

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

رولت با طعم کافی میکس و موز



خروج

کالری رولت

مواد لازم



Pmdirin.com

مواد لازم برای رولت با طعم کافی میکس و موز



با این مقدار مواد لازم به اندازه یک دیس متوسط از "رولت با طعم کافی میکس و موز" خواهیم داشت.

چهار عدد

موز

نمایش تصویر

هفت قاشق
غذاخوری

آرد گندم

نمایش تصویر

یک چهارم
قاشق چایخوری

وانیل

نمایش تصویر

صدو پنجاه گرم

خامه

نمایش تصویر

دو قاشق غذاخوری

پودر ژله موز

نمایش تصویر

یک قاشق مربا خوری

بکینگ پودر

نمایش تصویر

وسایل

مورد نیاز

نمایش تصویر

هفت قاشق غذاخوری

پودر شکر

نمایش تصویر

سه قاشق غذاخوری

پودر کافی میکس

نمایش تصویر

چهار عدد

تخم مرغ

نمایش تصویر

خروج

تصویر قبلی

کالری رولت

طرز تهیه

مواد لازم برای رولت با طعم کافی میکس و موز



یک قالب مستطیل به ابعاد ۳۰ در ۴۰ سانت
همزن برقی و فر

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای رولت با طعم کافی میکس و موز



صد و پنجاه گرم خامه پاستوریزه سفت
معادل ۵ قاشق غذاخوری سرپر

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای رولت با طعم کافی میکس و موز



دو قاشق غذاخوری پودر ژله موز معادل ۲۵ گرم
تقریباً معادل یک چهارم بسته پودر ژله موز

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای رولت با طعم کافی میکس و موز



هفت قاشق غذاخوری پودر شکر
معادل ۱۵۰ گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای رولت با طعم کافی میکس و موز



یک چهارم قاشق چایخوری وانیل

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای رولت با طعم کافی میکس و موز



یک قاشق مربا خوری بکینگ پودر
معادل ۸ گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای رولت با طعم کافی میکس و موز



سه قاشق غذاخوری پودر کافی میکس (دو بسته)
جمعاً معادل ۳۶ گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای رولت با طعم کافی میکس و موز



هفت قاشق غذاخوری آرد گندم
معادل ۱۴۰ گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای رولت با طعم کافی میکس و موز



چهار عدد تخم مرغ

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای رولت با طعم کافی میکس و موز



چهار عدد موز درشت
معادل ۷۰۰ گرم

خروج

تصویر قبلی

طرز تهیه رولت با طعم کافی میکس و موز



برای تهیه نان رولت با طعم کافی میکس :

چهار عدد تخم مرغ را با یک چهارم قاشق چایخوری وانیل و ۵ قاشق غذاخوری پودر شکر (۱۱۰ گرم) مخلوط کرده، با همزن برقی می زنیم تا غلیظ شده، حجم آن دو برابر شود.

خروج

مواد لازم

تصویر بعدی

طرز تهیه رولت با طعم کافی میکس و موز



هفت قاشق غذاخوری آرد گندم (۱۴۰ گرم)، ۳ قاشق غذاخوری پودر کافی میکس (دو بسته معادل ۳۶ گرم) و یک قاشق مرباخوری بکینگ پودر را با هم مخلوط کرده، آن را با یک الک کم کم به تخم مرغهای زده شده اضافه می کنیم و با لیسک یا یک قاشق هم می زنیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه رولت با طعم کافی میکس و موز



دو قاشق غذاخوری شیر ولرم یا آب جوش را به مواد اضافه کرده، هم می زنیم تا مایه نان رولت با طعم کافی میکس آماده شود.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه رولت با طعم کافی میکس و موز



فر را از نیم ساعت قبل با شعله متوسط (۲۰۰ درجه سانتیگراد) روشن کرده، یک کاغذ روغنی ته قالب تفلون به شکل مستطیل به ابعاد ۳۰ در ۴۰ سانتیمتر قرار داده، مواد را روی آن می ریزیم و در طبقه بالای فر برای مدت ۱۰ دقیقه قرار می دهیم (تا زمانی که روی نان رولت چسبناک نباشد). سپس آن را از فر درآورده تا سرد شود. کمی پودر قند روی نان رولت پاشیده، و یک پارچه تمییز روی آن می اندازیم تا نان در حین سرد شدن خشک نشود و بعد کاغذ را از کیک جدا می کنیم و نان رولت را همراه کاغذ و پارچه، لوله کرده، کنار می گذاریم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه رولت با طعم کافی میکس و موز



یک و نیم عدد موز درشت را خرد کرده، در مخلوط کن می ریزیم. سه قاشق غذاخوری شیر یا آب به آن اضافه کرده، مخلوط می کنیم.

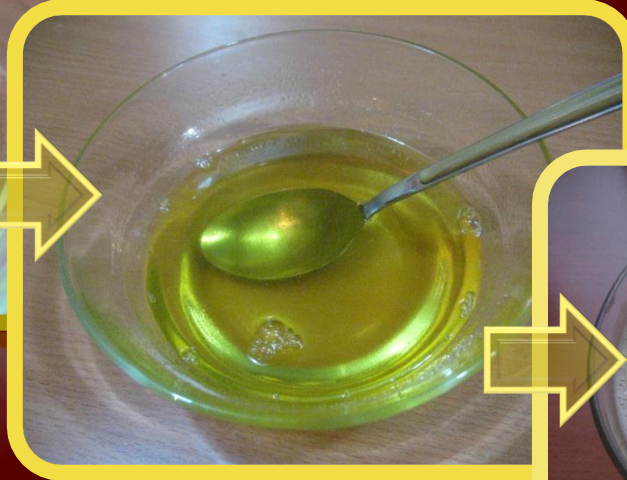
خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه رولت با طعم کافی میکس و موز



دو قاشق غذاخوری پودر ژله موز یا یک چهارم بسته پودر ژله موز را کم کم به نصف فنجان آب جوش اضافه کرده، هم می زنیم و می گذاریم تا سرد شود. سپس آن را کم کم به پوره موز اضافه کرده، هم می زنیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه رولت با طعم کافی میکس و موز



صد و پنجاه گرم (۵ قاشق غذاخوری) خامه پاستوریزه سفت را دو ساعت در فریزر می گذاریم سپس آن را از فریزر درآورده و با دو قاشق غذاخوری پودر شکر (۴۰ گرم) مخلوط می کنیم. آن را با همزن برقی حدود ۵ دقیقه با درجه تند هم می زنیم تا خامه فرم بگیرد.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه رولت با طعم کافی میکس و موز



مخلوط پوره موز و ژله را به خامه فرم گرفته اضافه کرده، هم می زنیم تا خامه با طعم موز آماده شود. آن را یک ساعت در یخچال گذاشته تا سرد شود.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه رولت با طعم کافی میکس و موز



سه چهارم از خامه با طعم موز را روی نان رولت سرد شده می مالیم. سر و ته دو عدد موز را جدا کرده، آن را روی نان رولت می گذاریم و نان را لوله می کنیم. بقیه خامه را روی رولت می ریزیم و رولت را ۲ الی ۳ ساعت در یخچال می گذاریم تا سرد و سفت شود.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه رولت با طعم کافی میکس و موز



سر و ته رولت را جدا کرده، کنار می گذاریم و روی آن را با کمی پودر کافی میکس و چند برش از موز تزئین می کنیم. در نهایت رولت را برش می زنیم تا آماده پذیرایی شود.

نوش جان

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

کالری رولت



کالری موجود در رولت با طعم کافی میکس و موز



مقدار کالری موجود
در کل رولت حدوداً
۲۶۰۰ کیلو کالری
می باشد.

مقدار کالری موجود
در یک برش (یک دهم) رولت
۲۶۰ کیلو کالری
می باشد.



خروج

مواد لازم

تصویر قبلی