

طرز تهیه شیرینی نفودچی



۵۶ کالری



شیرینی



۱۰ نفر



۱-۳ ساعت



مواد لازم:

آرد نخودچی: نیم کیلوگرم
هل سبز ساییده شده: یک قاشق چایخوری
زعفران ساییده شده و دم شده: یک قاشق غذاخوری
پودر یا خلال پسته و بادام: به میزان لازم
پودر قند یا پودر شکر: ۲۵۰ گرم
کره، روغن صاف قنادی یا روغن جامد: ۲۵۰ گرم

دستور پخت:

۱ کره یا روغن را در محیط آشپزخانه قرار دهید تا نرم شود. سپس به کمک همزن برقی یا دستی برای چند دقیقه آن را به خوبی هم بزنید. توجه کنید که هم زدن خوب و کافی کره یا روغن باعث هوادهی مناسب در بافت شیرینی می‌شود و در نتیجه آن را لطیف‌تر و باکیفیت‌تر می‌کند.

۲ پودر قند یا پودر شکر را الک کنید و به روغن یا کره زده اضافه کنید. مخلوط را به مدت ۴ تا ۵ دقیقه هم بزنید تا کاملا یکدست شود و پودر قند کاملا با کره یا روغن ترکیب شود. پودر هل را نیز به مخلوط اضافه کرده و با همزن برقی بزنید تا کاملا یکدست شود. می‌توانید از همان ابتدا روغن، پودر قند و هل را در میکسر بریزید و کاملا مخلوط کنید. در ادامه آرد نخودچی را ۲ تا ۳ بار الک کنید تا کاملا صاف و یکنواخت شود. سپس آرد نخودچی را در دو مرحله به مخلوط پودر قند و روغن اضافه کنید. در ادامه زعفران دم کرده را به مخلوط اضافه کنید. لازم به ذکر است که میزان زعفران کاملا اختیاری است و به سلیقه شما بستگی دارد. هرچقدر زعفران غلیظ‌تر باشد، رنگ شیرینی قرمزتر می‌شود. حتی با توجه به سلیقه خود می‌توانید زعفران را از دستور حذف کنید. حالا مواد را برای چند دقیقه با همزن برقی بزنید تا کمی مخلوط شوند.

۳ زمانی که مواد مخلوط شدند، همزن برقی را کنار گذاشته و مواد را با دست ورز دهید تا کاملا شکل خامه‌ای بگیرد. در این مرحله خمیر شما باید منسجم باشد و به دست نچسبد. البته توجه کنید که اگر خمیر بیش از حد ورز داده شود، خمیر به روغن می‌افتد که اصلا مناسب نیست. در نهایت می‌توانید برای نرم‌تر شدن شیرینی، آن را دو مرتبه به وسیله چرخ‌گوشت چرخ کنید. اگر هم چرخ‌گوشت ندارید، خمیر را برای مدت بیشتری ورز دهید.

۴ پس از آماده شدن خمیر، روی کاسه را با سلفون بپوشانید به طوری که هوا به آن نرسد. سپس خمیر را به مدت ۵ تا ۶ ساعت در گوشه‌ای از آشپزخانه قرار دهید تا استراحت کند. اگر مدت استراحت بیشتر هم شد و به ۲۴ ساعت رسید، مشکلی ندارد. با استراحت دادن مناسب به خمیر، امکان شکستن و خرد شدن آن در مراحل بعدی کاهش می‌یابد.

LILIMAG

مجله اینترنتی لی‌لی‌مگ

۵

پس از استراحت خمیر را کمی ورز دهید. سپس مقداری آرد سفید یا آرد نخودچی روی میز کار بپاشید و خمیر را به کمک وردنه تا ضخامت نیم تا یک سانتی‌متر روی آن صاف کنید. در این مرحله هر ترکی در سطح خمیر مشاهده کردید، با دست صاف کنید. می‌توانید در حالتی که پلاستیک روی خمیر است، روی آن وردنه بکشید. توجه داشته باشید که کم ورز دادن، الک نکردن آرد و پودر قند و کم بودن روغن دلایل اصلی ترک خوردن خمیر شیرینی نخودچی است. برای پیشگیری از این موضوع، حتما مراحل قبل را به دقت انجام دهید.

۶

پس از پهن کردن خمیر، از چند قالب کوچک و مناسب برای شکل دادن به شیرینی استفاده کنید. اگر در حین قالب زدن خمیر به قالب می‌چسبد، قالب را به آرد آغشته کرده و بعد قالب بزنید. برای جدا کردن خمیر از قالب با دست به آن فشار نیاورید زیرا خمیر خرد می‌شود. بهتر است با ضربه خمیر را از قالب جدا کنید. اگر از قالب استفاده نمی‌کنید، به اندازه یک فندق درشت از خمیر جدا کرده و گرد کنید.

۷

فر را روی دمای ۱۷۰ درجه سانتی‌گراد تنظیم کنید تا گرم شود. سپس سینی فر را با کاغذ روغنی بپوشانید و شیرینی‌ها را روی آن بچینید. در این مرحله می‌توانید با توجه به سلیقه خود از مقداری زعفران دم کرده غلیظ، پودر یا خلال پسته و بادام برای تزئین استفاده کنید. برای ریختن زعفران روی خمیرها از یک خلال دندان استفاده کنید. شیرینی‌ها را به مدت ۱۵ الی ۲۵ دقیقه در طبقه وسط فر قرار دهید تا زیر آنها کمی طلایی شود. مدام به شیرینی سر بزنید و دقت کنید که حرارت فر شیرینی‌ها را نسوزاند.

۸

سینی را از فر خارج کرده و بگذارید تا کاملا خنک شود. توجه کنید که به هیچ وجه قبل از سرد شدن شیرینی‌ها، آن را از سینی خارج نکنید. زیرا احتمال خرد شدن شیرینی به دلیل تردی و شکنندگی در این مرحله وجود دارد. در نهایت شیرینی‌ها را در ظرفی مناسب سرو کرده و نوش جان کنید.

LILIMAG

مجله اینترنتی لی‌لی‌مگ