

بِسْمِ اللّٰهِ الرَّحْمٰنِ الرَّحِیْمِ هست کلید در گنج حکیم

# شیرینی نخودچی با پسته



خروج

کالری

مواد لازم

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



Pmdirin.com

# مواد لازم برای شیرینی نخودچی با پسته



با این مقدار مواد لازم  
حدوداً به اندازه ۱۰۰ عدد  
”شیرینی نخودچی با پسته“  
خواهیم داشت.

وسایل لازم  
نمایش تصویر

دویست گرم  
کره یا روغن  
جامد حیوانی  
نمایش تصویر

۳۵۰ گرم  
آرد نخودچی  
نمایش تصویر

دویست گرم  
پودر شکر  
نمایش تصویر

پنجاه گرم  
روغن مایع  
نمایش تصویر

صد گرم  
پودر پسته  
نمایش تصویر

نصف  
قاشق چایخوری  
پودر هل  
نمایش تصویر

خروج

تصویر قبلی

کالری

طرز تهیه

مواد لازم برای شیرینی نخودچی با پسته



دویست گرم کره یا روغن جامد حیوانی

حدوداً معادل یک لیوان روغن جامد

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای شیرینی نخودچی با پسته



۳۵۰ گرم آرد نخودچی

حدود ۲۳ قاشق غذاخوری

خروج

تصویر قبلی

وسایل لازم برای شیرینی نخودچی با پسته



کاغذ روغنی مخصوص شیرینی یا سینی تفلون

همزن برقی و گاز فردار

خروج

تصویر قبلی



مواد لازم برای شیرینی نخودچی با پسته



حدود ده قاشق غذاخوری پودر شکر

جمعاً معادل ۲۰۰ گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای شیرینی نخودچی با پسته



نصف قاشق چایخوری پودر هل

خروج

تصویر قبلی



مواد لازم برای شیرینی نخودچی با پسته



صد گرم پودر پسته

حدود ده قاشق غذاخوری

خروج

تصویر قبلی



مواد لازم برای شیرینی نخودچی با پسته



پنجاه گرم روغن مایع

حدود نصف فنجان

خروج

تصویر قبلی

# طرز تهیه شیرینی نخودچی با پسته



روغن، پودر شکر و پودر هل را با همزن برقی می زنیم تا کاملاً نرم و لطیف شود.

خروج

مواد لازم

تصویر بعدی

# مواد لازم برای شیرینی نخودچی با پسته



آرد نخودچی را کم کم اضافه کرده، با همزن برقی می زنیم تا خمیر کمی سفت شود. سپس به اضافه کردن آرد نخودچی ادامه می دهیم ولی با قاشق آن را هم می زنیم و در نهایت با دست خمیر را ورز می دهیم و آن را برای ۲۴ ساعت در کیسه نایلونی بیرون از یخچال می گذاریم تا آماده طبخ شود.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

# مواد لازم برای شیرینی نخودچی با پسته



خمیر را به شکل توپ، به اندازه یک فندق بزرگ  
درمی آوریم. آن را در روغن مایع غلطانده و بعد در  
پودر پسته می غلطانیم و در سینی فر می چینیم  
تا آماده طبخ شود.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

# مواد لازم برای شیرینی نخودچی با پسته



می توان به جای پودر پسته، خمیر قلقلی آغشته به روغن را در پودر نارگیل یا گردو آسیاب شده غلطاند و بعد در سینی فر چیند تا آماده طبخ شود.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

## مواد لازم برای شیرینی نخودچی با پسته



فر را از نیم ساعت قبل با حرارت ۱۶۰ درجه سانتیگراد (حرارت متوسط) روشن کرده، سینی را در طبقه بالای فر به مدت ۱۵ دقیقه قرار می دهیم تا شیرینی پخته شود. بعد از پخت، می گذاریم شیرینی کاملاً سرد شود و بعد شیرینیها را در ظرف می چینیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

مواد لازم برای شیرینی نخودچی با پسته



شیرینی آماده  
پذیرایی می باشد.  
نوش جان

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

کالری

# کالری موجود در شیرینی نخودچی با پسته



مقدار کالری موجود در کل  
شیرینی حدود  
۵۳۰۰ کیلو کالری  
می باشد.



مقدار کالری موجود در یک عدد  
شیرینی نخودچی با پسته حدود  
۵۳ کیلو کالری  
می باشد.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی