



شما می توانید
با خیال راحت
از صفر تا صد
درست کردن این
بیسکوئیت را
به دست بچه ها
بسپارید تا با
درست کردن
آن به مهارت
دست ورزی و
تقویت اعتماد به
نفس آنها کمک
کرده باشید

آموزش بیسکوئیت نسکافه ای نسکافه ات را گاز بگیر!

**مواد لازم
(هم دمای محیط)**
آرد: ۱۷۰ گرم / کره: ۱۴۰ گرم /
پودر قند: ۷۰ گرم / قهوه
فوری (نسکافه): دو قاشق
چای خوری

بیسکوئیت های کره ای
از محبوب ترین و
راحت ترین مدل های
بیسکوئیت است

سینی باعث پیشروی بیسکوئیت ها
و دفرمه شدن آنها می شود، پس به
جای چرب کردن از کاغذ روغنی،
ورق نسوز یا مت سیلیکونی
استفاده کنید. نکته دوم اینکه
بهتر است بیسکوئیت ها را در
سینی های آلومینیومی، گالوانیزه
یا تفلون بپزید. بیسکوئیت ها را
به مدت بیست دقیقه بپزید و بعد
سینی شیرینی پزی را روی توری
خنک کننده قرار دهید و تا خنک
شدن کامل بیسکوئیت ها به هیچ
وجه به آنها دست نزنید. پس از
آن می توانید بیسکوئیت ها را به
ظرف سرو منتقل کنید؛ همچنان
می توانید با کمک شکلات آب
شده یا چیزهایی از این دست
بیسکوئیت ها را تزئین کنید.
دقت کنید که با این میزان مواد،
بسته به سایز سینی احتمالاً بیش
از یک سینی بیسکوئیت خواهید
داشت، پس در حین پخت سینی
اول، بقیه بیسکوئیت ها را در فریزر
قرار دهید، همچنین سری دوم
بیسکوئیت ها را برای پخت نباید
روی سینی داغ چینیید.

شرایط نگهداری

در صورت خنک بودن دما منزل،
بیسکوئیت ها را در ظرف دربسته
در دما محیط نگه دارید و در صورت
گرم هوا، آنها را در ظرف دربسته
در یخچال بگذارید. ماندگاری
بیسکوئیت ها یک هفته است.
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.

دلخواه بزنید، سپس روی تخته
کار چیده، به مدت دو ساعت در
فریزر قرار دهید و بعد طبق ادامه
دستور بپزید.
۲. روی خمیر باز شده کمی نشاسته
ذرت بپاشید، با استفاده از مهر
فوندانت (طرح مهر نباید ریز
باشد)، روی خمیر طرح ببندازید،
خمیر را کاتر دایره یا مربع چهار تا
شش سانت زده، بیسکوئیت های
کاتر خورده را روی تخته کار چیده،
به مدت دو ساعت در فریزر قرار
دهید و بعد طبق ادامه دستور
آنها را بپزید.

تخته کار با خمیر برش خورده
را به مدت دو ساعت در فریزر
قرار دهید و اگر می خواهید
بیسکوئیت ها بیش از این مدت
در فریزر بمانند، روی خمیر برش
خورده را با سلفون (محافظ غذا)
بپوشانید.
نکته: بیسکوئیت های کاتر خورده و
سلفون کشیده تا یک ماه در فریزر
قابل نگهداری هستند. پس با این
حساب شما می توانید از یک ماه
زودتر خمیر بیسکوئیت خانگی
خود را تهیه کنید.

فراروی ۱۶۰ درجه سانتیگراد در فر
گازی یا حدود ۱۴۰ درجه در فرهای
برقی روشن کنید تا گرم شود. اگر
فر گازی دارید بیسکوئیت را روی
توری در طبقه وسط آن بپزید و
اگر فر برقی دارید پخت را در طبقه
دوم (از پایین) انجام دهید.
سینی شیرینی پزی را آماده کنید.
برای سینی دو نکته وجود دارد،
اول اینکه به هیچ وجه کف سینی
را چرب نکنید، چربی موجود در

فائزه صدیقی
نویسنده

کرده باشید و هم خاطره ای بسیار شیرین
در دوران کودکی شان با شما همیشه
در ذهنشان حک شود. همچنین خوب
است بدانید که این بیسکوئیت برای کسانی
که منع مصرف تخم مرغ، بیکینگ پودر
یا جوش شیرین دارند قابل خوردن است
و در صورت استفاده از مارگارین به جای
کره صبحانه، مناسب افرادی با رژیم وگان و
بدون لاکتوز هم خواهد بود.

بدهید. حالا با نوک انگشتان فقط
تا جایی خمیر را ورز دهید که
منسجم شود. دقت کنید که زیاد
ورز دادن خمیر باعث به روغن
افتادن آن و خراب شدن خمیر
بیسکوئیت می شود. پس از آنکه
خمیر جمع شد آن را در کیسه
فریزری گذاشته، کمی بادست
پهن کنید و به مدت یک ربع در
یخچال قرار دهید. بعد از این
مدت خمیر را بین دو کاغذ روغنی
قرار دهید و به ضخامت نیم سانت
تا شش میلی متر آن را باز کنید.
نکته: دقت کنید ضخامت خمیر
بیسکوئیت های آماده شده که
داخل فر قرار می دهید مشابه
یکدیگر باشد، در غیر این صورت در
نهایت بعضی بیسکوئیت ها ممکن
است بسوزند و برخی دیگر هنوز
کامل نپخته باشند. برای خمیر به
دست آمده دو روش کار دارید:
۱. خمیر باز شده را کاتر و قالب

کردن خمیر بیسکوئیت است. این خمیر
به حدی ساده و راحت است که بچه ها
هم به راحتی از پس درست کردن آن
برمی آیند و این یکی از گزینه های مثبت
این خمیر است، زیرا شما می توانید با
خیال راحت از صفر تا صد درست کردن
این بیسکوئیت را به دست بچه ها بسپارید
تا با درست کردن آن هم به مهارت دست
ورزی و تقویت اعتماد به نفس آنها کمک

آسیاب برقی ریخته و سپس پودر
قهوه فوری را به آن اضافه کنید.
حالا دستگاه را در دفعات کوتاه و
چند ثانیه ای روشن کنید تا مواد
یکدست شوند و پودر قند با طعم
نسکافه به دست آید.
کره هم دما محیط و پودر قند
نسکافه ای را در کاسه تمیزی
ریخته، اول چند ثانیه با کندترین
دور همزن برقی بزنید تا پودر قند
در هوا پخش نشود، سپس مواد
را سه دقیقه با دور متوسط همزن
بزنید تا به شکل کرمی دربیاید. در
صورت استفاده از همزن ایستاده از
سری پدالی آن استفاده کنید. آرد را
در دومرحله اضافه کنید و تا جایی
هم بزنید که ذرات آرد دیده نشوند
و خمیر به شکل گلوله ای دربیاید.
دقت کنید که اگر همزن برقی
استانداردی ندارید و کندترین دور
همزن سرعت بالایی دارد، اضافه
کردن آرد را با لیسک یا چنگال انجام

چند نکته در خصوص مواد اولیه

برای این دستور می توانید از کره
حیوانی (کره صبحانه) یا کره گیاهی
سوپرمارکتی (مارگارین) یا مخلوط
هر دو استفاده کنید. دقت کنید
که کره سنتی، کره لاکتیکی، کره
کم چرب، روغن جامد و روغن
صاف قابل استفاده نیستند.
قهوه فوری که با نام تجاری نسکافه
معروف است به دانه های قهوه
فرآوری شده ای گفته می شود که
نیازی به دم کردن ندارند و فقط
باید با مایعاتی مانند آب جوش
مخلوط شوند. دقت کنید که قهوه
فوری را با بسته های قهوه کافی
میکس که شیر و شکر هم دارند
اشتباه نگیرید.

طرز تهیه بیسکوئیت نسکافه ای

پودر قند را در دستگاه غذاساز یا

قهوه فوری که با
نام تجاری نسکافه
معروف است به
دانه های قهوه
فرآوری شده ای
گفته می شود که
نیازی به دم کردن
ندارند و فقط
باید با مایعاتی
مانند آب جوش
مخلوط شوند

