

آموزش یک میان وعده ساده و خوشمزه

نان بیسکوئیتی، یک ترکیب پرنده!



نان ختایی به دلیل نداشتن تخم مرغ و مواد لبنی ماندگاری بسیار خوبی داشته و تا دو هفته تازه می ماند و به همین دلیل مناسب عید نوروز است

فائزه صدیقی نویسنده



شود. این آرد در تمامی لوازم قنادی ها به صورت بسته بندی به فروش می رسد در مدت زمان پخت شیرینی های خشک سنتی نزدیک فریاشید. اگر بعد از ۱۰ دقیقه در فر راباز کردید و شیرینی های یک سمت سینی طلایی تر شده بود، یعنی حرارت در فر ناهماهنگ است

■ نان بیسکوئیتی یا نان ختایی، یک شیرینی ساده، سریع و بسیار خوشمزه با خمیری بدون استراحت و بدون نیاز به همزن است. ضمن اینکه این شیرینی هیچ لبنیاتی ندارد و برای کسانی که رژیم بدون محصولات حیوانی (وگان) یا رژیم بدون لاکتوز را رعایت می کنند هم قابل مصرف است. نان ختایی، شیرینی هندی محبوبی است که بسیار با ذائقه ایرانی سازگار است.

چند نکته در خصوص مواد اولیه
مواد لازم را آماده کرده و روی میز کار بگذارید. دقت کنید که گردی نان بیسکوئیتی از آرد سمولینا تأمین می شود و نباید حذف یا جایگزین شود. این آرد در تمامی لوازم قنادی ها به صورت بسته بندی به فروش می رسد.
در دستورهایی که روغن جامد در مواد اولیه آن به کار رفته است، رایج ترین گزینه استفاده از روغن های نباتی موجود در بازار است. برای موفقیت

آرد سمولینا..... دو قاشق غذاخوری پودر قند..... یک دوم پیمانه نمک..... یک هشتم قاشق چای خوری هل..... یک قاشق چای خوری روغن جامد..... یک دوم پیمانه پودر پسته یا دارچین (برای تزئین).... دو قاشق غذاخوری * اگر پیمانه های استاندارد شیرینی پزی را دارید از همان استفاده کنید، اما اگر به آنها دسترسی ندارید یک لیوان دسته دار فرانسوی را معادل یک پیمانه در نظر گرفته و برای اندازه گیری از آن استفاده کنید.

نان بیسکوئیتی یا نان ختایی، یک شیرینی ساده، سریع و بسیار خوشمزه با خمیری بدون استراحت و بدون نیاز به همزن است. ضمن اینکه این شیرینی هیچ لبنیاتی ندارد و برای کسانی که رژیم بدون محصولات حیوانی (وگان) یا رژیم بدون لاکتوز را رعایت می کنند هم قابل مصرف است. نان ختایی، شیرینی هندی محبوبی است که بسیار با ذائقه ایرانی سازگار است.

مواد لازم (هم دمای محیط)

آرد..... یک پیمانه *
آرد نخودچی..... یک دوم پیمانه



طعم آرد نخودچی در نان ختایی، غالب است اما بافتی متفاوت از شیرینی نخودچی داشته و تردتر است