

حلوا رولتی دو رنگ

تهیه، طبخ، عکس و برنامه نویسی کامپیوتری تقدیمی است از:
خانم شهلا آقا محمد صادق حریر فروش و
آقای مرتضی مقیم اسلام



خروج

کالری غذا

مواد لازم



مواد لازم برای حلوا رولتی دو رنگ



با این مقدار مواد لازم حدوداً به اندازه سی عدد از "حلوا رولتی دو رنگ" خواهیم داشت.

یک لیوان

روغن

نمایش تصویر

یک چهارم قاشق
غذاخوری

زعفران

نمایش تصویر

دو لیوان سرخالی بعلاوه
۴ قاشق غذاخوری

شکر

نمایش تصویر

دویست گرم

کره یا روغن حیوانی

نمایش تصویر

دو قاشق غذاخوری

پودر کاکائو

نمایش تصویر

دویست گرم

گردو آسیاب شده

نمایش تصویر

نصف لیوان

گلاب

نمایش تصویر

چهار لیوان

آرد گندم

نمایش تصویر

دو لیوان

شیر

نمایش تصویر

خروج

تصویر قبلی

کالری غذا

طرز تهیه

مواد لازم برای حلوا رولتی دو رنگ



برای حلوا کاکائویی: ۷ قاشق غذاخوری گردو آسیاب شده معادل ۱۰۰ گرم گردو
برای حلوا زعفرانی: ۷ قاشق غذاخوری گردو آسیاب شده معادل ۱۰۰ گرم گردو
جمعاً معادل ۲۰۰ گرم گردو یا دو لیوان گردو آسیاب شده

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای حلوا رولتی دو رنگ



دو لیوان سرخالی شکر بعلاوه ۴ قاشق غذاخوری شکر
جمعاً معادل نیم کیلوگرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای حلوا رولتی دو رنگ



دو قاشق غذاخوری پودر کاکائو
معادل ۱۵ گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای حلوا رولتی دو رنگ



یک چهارم قاشق غذاخوری زعفران

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای حلوا رولتی دورنگ



چهار لیوان آرد گندم
جمعاً معادل نیم کیلوگرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای حلوا رولتی دورنگ



برای حلوا کاکائویی : یک چهارم لیوان گلاب
برای حلوا زعفرانی : یک چهارم لیوان گلاب
جمعاً معادل نصف لیوان گلاب یا ۱۰۰ گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای حلوا رولتی دو رنگ



دو بسته صد گرمی کره یا
دوازده قاشق غذاخوری روغن حیوانی

خروج

تصویر قبلی



برای حلوا کاکائویی : نصف لیوان روغن
برای حلوا زعفرانی : نصف لیوان روغن
جمعاً معادل یک لیوان روغن یا ۲۰۰ گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای حلوا رولتی دو رنگ



دو لیوان سر پر شیر
معادل ۴۰۰ گرم یا حدود ۴۰۰ میلی لیتر

خروج

تصویر قبلی

طرز تهیه حلوا رولتی دو رنگ



برای تهیه رولت حلوا کاکائویی :

نصف لیوان روغن و دو لیوان آرد را در یک ماهیتابه تفلون ریخته، با شعله متوسط حدود ۱۰ الی ۱۵ دقیقه تفت داده، مرتب هم می زنیم تا رنگ آرد کمی طلایی شود و خامی آرد گرفته شود (بوی حلوا در می آید). سپس شش قاشق روغن حیوانی یا یک قالب صد گرمی کره را اضافه کرده، هم می زنیم و شعله را خاموش می کنیم.

خروج

مواد لازم

تصویر بعدی

طرز تهیه حلوا رولتی دو رنگ



برای تهیه رولت حلوا کاکائویی :

یک لیوان شکر و یک لیوان شیر را در یک قابلمه ریخته، روی شعله می گذاریم تا به جوش آید. سپس دو قاشق پودر کاکائو را با ۴ قاشق شکر مخلوط کرده به شیر اضافه می کنیم تا حل شود سپس شعله را خاموش کرده و یک چهارم لیوان گلاب را اضافه می کنیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه حلوا رولتی دو رنگ



برای تهیه رولت حلوا کاکائویی :
محلول شیر، شکر و کاکائو را به آرد تفت داده شده اضافه کرده، روی شعله قرار می دهیم و مرتب هم می زنیم تا حلوا قوام آید، غلیظ شده و به روغن بیفتد. سپس شعله را خاموش می کنیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه حلوا رولتی دو رنگ



برای تهیه رولت حلوا کاکائویی :

ته یک سینی کیسه فریزر قرار می دهیم و حلوا را به قطر نیم الی یک سانت پهن می کنیم. ۷ قاشق غذاخوری گردو آسیاب شده روی حلوا ریخته، سپس آن را لوله می کنیم و با کیسه فریزر آن را در یخچال گذاشته تا سرد شود. بعد از آنکه حلوا سرد و سفت شد، آن را برش می زنیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه حلوا رولتی دو رنگ



برای تهیه رولت حلوا زعفرانی :

مشابه حلوا کاکائویی، نصف لیوان روغن و دو لیوان آرد را در یک ماهیتابه تفلون ریخته، با شعله متوسط حدود ۱۰ الی ۱۵ دقیقه تفت داده، مرتب هم می زنیم تا رنگ آرد کمی طلایی شود و خامی آرد گرفته شود (بوی حلوا در می آید). سپس شش قاشق روغن حیوانی یا یک قالب صد گرمی کره را اضافه کرده، هم می زنیم و شعله را خاموش می کنیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه حلوا رولتی دو رنگ



برای تهیه رولت حلوا زعفرانی :

یک لیوان شکر و یک لیوان شیر را در یک قابلمه ریخته، روی شعله می گذاریم تا به جوش آید. سپس یک چهارم قاشق غذاخوری زعفران را آب کرده، به شیر و شکر اضافه می کنیم سپس شعله را خاموش کرده و یک چهارم لیوان گلاب را اضافه می کنیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه حلوا رولتی دو رنگ



برای تهیه رولت حلوا زعفرانی :

محلول شیر و شکر زعفرانی را به آرد تفت داده شده اضافه کرده، روی شعله قرار می دهیم و مرتب هم می زنیم تا حلوا قوام آید، غلیظ شده و به روغن بیفتد. سپس شعله را خاموش می کنیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه حلوا رولتی دو رنگ



برای تهیه رولت حلوا زعفرانی :

ته یک سینی کیسه فریزر قرار می دهیم و حلوا را به قطر نیم الی یک سانت پهن می کنیم. ۷ قاشق غذاخوری گردو آسیاب شده روی حلوا ریخته، سپس آن را لوله می کنیم و با کیسه فریزر آن را در یخچال گذاشته تا سرد شود. بعد از آنکه حلوا سرد و سفت شد، آن را برش می زنیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه حلوا رولتی دو رنگ



می توان رولت حلوا کاکائویی و زعفرانی برش زده را یکی در میان در ظرف قرار داد تا آماده پذیرایی شود.

نوش جان

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

کالری غذا

کالری موجود در حلوا رولتی دو رنگ



مقدار کالری موجود در یک تکه رولت
حلوا زعفرانی (یک پانزدهم آن)
۲۶۰ کیلو کالری می باشد.

مقدار کالری موجود در کل
حلوا رولتی دو رنگ حدود
۸۰۰۰ کیلو کالری
می باشد.



مقدار کالری موجود در یک تکه رولت حلوا کاکائویی (یک پانزدهم آن)
۲۷۰ کیلو کالری می باشد.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی