

بسم الله الرحمن الرحيم هست کلید در گنج حکیم

کیک پرتقالی

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



خروج

کالری کیک

مواد لازم



Pmdirin.com

مواد لازم برای کیک پرتقالی



با این مقدار مواد لازم به اندازه دو دیس متوسط از "کیک پرتقالی" خواهیم داشت.

وسایل لازم

نمایش تصویر

صد گرم

آب پرتقال

نمایش تصویر

۲۵۰ گرم

آرد گندم

نمایش تصویر

یک چهارم قاشق چایخوری

وانیل

نمایش تصویر

یک قاشق غذاخوری

پوست پرتقال

رنده شده

نمایش تصویر

یک قاشق مربا خوری

بکینگ پودر

نمایش تصویر

صد و پنجاه گرم

پودر شکر

نمایش تصویر

صد گرم

روغن مایع

نمایش تصویر

چهار عدد

تخم مرغ

نمایش تصویر

خروج

تصویر قبلی

کالری کیک

طرز تهیه

وسایل لازم برای کیک پرتقالی

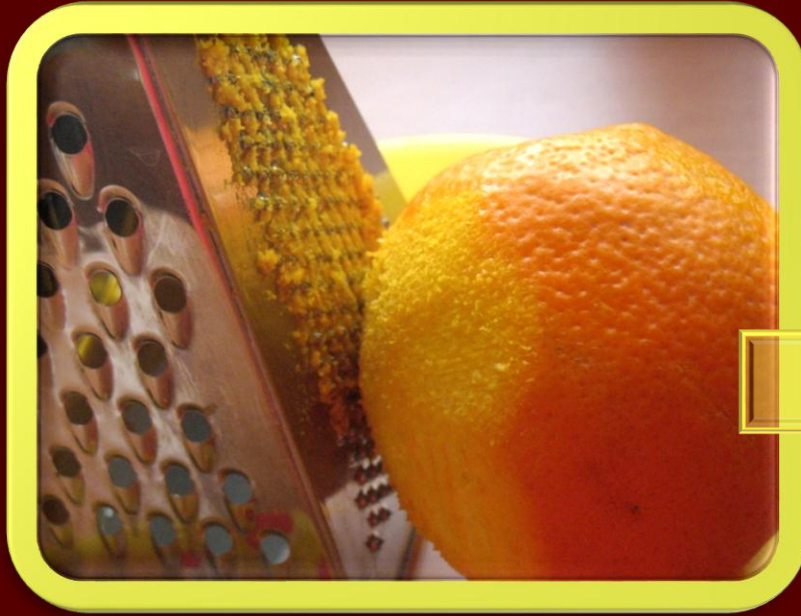


دو عدد قالب تفلون مستطیل شکل به گنجایش یک لیتر و به طول ۲۶ سانت
همزن برقی و گاز فردار

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک پرتغالی



یک قاشق غذاخوری پوست پرتقال رنده شده

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک پرتقالی



صد و پنجاه گرم پودر شکر
حدود هفت قاشق غذاخوری پودر شکر

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک پرتقالی



یک چهارم قاشق چایخوری وانیل

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک پرتقالی



یک قاشق مربا خوری بکینگ پودر
معادل ۸ گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک پرتقالی



صد گرم روغن مایع معادل یک فنجان
می توان ۵۰ گرم روغن مایع و ۵۰ گرم کره استفاده کرد.

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک پرتغالی



۲۵۰ گرم آرد گندم

معادل دوازده قاشق غذاخوری یا دو و نیم پیمانه

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک پرتقالی



چهار عدد تخم مرغ

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک پرتقالی



نصف لیوان آب پرتقال
معادل صد گرم



خروج

تصویر قبلی

طرز تهیه کیک پرتقالی



چهار عدد تخم مرغ را با یک چهارم قاشق چایخوری وانیل و هفت قاشق غذاخوری پودر شکر (۱۵۰ گرم) مخلوط کرده، با همزن برقی حدود ۵ دقیقه می زنیم تا غلیظ شده، حجم آن دو برابر شود.

خروج

مواد لازم

تصویر بعدی

طرز تهیه کیک پرتقالی



روغن را اضافه کرده، هم می زنیم سپس آرد گندم (۲۵۰ گرم) و یک قاشق مرباخوری بکینگ پودر را با هم مخلوط کرده، نصف آن را با یک الک به تخم مرغهای زده شده اضافه می کنیم و هم می زنیم. بعد آب پرتقال و پوست پرتقال رنده شده را اضافه کرده هم می زنیم و بعد بقیه آرد را اضافه کرده، هم می زنیم تا مایه کیک آماده شود.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه کیک پرتقالی



فر را از نیم ساعت قبل با شعله متوسط (۱۶۰ الی ۱۷۰ درجه سانتیگراد) روشن می کنیم. ته دو قالب تفلون به شکل مستطیل به طول ۲۶ سانتیمتر را کمی چرب کرده، مایه کیک را در آنها می ریزیم. مایه کیک باید نصف قالب را بگیرد تا جا برای پف کردن داشته باشد. قالب را در طبقه وسط فر برای مدت ۳۰ دقیقه قرار می دهیم (تا زمانی که کیک پف کرده، روی آن کمی طلایی شود). سپس ۵ دقیقه شعله فر را کم (۱۲۰ الی ۱۳۰ درجه سانتیگراد) می کنیم و بعد کیک را از فر درآورده تا سرد شود.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه کیک پرتقالی



کیک را از قالب جدا کرده
تا آماده پذیرایی شود.

نوش جان

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

کالری کیک

کالری موجود در کیک پرتغالی



مقدار کالری موجود
در یک قالب کیک حدوداً
۱۳۷۰ کیلو کالری
می باشد.

مقدار کالری موجود
در یک برش (یک دهم) کیک
۱۴۰ کیلو کالری
می باشد.



خروج

مواد لازم

تصویر قبلی