

بسم الله الرحمن الرحيم هست کلید در گنج حکیم



Pmdirin.com

نان شیرینی کشمش



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

مواد لازم برای نان شیرینی کشمشی



با این مقدار مواد لازم
حدوداً به اندازه ۵۰ عدد از
”نان شیرینی کشمشی“ متوسط
خواهیم داشت.

دو عدد
تخم مرغ
نمایش تصویر

صد و پنجاه گرم
پودر شکر
نمایش تصویر

دویست گرم
آرد
نمایش تصویر

صد گرم
کشمش
نمایش تصویر

صد و پنجاه گرم
کره یا روغن
جامد حیوانی
نمایش تصویر

یک قاشق
مرباخوری
بکینگ پودر
نمایش تصویر

نصف
قاشق چایخوری
وانیل
نمایش تصویر

یک قاشق
غذاخوری
پودر پسته
برای تزئین
نمایش تصویر



وسایل لازم
نمایش تصویر

خروج

تصویر قبلی

کالری

طرز تهیه

مواد لازم برای نان شیرینی کشمشی



صد و پنجاه گرم کره یا روغن جامد حیوانی

معادل یک بسته صد گرمی و یک بسته پنجاه گرمی کره

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای نان شیرینی کشمشي



دو پیمانه آرد گندم معادل ۲۰۰ گرم

یا معادل ده قاشق غذاخوری آرد گندم

خروج

تصویر قبلی

وسایل لازم برای نان شیرینی کشمشی



کاغذ روغنی مخصوص شیرینی

همزن برقی و گاز فردار

خروج

تصویر قبلی



مواد لازم برای نان شیرینی کشمشي



هفت قاشق غذاخوری پودر شکر

جمعاً معادل ۱۵۰ گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای نان شیرینی کشمشی



پنج قاشق غذاخوری کشمش
جمعاً معادل صد گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای نان شیرینی کشمشي



دو عدد تخم مرغ

تصویر قبلی

خروج

مواد لازم برای نان شیرینی کشمشي



نصف قاشق چایخوری وانیل

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای نان شیرینی کشمش



پک فاشق مرباخوری بکینگ پودر

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای نان شیرینی کشمشي



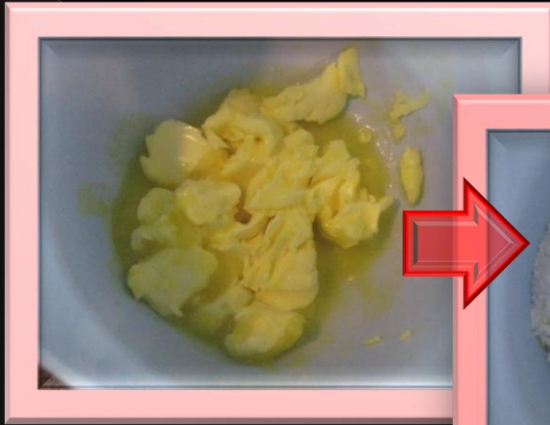
یک قاشق غذاخوری پودر پسته

برای تزئین

خروج

تصویر قبلی

طرز تهیه نان شیرینی کشمشي



صد و پنجاه گرم کره یا روغن جامد حیوانی را دو ساعت بیرون یخچال می گذاریم تا کمی نرم شود سپس آن را با ۱۵۰ گرم پودر شکر و نصف قاشق چایخوری وانیل مخلوط کرده، با همزن برقی می زنیم تا کرم رنگ شود.

خروج

مواد لازم

تصویر بعدی

طرز تهیه نان شیرینی کشمشي



تخم مرغها را یکی یکی اضافه کرده، هم می زنیم. آرد و بکینگ پودر را مخلوط کرده، با یک الک اضافه کرده و با یک قاشق یا لیسک هم می زنیم. در آخر کشمش را با مواد اخیر مخلوط کرده تا مایه شیرینی کشمشي آماده شود.

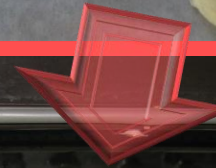
خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه نان شیرینی کشمشي



دو کیسه فریزر را داخل هم قرار داده، مایه شیرینی را در آن می ریزیم. کاغذ روغنی را روی سینی فر پهن کرده و از مایه شیرینی به اندازه یک گردو روی کاغذها می ریزیم و کمی پودر پسته روی آنها می پاشیم. سینی را در طبقه بالای فر با حرارت ۱۵۰ الی ۱۶۰ درجه سانتیگراد برای مدت ۱۰ الی ۱۵ دقیقه قرار می دهیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه نان شیرینی کشمشي



شیرینی های پخته شده را برای نیم
ساعت کنار می گذاریم تا سرد شود. سپس
آن 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 کشمشي



مقدار کالری موجود در کل
شیرینی حدود

۳۱۰۰ کیلو کالری
می باشد.



مقدار کالری موجود در یک عدد
نان شیرینی کشمشي (اندازه متوسط) حدود

۶۰ کیلو کالری
می باشد.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی