سوراخ در آن ایجاد کنید. ظرف را در طبقه وسط فر به مدت ۳۰ الی ۴۵ دقیقه بگذارید. بعد حرارت را خاموش کرده و بگذارید قالب سرد شود. سپس کیک را از قالب در آورید و در ظرف مناسب بگذارید. روی پای دارچین می‌تواند همه چیز را تمام کند.

مواد لازم (برای خمیر)

۳۰۰ گرم آرد
۲۰۰ گرم کره مارگارین
یک ق م دارچین
۱۰۰ گرم پودر قند
۴/۱ ق وانیل
۲ عدد تخم مرغ

مواد لازم برای مارمالاد کدو حلوائی

۵۰۰ گرم کدو حلوائی پوست گرفته شده
یک پیمانه شکر
یک ورق ژلاتین
۲/۱ پیمانه آب

فوتوفن

تا سرد شدن کامل پای در ظرف را نگذارید.

منبع: همشهری آنلاین