

آموزش کوکی خرمالو برای عصرهای پاییزی

لطافت خرمالو با جادوی شیرینی پزی

فائزه صدیقی
نویسنده

می توانند محوریت دوره‌ی عصرهای سرد پاییزی باشند. فرارسیدن پاییز بهانه خوبی است که با استفاده از میوه‌های فصلی دست به امتحان میان وعده‌ها و دسرهای جدید و خلاقانه پاییزی بزنیم. در این آموزش بایک کوکی مرطوب، خوشمزه و لطیف با استفاده از خرمالو پوره شده آشنا می شوید که از ساده‌ترین مواد اولیه تشکیل شده است،

بسیاری از آدم‌ها پاییز را پادشاه فصل‌ها می دانند. این پادشاهی در دنیا شیرینی پزی هم به شدت طرفداران مخصوص به خودش را دارد. پاییز یک دنیا میوه و سبزیجات قابل استفاده در شیرینی پزی دارد و می تواند بهترین فصل برای روشن کردن فرو شروع شیرینی پزی خانگی شما باشد. دستورهای پاییزی خوش عطر، پرادویه و مرطوب هستند و

استراحت احتیاج ندارد و در کمترین زمان ممکن آماده می شود. خوب است بدانید که طعم خرمالو پوره شده مثل کدو پوره شده در حین پخت کم می شود و به همین دلیل این کوکی برای کسانی که خرمالو دوست ندارند هم مطلوب و دلپسند است. پس امروز با من همراه باشید تا در کنار هم طرز تهیه این کوکی خرمالو خوشمزه را آموزش ببینیم.

مواد لازم کوکی خرمالو (هم دمای محیط)

آرد: دو پیمانه*
بیکینگ پودر: دو قاشق چای خوری
نمک: یک هشتم قاشق چای خوری
دارچین: یک و یک دوم قاشق چای خوری
جوزهندی: یک چهارم قاشق چای خوری
کره: ۱۰۰ گرم
شکر سفید: یک پیمانه
پوره خرمالو: یک پیمانه
تخم مرغ: یک عدد
وانیل: یک چهارم قاشق چای خوری
گردو خرد شده: یک پیمانه
* اگر پیمانه‌های استاندارد شیرینی پزی را دارید از همان استفاده کنید، اما اگر به آنها دسترسی ندارید یک لیوان دسته‌دار فرانسوی را معادل یک پیمانه در نظر بگیرید.



کوکی خرمالو

چند نکته در خصوص مواد اولیه

برای اندازه‌گیری آرد، ظرف یا پاکت آرد را با قاشق هم بزنید، پیمانانه را با قاشق پر کنید و سر پیمانانه را صاف کنید. آرد اندازه‌گیری شده را حتماً دوبار الک کنید. الک کردن به بهتر شدن بافت نهایی کوکی کمک می کند و باعث می شود کوکی بافت سبک‌تری داشته باشد. برای این دستور می توانید از کره حیوانی (کره صبحانه) یا کره گیاهی سوپرمارکتی (مارگارین) با مخلوط هر دو کره استفاده کنید. دقت کنید که برای این دستور کره سنتی، کره لاکتیکی، کره کم چرب، روغن جامد و روغن صاف قابل استفاده نیستند. کره باید هم دمای محیط باشد.

برای تهیه پوره خرمالو، کافی است خرمالوها را پوست کنده و به کمک غذا ساز، گوشتکوب برقی یا با چنگال پوره کنید. خرمالو هر چه رسیده‌تر باشد، پوره آن خوش طعم‌تر و برای شیرینی پزی مناسب‌تر است. پوره خرمالو مثل پوره کدو نیاز به آبگیری ندارد. همچنین پوره خرمالو قابل جایگزینی با پوره کدو نیست.

اگر از گردو یا هر خشکباری استفاده می کنید بهتر است آنها را روی حرارت گاز یا داخل فر قرار داده و نشت کنید. نشت کردن مزه و بافت خشک‌بار را تشدید می کند و کمک می کند طعم مشخص‌تر و بهتری داشته باشند، ضمن اینکه رطوبت اضافه آنها را از بین می برد و باعث می شود آجیل‌ها سبک‌تر شده و در کیک و کوکی ته نشین نشوند. من همیشه مغزها را در سینی شیرینی پزی، روی کاغذ روغنی پخش و پنج دقیقه در فر ۱۸۰ درجه حرارت می دهم تا بوی مغزها در بیاید، رطوبتش گرفته شود و رنگش یک درجه تیره شود. بعد از نشت کردن، گردو را خرد کنید و کناری بگذارید.

پس از آماده‌سازی مواد اولیه، فر را روی ۱۸۰ درجه سانتی‌گراد روشن کنید تا گرم شود. بگذارید حالا که به این قسمت از کار رسیده‌ایم نکته مهمی را برایتان بگویم که اوایل کار بارها باعث ناامیدی من از کیک و شیرینی پزی می شد! دمای پخت در فرهای گازی و برقی در پخت کیک و شیرینی یکی نیست و به طور معمول دمایی که در فرهای برقی مثل ماکروفر یا سایر نمونه‌ها باید برای پخت انتخاب کنیم حدوداً ۲۰ درجه کمتر از دما فرهای گازی است. این عدد می تواند با توجه به فضا و اندازه فر برقی شما پنج درجه کمتر یا بیشتر باشد. اما در دستورهای آشپزی و شیرینی پزی عموماً به این مورد اشاره‌ای نمی شود و تنها یک دما که برای فر گازی است بیان می شود و اگر شما نکته تفاوت دمایی را ندانید در نهایت کیک و شیرینی سوخته و سفت تحویل می گیرید! پس با این توضیحات اگر فر شما گازی است آن را روی دمای ۱۸۰ درجه بگذارید ولی اگر فر برقی دارید با دمای ۱۶۰ درجه سانتی‌گراد آن را روشن کنید تا گرم شود.

پس از روشن کردن فر، سینی شیرینی پزی را آماده کنید. برای سینی فردو نکته وجود دارد. اول اینکه به هیچ وجه کف سینی را چرب نکنید، چربی موجود در سینی باعث پیشروی کوکی‌ها و دفرمه شدن آنها می شود، پس به جای چرب کردن از کاغذ روغنی، ورق نسوز یا مت سیلیکونی استفاده کنید. نکته دوم اینکه سینی شیرینی پزی را که در لوازم قنادی‌ها با جنس آلومینیومی، گالوانیزه یا تفلون به فروش می رسد تهیه کرده و از سینی خود فر استفاده نکنید. این را بدانید که فقط در چند



کوکی خرمالو،
از ساده‌ترین
مواد اولیه
تشکیل شده
است، استراحت
احتیاج ندارد و
در کمترین زمان
ممکن آماده
می شود

