



مواد لازم:

پودر قند / ۲ قاشق غذاخوری - شکر / ۳ قاشق غذاخوری - آب / به مقدار خیل کم - رنگ خوراکی / چند قطره

توضیح: نسبت پودر قند به شکر ۱ به ۲ می باشد. اگر ۲ قاشق شکر می زنید ۱ قاشق پودر قند بزنید. پودر قند به این خاطر است که قند آماده شده تان مزه قند بدهد نه شکر! طرز تهیه:

ابتدا شکر را بریزید داخل ظرف و بعد پودر قند را اضافه و آنها را با یکدیگر مخلوط کنید. سپس آب را به صورت قطره ای اضافه کنید. دقت داشته باشید که آب نباید زیاد باشد، در حدی اضافه کنید که مخلوط شکر و پودر قند مانند ماسه نرم شود. در غیر این صورت شکر در آب حل می شود و دیگر قابل استفاده نیست. بعد از آماده شدن خمیر ماسه ای شکل آنها را با رنگ خوراکی مورد نظر مخلوط کنید تا کاملاً رنگ مورد نظر به دست آید. در آخر مواد را داخل قالبهای کوچک ریخته و با پشت قاشق فشار دهید و شکرهای اضافی دور قالب را با برس پاک کنید. بعد از اینکه کاملاً خشک شدند روی کاغذ روغنی برگردانید و داخل ظرف مورد نظر بریزید.

نکته:

۱- ممکن است موقع قالب زدن یک مقدار طول بکشد و مواد شکر خشک بشوند، با چند قطره آب دوباره خیسشان کنید و به کارتان ادامه دهید.
۲- از رنگ غذای طبیعی (آب اسفناج-لیو-زعفران و کاکائو) هم می توانید استفاده کنید. فقط دقت کنید که دیگر آب اضافه نکنید زیرا خود مواد رنگیتان حالت مایع دارد و در این هنگام هم باید آب زعفران و غیره را به صورت قطره ای اضافه کنید.

قندهای رنگی در قندانه های عید!



اگر می خواهید قندهای رنگی و فانتزی برای ایام عید و پذیرایی از میهمانها یاتان درست کنید، یک روش عالی را به شما آموزش می دهیم. تا از این قندهای رنگی در کنار قندهای دیگر، قندان را چند برابر خوشگلتر کنید.

چند نکته برای تهیه شیرینی های لذیذ نوروز

- ۱- برای تهیه شیرینی و شکلات، باید مواد اولیه را از بهترین نوع تهیه کرده و دقیقاً به اندازه مورد نیاز استفاده کنید.
- ۲- آردهایی که برای شیرینی استفاده می شوند، باید نرم و تازه باشند.
- ۳- برای پخت شیرینی باید به درجه حرارت فر و زمان مورد نیاز برای پخت توجه داشت. همچنین بهتر است از قبل فر را در درجه حرارت مشخص شده، گرم و آماده کنید.
- ۴- در مورد شیرینی هایی که روی آنها باید طلایی رنگ باشد، زرده تخم مرغ را با کمی شیر مخلوط کرده و با قلم مو روی شیرینی بکشید.
- ۵- چنانچه می خواهید شیرینی های خشک را برای مدت زمانی به نسبت طولانی نگهداری کنید، باید آنها را در ظرفهای در بسته قرار دهید تا خشک نشوند.
- ۶- در نهایت نیز به خاطر داشته باشید که برای پخت شیرینی و شکلات باید تجربه کافی داشت. در حقیقت بدون تجربه لازم و در دفعات اول و دوم نمی شود شیرینی را خوب و بدون عیب آماده کرد!

شیرینی مرنگ (پفکی)

مواد لازم:

پودر شکر (یا شکر): الیوان - سفیده تخم مرغ: نصف لیوان (حدود ۳ عدد تخم مرغ بزرگ) - وانیل: یک چهارم قاشق چایخوری - هل: ۵ عدد (پوست کنده و خرد شده) - پودر کرم تارتار: یک چهارم قاشق چایخوری یا به جای آن همین میزان آلبیمو یا سرکه سفید.

طرز تهیه:

ابتدا سفیده های تخم مرغ و پودر کرم تارتار (یا آلبیمو) و وانیل را با هم مخلوط کنید و با همزن خوب بزنید تا یکدست بشوند. بعد پودر شکر یا شکر را کم کم به مواد اضافه کنید البته کم کم و بگذارید همزن با دور تند روشن باشد و به صورت دورانی مواد را خوب مخلوط کنید. باید آنقدر سفیده را بزنید تا منسجم بشود و با کج کردن ظرف بیرون نریزد. در این مرحله هل سبز خرد شده (بدون پوست) و اگر دوست دارید کمی رنگ خوراکی یا زعفران را هم به مواد اضافه کنید.
کف سینی فر را با کمی روغن چرب کنید و مواد مرنگ را داخل قیف بریزید و روی سینی شکوفه بزنید یا هر شکلی که دوست دارید بسازید. فر رو از قبل با دمای ۱۱ درجه سانتی گراد یا ۲۳۰ درجه فارنهایت گرم کنید (تقریباً ۱۰ دقیقه قبل) و بعد سینی را داخل فر قرار دهید البته در طبقه وسط و بعد از ۲۰ دقیقه اجازه دهید شیرینی بپزد و بعد فر را خاموش کنید و صبر کنید ظرف ۱ ساعت داخل فر خاموش بماند و بعد ظرف را همان طور با شیرینی داخل یخچال قرار دهید و بعد از دو ساعت از یخچال خارج کنید. این کار برای جلوگیری از بوی زهم تخم مرغ انجام می شود و بسیار هم موثر است!

نکات مهم:

- یک نکته بسیار بسیار مهم دمای تخم مرغ است یعنی اگر دمای تخم مرغ شما سرد باشد و به مواد اضافه اش کنید مرنگ شما کیفیت مناسب را نخواهد داشت. پس حتماً یک ساعت قبل تخم مرغ را از یخچال خارج کنید و در دمای آشپزخانه قرارش دهید.
- (۱) می توانید داخل مرنگ مقداری پودر کاکائو، پسته، گردو و هر مواد دیگری که دوست دارید بریزید.
- (۲) مرنگ اگر خوب پخته شده باشد با یک ضربه به راحتی از سینی فر جدا می شود.
- (۳) می توانید به جای چرب کردن سینی از کاغذ روغنی هم استفاده کنید.
- (۴) اگر به جای پودر شکر از شکر استفاده می کنید زمان هم زدن آن زیادتر می شود.
- (۵) اگر دوست داشتید می توانید مرنگ مغز دار درست کنید و انواع مغزها را داخل مواد شیرینی بریزید.

