

بِسْمِ اللّٰهِ الرَّحْمٰنِ الرَّحِیْمِ هست کلید در گنج حکیم

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

شیرینی شکری



خروج

کالری
شیرینی

مواد لازم



Pmdirin.com

مواد لازم برای تهیه شیرینی شکری



با این مقدار مواد لازم
حدود ۸۰ عدد شیرینی
"شکری" به قطر ۵ سانت
خواهیم داشت.

۳۰ گرم

شیر

نمایش تصویر

یک قاشق

مرباخوری سرپر

بکینگ پودر

نمایش تصویر

۵ قاشق غذاخوری

شکر

نمایش تصویر

۸۵ گرم

پودر شکر

نمایش تصویر

۱۵۰ گرم

کره

نمایش تصویر

نصف

قاشق چایخوری

وانیل

نمایش تصویر

دو عدد

تخم مرغ

نمایش تصویر

نصف

قاشق چایخوری

وانیل

نمایش تصویر

۳۰۰ الی ۴۰۰ گرم

آرد گندم

نمایش تصویر

وسایل لازم

نمایش تصویر

خروج

تصویر قبلی

کالری

شیرینی

طرز تهیه

مواد لازم برای تهیه شیرینی شکری



دو عدد تخم مرغ

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای تهیه شیرینی شکری



نصف قاشق چایخوری وانیل

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای تهیه شیرینی شکری



۸۵ گرم پودر شکر

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای تهیه شیرینی شکری

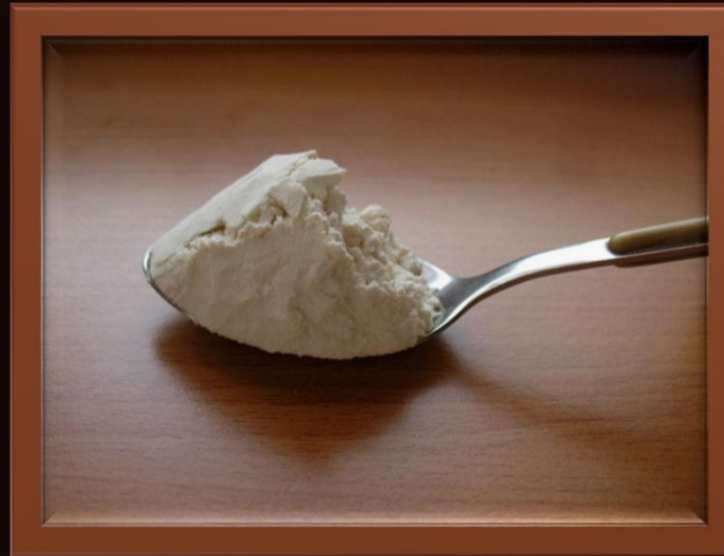


یک قاشق مرباخوری بکینگ پودر
معادل ۶ گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای تهیه شیرینی شکری



۳۰۰ الی ۴۰۰ گرم آرد گندم
حدود ۲۰ قاشق غذاخوری سرپر

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای تهیه شیرینی شکری



۱۵۰ گرم کره

یک و نیم بسته کره صد گرمی

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای تهیه شیرینی شکری



۳۰ گرم شیر
حدود سه قاشق غذاخوری

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای تهیه شیرینی شکری



پنج قاشق
غذاخوری
شکر
حدود صد گرم



خروج

تصویر قبلی

وسایل لازم برای تهیه شیرینی شکری



قالب شیرینی



همزن برقی



تخته و وردنه برای باز کردن خمیر

خروج

تصویر قبلی



طرز تهیه شیرینی شکری



۸۵ گرم شکر، ۱۵۰ گرم کره (که در دمای اتاق نرم شده است) و نصف قاشق چایخوری وانیل را با همزن برقی هم می زنیم تا کرم مانند شود.

خروج

مواد لازم

تصویر بعدی

طرز تهیه شیرینی شکری



یک تخم مرغ اضافه کرده و سی ثانیه هم می
زنیم و بعد تخم مرغ دوم را اضافه کرده و باز
سی ثانیه هم می زنیم و بعد شیر را اضافه کرده،
هم می زنیم. ۳۰۰ گرم آرد و یک قاشق
مرباخوری بکینگ پودر را با هم مخلوط کرده،
کم کم به مواد اضافه کرده، هم می زنیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه شیرینی شکری



خمیر را ورز می دهیم. اگر خمیر به دست میچسبید، آنقدر آرد اضافه می کنیم تا خمیر به دست نچسبد. سپس آن را در یک نایلون گذاشته، برای حدود ۵ ساعت در یخچال می گذاریم. بعد کمی آرد روی تخته پاشیده و خمیر را با وردنه به قطر ۲ الی ۳ میلیمتر باز می کنیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه شیرینی شکری



با قالب های شیرینی از خمیر جدا کرده، با کمی فاصله در سینی فر می چینیم و روی آنها شکر می پاشیم.



خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه شیرینی شکری



از نیم ساعت قبل فر را با حرارت متوسط (۱۶۰ الی ۱۸۰ درجه سانتیگراد) روشن کرده، سینی را در طبقه بالای فر، برای مدت ۱۰ الی ۱۵ دقیقه قرار می دهیم تا شیرینی پخته و کمی طلایی شود. سپس سینی را از فر درآورده تا کمی سرد شود. بعد از کمی سرد شدن، شیرینی به راحتی از سینی جدا می شود. آن را درآورده، در یخچال می گذاریم تا کاملاً سرد شود. می توان شیرینی را با قالبهای مختلف تهیه نمود.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه شیرینی شکری



به جای شکر می توان یک عدد زرده تخم مرغ، یک قاشق غذاخوری پودر شکر و یک چهارم قاشق چایخوری وانیل را با هم مخلوط کرده، روی خمیر شیرینی بمالیم و یک عدد بادام به آن اضافه کرده، مانند قبل آن را بپزیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه شیرینی شکری



و یا می توان به جای بادام، کمی
پودر پسته روی آن پاشیده، مانند
قبل آن را بپزیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه شیرینی شکری



شیرینی
آماده پذیرایی است.

نوش جان



خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

کالری
شیرینی

کالری موجود در شیرینی شکری



مقدار کالری موجود در کل
شیرینی حدود
۳۵۰۰ کیلوکالری
می باشد.



مقدار کالری موجود در یک عدد شیرینی
نسبتاً کوچک (تقریباً به قطر ۵ سانت) حدود
۴۵ کیلوکالری
می باشد.



مقدار کالری موجود در یک عدد شیرینی
نسبتاً کوچک (تقریباً به قطر ۵ سانت) حدود
۴۰ کیلوکالری
می باشد.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی