

بسم الله الرحمن الرحيم هست کلید در گنج حکیم



Pmdirin.com

رولت حلوا کاکائویی



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 رولت حلوا کاکائویی



با این مقدار مواد لازم حدوداً
به اندازه ۱۵ عدد از ” رولت حلوا
کاکائویی“ خواهیم داشت.



۵۰ گرم

کره یا روغن حیوانی

نمایش تصویر

نصف لیوان

روغن

نمایش تصویر

صد گرم

گردو آسیاب شده

نمایش تصویر

دو لیوان

آرد گندم

نمایش تصویر

یک لیوان

شیر

نمایش تصویر

یک لیوان بعلاوه
۴ قاشق غذاخوری

شکر

نمایش تصویر

دو قاشق غذاخوری

پودر کاکائو

نمایش تصویر

یک چهارم لیوان

گلاب

نمایش تصویر

خروج

تصویر قبلی

کالری غذا

طرز تهیه

مواد لازم برای رولت حلوا کاکائویی

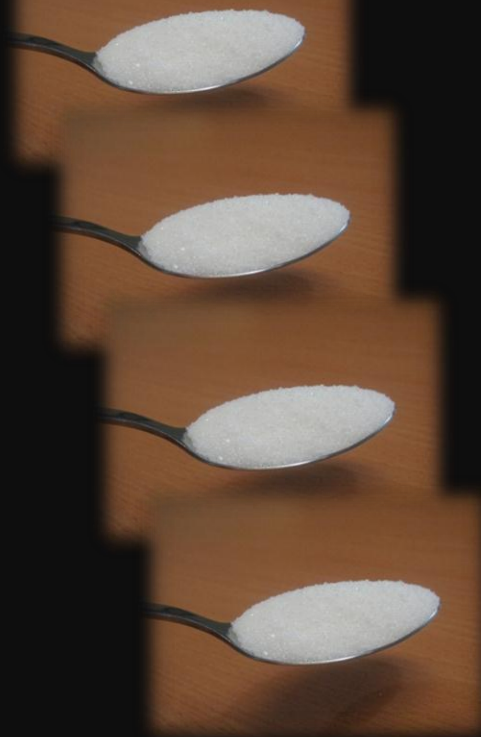


۷ قاشق غذاخوری گردو آسیاب شده
معادل یک و نیم فنجان گردو
معادل ۱۰۰ گرم گردو

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای رولت حلوا کاکائویی



یک لیوان سرخالی شکر بعلاوه ۴ قاشق غذاخوری شکر
جمعاً معادل ۲۸۰ گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای رولت حلوا کاکائویی



دو قاشق غذاخوری پودر کاکائو
معادل ۱۵ گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای رولت حلوا کاکائویی



دو لیوان آرد گندم
جمعاً معادل ۲۴۰ گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای رولت حلوا کاکائویی



یک چهارم لیوان گلاب
معادل ۶۰ گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای رولت حلوا کاکائویی



نصف لیوان روغن جامد یا کره
معادل ۱۰۰ گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای رولت حلوا کاکائویی



یک بسته ۵۰ گرمی کره یا
سه قاشق غذاخوری روغن حیوانی

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای رولت حلوا کاکائویی



یک لیوان شیر

معادل ۲۰۰ گرم یا حدود ۲۰۰ میلی لیتر

خروج

تصویر قبلی

طرز 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 سه قاشق روغن حیوانی یا یک قالب ۵۰ گرمی کره
را اضافه کرده، هم می زنیم و شعله را خاموش می کنیم.

خروج

مواد لازم

تصویر بعدی

طرز 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 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 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



رولت حلوا
کاکائویی آماده
پذیرایی می باشد.
نوش جان



خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

کالری غذا

کالری موجود در رولت حلوا کاکائویی



مقدار کالری موجود
در کل رولت حلوا کاکائویی
۴۱۰۰ 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