

بسم الله الرحمن الرحيم هست کلید در گنج حکیم

کیک یزدی



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



خروج

کالری

مواد لازم



مواد لازم برای کیک یزدی



با این مقدار مواد لازم
حدوداً به اندازه ۱۵ عدد از
”کیک یزدی“ متوسط
خواهیم داشت.

صد و پنجاه گرم

پودر شکر

نمایش تصویر

۲۵۰ گرم

آرد

نمایش تصویر

دو عدد

تخم مرغ

نمایش تصویر

صد و پنجاه گرم

روغن مایع

نمایش تصویر

یک چهارم قاشق
غذاخوری

بکینگ پودر

نمایش تصویر

نصف
قاشق چایخوری

وانیل

نمایش تصویر

۲۰۰ گرم

گلاب

نمایش تصویر



وسایل لازم

نمایش تصویر

خروج

تصویر قبلی

کالری

طرز تهیه

مواد لازم برای کیک یزدی



صد و پنجاه گرم روغن مایع

معادل یک و نیم فنجان یا یک لیوان سرخالی

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک یزدی



دو پیمانه سرپر آرد گندم معادل ۲۵۰ گرم

یا معادل سیزده قاشق غذاخوری آرد گندم

خروج

تصویر قبلی

وسایل لازم برای کیک یزدی



کاغذ روغنی و ظرف مخصوص کیک یزدی

همزن برقی و گاز فردار

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک یزدی



هفت قاشق غذاخوری پودر شکر

جمعاً معادل ۱۵۰ گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک یزدی



دو عدد تخم مرغ

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک یزدی



نصف قاشق چایخوری وانیل

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک یزدی



یک چهارم قاشق غذاخوری یا نصف قاشق مرباخوری بکینگ پودر

معادل پنج گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک یزدی



۲۰۰ گرم گلاب

معادل یک لیوان سرخالی



خروج

تصویر قبلی

طرز تهیه کیک یزدی



دو عدد تخم مرغ، نصف قاشق چایخوری وانیل و ۱۵۰ گرم پودر شکر را با همزن برقی می زنیم تا حجم آن دو برابر شود. سپس ۱۵۰ گرم روغن مایع را اضافه کرده، با همزن می زنیم تا کاملاً مخلوط شود.

خروج

مواد لازم

تصویر بعدی

طرز تهیه کیک یزدی



۲۵۰ گرم آرد گندم را با ۵ گرم بکینگ پودر کاملاً مخلوط می کنیم و نصفی از آن را به مایه اضافه می کنیم و با همزن می زنیم. سپس ۲۰۰ گرم گلاب را اضافه کرده و به زدن ادامه می دهیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه کیک یزدی



بقیه مخلوط آرد و بکینگ پودر را
اضافه کرده، هم می زنیم تا مایه
کیک یزدی آماده شود.

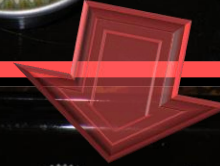
خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه کیک یزدی



کاغذهای مخصوص کیک یزدی را درون قالبهای آن قرار می دهیم و درون کاغذ را با مایه پر می کنیم. نوک یک چاقو را آغشته به روغن مایع می کنیم و چاقو را به صورت ضربدر در مایه هر قالب فرو می کنیم. برای اینکه کیک یزدی حالت گنبدی شود باید مایه را تا لبه کاغذ بریزیم و قالبها را با فاصله در سینی فر بچینیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه کیک یزدی



فر را از نیم ساعت قبل با شعله زیاد (۲۸۰ درجه سانتیگراد) روشن کرده و سینی را در طبقه وسط فر برای ده دقیقه گذاشته، تا مایه پف کرده، حالت گنبدی شود. (در این مدت در فر باز نشود) سپس سریع فر را خاموش کرده، برای ۵ دقیقه شعله گریل را روشن می کنیم تا روی کیک نیز پخته و قهوه ای شود. (برای اینکه ته کیک نسوزد می توان کاغذ را درون دو تا قالب گذاشت) بعد کیکها را از قالب درآورده، در یخچال می گذاریم تا آماده پذیرایی شود.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

کالری

کالری موجود در کیک یزدی



مقدار کالری موجود در کل
شیرینی حدود
۳۰۰۰ کیلو کالری
می باشد.



مقدار کالری موجود در یک عدد
کیک یزدی (اندازه متوسط) حدود
۲۰۰ کیلو کالری
می باشد.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی