



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

طعم خرمالو هنگام پخته شدن کم می شود.

بریزید. پس از اینکه کل سینی پر شد، نوک انگشتتان را مرطوب کنید و روی کوکی ها را با آن صاف کنید تا حالت شاخه ای نداشته و گرد باشد. سینی را در فر از قبل گرم شده قرار دهید و کوکی ها را به مدت ۱۳ تا ۱۴ دقیقه بپزید. دقت کنید که با این مقدار مواد، در نهایت بیشتر از یک سینی کوکی خواهید داشت و مقداری از مایه کوکی پس از کامل شدن سینی اول اضافه می آید. بیرون ماندن مابقی مایه کوکی تا پخته شدن سری اول مشکلی برای آن ایجاد نمی کند.

نکته: باید به این موضوع دقت کنید که زمان گفته شده برای پخت کوکی در دستورها تقریبی است و ممکن است این زمان در فر شما متفاوت باشد. خوشبختانه در پخت کوکی براحتی این مشکل قابل حل است. کافی است ابتدا دو کوکی را با زمان گفته شده در دستور بپزید و اجازه دهید خنک شوند و به دمای محیط برسند، سپس آنها را تست کنید و بعد با توجه به نتیجه به دست آمده، باقی کوکی ها را با زمان بیشتر یا کمتر بپزید. پس از اتمام پخت کوکی ها، سینی را از فر خارج کرده و روی توری خنک کننده بگذارید و تا زمان خنک شدن (حدود نیم ساعت) به هیچ وجه به کوکی ها دست نزنید. کوکی بعد از پخت بسیار نرم و شکننده بوده و در صورت دست زدن از هم می پاشد. بعد از خنک شدن اولیه، کوکی ها را از کاغذ روغنی جدا کرده و برای خنک شدن کامل مجدداً آنها را روی توری خنک کننده بچینید.

بافت کوکی خرمالو از نوع کیک است، یعنی بافتی پفی، نرم و خمیری شبیه مایه کیک دارد. کوکی ها به تنهایی و بدون رویه هم بسیار لذیذ و عالی هستند، ولی اگر دوست دارید می توانید برای تزئین ۵۰ گرم شکلات سفید را به همراه ۱۵ گرم کره به روش بن ماری یا درون ماکروفر آب کنید، سپس کوکی ها را ابتدا در شکلات آب شده بزنید و بعد روی آنها پودر پسته یا نارگیل، مغز بجات، شکلات چیپسی یا اسمازتیز بپاشید.



وجه بیش از این شکر را آسیاب نکنید چون تبدیل به پودر قند شده که نقش متفاوتی در شیرینی پزی دارد.

تخم مرغ را در کاسه ای بشکنید، وانیل را به تخم مرغ اضافه کرده و با چنگال تا جایی هم بزنید که بافت تخم مرغ باز شود. حالا تخم مرغ را در دو مرحله به مخلوط کره و شکر اضافه کنید و هر بار با دور متوسط رو به بالای همزن تا جایی آن را هم بزنید که مواد یکدست شوند. سپس پوره خرمالو را به آن اضافه کرده و مواد را در حد یکدست شدن با دور متوسط همزن برقی هم بزنید. آرد را در دو مرحله به مخلوط مواد اضافه کرده و ابتدا با همزن دستی یا پره های خاموش همزن آن را هم بزنید و در نهایت با کندترین دور همزن برقی فقط و فقط تا جایی مخلوط کنید که رگه های آرد دیده نشود. در انتها گردو خرد شده را با لیسک داخل خمیر به آرامی مخلوط و فولد کنید. در نهایت مایه غلیظ و چسبناکی خواهید داشت که سفت نیست و به دست می چسبد.

از مواد به اندازه یک قاشق غذاخوری یا اسکوپ بستنی برداشته و با فاصله سه سانتی متر از هم کف سینی شیرینی پزی

کاسه تمیزی بریزید، مواد را با دور متوسط همزن به مدت سه تا چهار دقیقه بزنید تا روشن، یکدست و حجیم شوند. حتماً در بین کار همزن برقی را خاموش کرده و مواد را با لیسک از دیواره های کاسه به وسط جمع کنید (دورگیری) و بعد هم زدن را ادامه بدهید. نکته: برای رسیدن به بهترین حالت در مخلوط شدن کره و شکر، بهتر است از شکر دانه ریز استفاده کنید. اگر شکر دانه ریز ندارید، شکر معمولی را در آسیاب برقی یا غذاساز بریزید و فقط دو پالس بزنید. این را بدانید که با این روش، دانه های شکر به صورت یکدست ریز نمی شوند ولی این ریز و درشتی مشکلی ایجاد نمی کند، پس به هیچ

مارک خاص فر، امکان استفاده از سینی خود فر وجود دارد.

طرز تهیه کوکی خرمالو

آرد را بعد از اندازه گیری یک دور الک کرده و در دور دوم بیکنگ پودر، نمک، دارچین و جوز هندی را هم روی آرد بریزید و به همراه آن الک کنید. در انتها مواد خشک را با حوصله با همزن دستی یا چنگال مخلوط کنید تا کاملاً یکدست شوند و مجدد یک بار دیگر همه را با هم الک کنید. الک کردن به بهتر شدن بافت نهایی کوکی کمک می کند و باعث می شود بافت سبک تری داشته باشد. کره هم دمای محیط و شکر دانه ریز را در

شرایط نگهداری

در صورت خنک بودن فضای منزل، کوکی ها را در ظرف دربسته چهارقله در دمای محیط و در صورت گرم بودن در یخچال نگهداری کنید. این کوکی ها تا پنج روز در این شرایط ماندگاری دارند. همچنین می توانید برای مدت طولانی تر آنها را در فریزر نگهداری کنید. از اینکه این آموزش را تا انتها با من همراه بودید از شما سپاسگزارم. امیدوارم لحظات شیرین زندگیتان هر روز بیشتر از روز قبل باشد.

تست کردن مزه و بافت خشکبار را تشدید می کند و کمک می کند طعم مشخص تر و بهتری داشته باشند، ضمن اینکه رطوبت اضافه آنها را از بین می برد و باعث می شود آجیل ها سبک تر شده و در کیک و کوکی ته نشین نشوند



کوکی خرمالو بافت نرم و کیک دارد