

بسم الله الرحمن الرحيم هست کلید در گنج حکیم



Pmdirin.com

کیک نارگلی باقلوا

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



خروج

کالری
شیرینی

مواد لازم

مواد لازم برای کیک نارگیلی باقلوا



با این مقدار مواد لازم به اندازه
۱۰۰ تکه "باقلوا" خواهیم
داشت.

وسایل لازم

نمایش تصویر

۴۰۰ گرم

پودر شکر

نمایش تصویر

۱۲۰ گرم

آرد گندم

نمایش تصویر

چهار عدد

تخم مرغ

نمایش تصویر

۱۸۰ گرم

پودر نارگیل

نمایش تصویر

۲۰۰ گرم

روغن مایع

نمایش تصویر

نصف

قاشق چایخوری

وانیل

نمایش تصویر

یک قاشق مرباخوری

پودر هل

نمایش تصویر

۱۳۰ گرم

گلاب

نمایش تصویر

دو قاشق مرباخوری

بکینگ پودر

نمایش تصویر

خروج

تصویر قبلی

کالری

شیرینی

طرز تهیه

وسایل لازم برای کیک نارگیلی باقلوا



همزن برقی
و گاز فر دار

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک نارگیلی باقلوا



۱۸۰ گرم پودر نارگیل
معادل سه پیمانه

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک نارگیلی باقلوا



جمعاً ۴۰۰ گرم پودر شکر نیاز می باشد.
یک و نیم پیمانه پودر شکر معادل ۲۰۰ گرم برای شربت باقلوا و
یک و نیم پیمانه پودر شکر معادل ۲۰۰ گرم برای کیک باقلوا نیاز می باشد.

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک نارگیلی باقلوا



۱۳۰ گرم یا حدود یک
پیمانه گلاب

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک نارگیلی باقلوا



نصف قاشق چایخوری وانیل

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک نارگیلی باقلوا



دو قاشق مرباخوری بکینگ پودر

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک نارگیلی باقلوا



یک قاشق مرباخوری پودر هل

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک نارگیلی باقلوا



دویست گرم روغن مایع
حدود دو فنجان یا یک پیمانه

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک نارگیلی باقلوا



۱۲۰ گرم آرد گندم
حدود ۶ قاشق غذاخوری سرپر
معادل یک پیمانه



خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک نارگیلی باقلوا



چهار عدد تخم مرغ

خروج

تصویر قبلی

طرز تهیه کیک نارگیلی باقلوا



چهار عدد تخم مرغ، یک و نیم پیمانه پودر شکر (۲۰۰ گرم) و نصف قاشق چایخوری وانیل را با همزن برقی می زنیم تا کاملاً کف شود. بعد پودر نارگیل را اضافه کرده، مخلوط می کنیم.

خروج

مواد لازم

تصویر بعدی

طرز تهیه کیک نارگیلی باقلوا



۲۰۰ گرم روغن مایع را اضافه کرده، هم می زنیم. بعد یک پیمانه آرد (۱۲۰ گرم) را با دو قاشق مربا خوری بکینگ پودر مخلوط کرده، کم کم به مایه کیک اضافه می کنیم و با یک قاشق هم می زنیم تا مایه کیک باقلوا آماده شود.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه کیک نارگیلی باقلوا



ته یک سینی با لبه های یک سانتی متری را کاغذ روغنی انداخته، روی آن را کمی چرب می کنیم و مایه کیک را روی آن می ریزیم. بعد یک قاشق مرباخوری پودر هل را با الک روی آن می پاشیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه کیک نارگیلی باقلوا



فر را از نیم ساعت قبل با حرارت ۱۶۰ درجه سانتیگراد (تقریباً حرارت متوسط) روشن کرده، سینی را در طبقه وسط فر برای مدت ۳۰ دقیقه می گذاریم. بعد فر را خاموش کرده، در فر را می بندیم تا کیک برای ۲۰ دقیقه دیگر در فر بماند و روی آن ترد و طلایی شود.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه کیک نارگیلی باقلوا



سینی را از فر درآورده تا سرد شود. بعد آن را به صورت لوزی برش می زنیم. ۲۰۰ گرم شکر را با ۱۳۰ گرم گلاب مخلوط کرده، جوش می آوریم. شربت درست شده را داغ داغ روی باقواها می ریزیم تا کیک نارگیلی باقلوا آماده شود.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه کیک نارگیلی باقلوا



باقلوهای آماده شده
را در یخچال گذاشته
تا سرد شود و آماده
پذیرایی شود.

نوش جان

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

کالری
شیرینی

کالری موجود در کیک نارگیلی باقلوا



مقدار کالری موجود
در یک عدد باقلوا حدود
۵۰ کیلو کالری
می باشد.



مقدار کالری موجود
در کل باقلوا حدوداً
۵۰۰۰ کیلو کالری
می باشد.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی