

بسم

الله

الرحمن

الرحيم

هست

کلید

حکیم

در گنج

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

کیک شکلاتی



Pmdirin.com

خروج

کالری کیک

مواد لازم

مواد لازم برای کیک شکلاتی



با این مقدار مواد لازم به
اندازه یک بشقاب بزرگ از
"کیک شکلاتی" خواهیم
داشت.

وسایل لازم

نمایش تصویر

سی گرم
پودر کاکائو

نمایش تصویر

۲۵۰ گرم
آرد گندم

نمایش تصویر

۱۵۰ گرم
پودر شکر

نمایش تصویر

۷۰ گرم
شیر ولرم

نمایش تصویر

۱۵۰ گرم
کره

نمایش تصویر

نصف قاشق چایخوری

وانیل

نمایش تصویر

سه عدد
تخم مرغ

نمایش تصویر

ده گرم
بکینگ پودر

نمایش تصویر

خروج

تصویر قبلی

کالری کیک

طرز تهیه

مواد لازم برای کیک شکلاتی

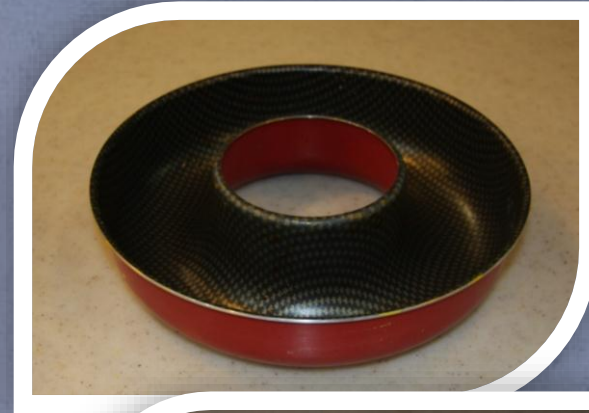


صد و پنجاه گرم پودر شکر
تقریباً معادل هفت قاشق غذاخوری

خروج

تصویر قبلی

وسایل لازم برای کیک شکلاتی



همزن برقی
و گاز فردار

یک عدد قالب گرد تفلون
به قطر حدود ۲۵ سانت

و یا یک قالب مستطیل به طول ۲۵ سانت

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک شکلاتی



نصف قاشق چایخوری وانیل

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک شکلاتی



صد و پنجاه گرم کره

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک شکلاتی



۲۵۰ گرم آرد گندم

معادل دو پیمانه

حدود ۲۵ قاشق غذاخوری

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک شکلاتی



یک عدد تخم مرغ کامل و
دو عدد زرده تخم مرغ

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک شکلاتی



سی گرم پودر کاکائو
تقریباً معادل چهار قاشق غذاخوری سرپر

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک شکلاتی



ده گرم بکینگ پودر
تقریباً معادل یک قاشق غذاخوری

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای کیک شکلاتی



هفتاد گرم شیر یا شیر کاکائو ولرم
تقریباً معادل یک سوم پیمانه

خروج

تصویر قبلی

طرز تهیه کیک شکلاتی



کره و پودر شکر را با همزن برقی می زنیم تا کرم
مانند شود. یک عدد تخم مرغ کامل و وانیل را اضافه
کرده، به هم زدن ادامه می دهیم.

خروج

مواد لازم

تصویر بعدی

طرز تهیه کیک شکلاتی



سه قاشق پودر کاکائو را با الک اضافه کرده، هم می زنیم. بعد زرده های تخم مرغ را یکی یکی اضافه کرده، پس از اضافه کردن هر زرده، با همزن برقی سی ثانیه هم می زنیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه کیک شکلاتی



آرد، یک قاشق کاکائو و بکینگ پودر را با هم مخلوط می کنیم. نیمی از آن را داخل مواد ریخته، هم می زنیم. بعد شیر یا شیر کاکائو ولرم را اضافه کرده، هم می زنیم. در آخر بقیه آرد را اضافه کرده، هم می زنیم تا مواد کیک شکلاتی آماده شود.

خروج

مواد لازم

تصویر بعدی

طرز تهیه کیک شکلاتی



فر را از نیم ساعت قبل با شعله متوسط - ۱۶۰ درجه سانتیگراد - روشن کرده، مایه کیک را در قالب ریخته، روی آن را صاف می کنیم و آن را در طبقه وسط فر برای مدت ۲۵ الی ۳۰ دقیقه قرار می دهیم (تا زمانی که روی کیک چسبناک نباشد). سپس آن را از فر درمی آوریم تا سرد شود.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه کیک شکلاتی



کیک را می توان در قالب
مستطیل نیز درست کرد.



خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه کیک شکلاتی



کیک که کمی سرد شد از قالب
جدا می شود. آن را در ظرف
برمیگردانیم تا آماده پذیرایی شود.

نوش جان

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

کالری کیک

کالری موجود در کیک شکلاتی



مقدار کالری موجود
در یک دهم کیک شکلاتی حدوداً
۳۱۰ کیلو کالری
می باشد.

مقدار کالری موجود در کل کیک شکلاتی حدود

۳۱۰۰ کیلو کالری

می باشد.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی