

بسم الله الرحمن الرحيم هست کلید در گنج حکیم



Pmdirin.com

نان اسپرینی پرچی



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 نان شیرینی برنجی



با این مقدار مواد لازم
حدوداً به اندازه ۱۲۰ عدد
” نان شیرینی برنجی “
خواهیم داشت.

یک عدد
تخم مرغ
نمایش تصویر

دویست گرم
پودر شکر
نمایش تصویر

نیم کیلو گرم
آرد برنج
نمایش تصویر

صد گرم
گلاب
نمایش تصویر

دویست گرم
**کره یا روغن
جامد حیوانی**
نمایش تصویر

نصف
قاشق چایخوری
پودر هل
نمایش تصویر

یک قاشق
چایخوری
پودر پرپین
برای تزئین
نمایش تصویر

وسایل لازم
نمایش تصویر

خروج

تصویر قبلی

کالی

طرز تهیه

مواد لازم برای نان شیرینی برنجی



دویست گرم کره یا روغن جامد حیوانی

حدوداً معادل یک لیوان روغن جامد

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای نان شیرینی برنجی



نیم کیلو گرم آرد برنج

حدود ۲۵ قاشق غذاخوری

خروج

تصویر قبلی

وسایل لازم برای نان شیرینی برنجی



گاز روغنی مخصوص شیرینی

همزن برقی و گاز فردار

خروج

تصویر قبلی



مواد لازم برای نان شیرینی برنجی



حدود ده قاشق غذاخوری پودر شکر

جمعاً معادل ۲۰۰ گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای نان شیرینی برنجی



صد گرم گلاب

تقریباً نصف لیوان

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای نان شیرینی برنجی



یک عدد تخم مرغ

خروج

تصویر قبلی



مواد لازم برای نان شیرینی برنجی



نصف قاشق چایخوری پودر هل

خروج

تصویر قبلی



مواد لازم برای نان شیرینی برنجی



یک قاشق چایخوری پودر پرپین

برای تزئین

خروج

تصویر قبلی

طرز تهیه نان شیرینی برنجی



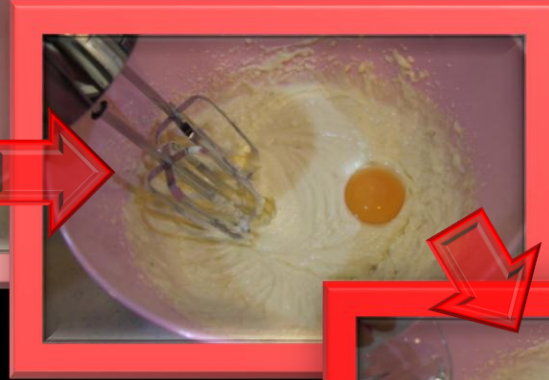
یک عدد سفیده تخم مرغ را با همزن برقی می زنیم تا سفت و سفید شود بعد دو قاشق پودر شکر را اضافه کرده و به هم زدن ادامه می دهیم تا سفیده کشدار شود.

خروج

مواد لازم

تصویر بعدی

طرز تهیه نان شیرینی برنجی



روغن جامد حیوانی، پودر هل و بقیه پودر شکر را با همزن برقی می زنیم تا نرم و لطیف شود. سپس یک عدد زرده تخم مرغ را اضافه کرده و هم می زنیم و بعد صد گرم گلاب را اضافه کرده و با همزن دستی یا قاشق مخلوط می کنیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه نان شیرینی برنجی



سفیده زده شده را اضافه کرده، هم می زنیم و بعد
آرد برنج را کم کم اضافه کرده، هم می زنیم تا
خمیر شیرینی آماده شود. این خمیر نسبت به
خمیرهای دیگر کمی شل تر است ولی بعد از ۲۴
ساعت سفت تر می شود.

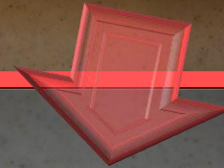
خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه نان شیرینی برنجی



خمیر را در یک کیسه نایلونی
ریخته تا ۲۴ ساعت بیرون از یخچال
بماند و آماده طبخ شود.
این خمیر را تا چند روز می توان در یخچال
نگهداری کرد.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه نان شیرینی برنجی



یک کاغذ روغنی روی سینی فر پهن کرده و از خمیر شیرینی به اندازه یک فندق درست کرده، با کمی فاصله روی کاغذ می گذاریم. روی خمیر را مدل داده و کمی پودر پرپین روی آنها می پاشیم. سینی را در طبقه بالای فر با حرارت ۱۴۰ درجه سانتیگراد (کمتر از متوسط) برای مدت ۱۰ دقیقه قرار می دهیم. فر را خاموش کرده، شیرینیها ده دقیقه دیگر در فر بماند. بعد آن را از فر درآورده تا سرد شود.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه نان شیرینی برنجی



شیرینی های سرد شده را از کاغذ جدا کرده، در ظرف می چینیم تا آماده پذیرایی شود.

نوش جان

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

کالری

کالری موجود در نان شیرینی برنجی



مقدار کالری موجود در کل

شیرینی حدود

۴۵۰۰ کیلو کالری

می باشد.

مقدار کالری موجود در یک عدد

نان شیرینی برنجی (اندازه متوسط) حدود

۳۷ کیلو کالری

می باشد.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی