

ساده و مقوی مناسب سحر و افطار

شیرینی خرما یا کوکی خرما



کوکی خرما در واقع نوعی کلوچه خرما کوچک است که از یک خمیر بسیار ساده تشکیل شده و با سادگی آن است. در خمیر این شیرینی از

مواد لازم (هم دمای محیط)

خرما	۳۰۰ گرم
کره	۱۰۰ گرم
آرد	یک و یک چهارم پیمانه
گلاب	یک دوم قاشق غذاخوری
شیر	دو قاشق غذاخوری
دارچین	یک قاشق چای خوری

چند نکته در خصوص مواد اولیه

برای اندازه گیری آرد، ظرف یا پاکت آرد را با قاشق هم بزنید، پیمانه ها را با قاشق پر کنید و سر پیمانه را صاف کنید. آرد اندازه گیری شده را حتماً دو بار الک کنید.

برای این دستور می توانید از کره حیوانی (کره صبحانه) یا کره گیاهی سوپرمارکتی (مارگارین) یا مخلوط هر دو استفاده کنید. دقت کنید که برای این دستور کره سنتی، کره لاکتیکی، کره کم چرب، روغن جامد و روغن صاف قابل استفاده نیستند.



بیکنگ پودر، جوش شیرین، خمیرمایه و شکر استفاده نمی شود و برای گرفتن خمیر نیازی به همزن یا غذا ساز نیست.

مواد داخلی خمیر هم متنوع است و می تواند خرما پوره شده، گردو یا پسته باشد، حتی ادویه معمول هم در هر منطقه متفاوت است و از دارچین، هل، میخک یا مخلوطی از همه اینها استفاده می شود.

برای دستورات قنادی بهتر است از شیر پرچرب کارخانه ای استفاده کنید.

طرز تهیه کوکی خرما

برای آماده کردن این شیرینی ابتدا مواد میانی را آماده می کنیم. برای آماده کردن مواد میانی، انواع خرماهای موجود در بازار قابل استفاده است و محدودیتی در انتخاب نوع خرما وجود ندارد. البته روش پوره کردن انواع مختلف خرما متفاوت است، برای خرماهای نرم، بدون هیچ ابزاری بعد از پوست کندن و هسته گرفتن، خرما را با چنگال له کنید. ولی اگر خرما از جنس سفت تر است، خرما را خرد کنید و با یک چهارم پیمانه آب روی حرارت ملایم بگذارید تا جایی که خرما نرم و آب موجود بخار شود و بعد با چنگال خرماها را له کنید.

در بعضی دستورات هم استفاده از چرخ گوشت یا غذا ساز برای خرماهای سفت توصیه می شود. برای اینکه پوست خرما راحت تر جدا شود و تمیز هم شده باشد، روی خرما آب جوش بریزید. دقت کنید که فقط در حد خیس شدن روی خرماها آب می ریزیم، وگرنه بافت خرما شل و بدطعم می شود.

خرماها را پوست بکنید و هسته را از وسطش خارج کنید، سپس دارچین را به خرماها اضافه کنید. می توانید میزان دارچین موجود در دستور را نصف کنید و به جای آن یک دوم قاشق چای خوری هل اضافه کنید. خرما و ادویه ها را خوب با چنگال له کنید تا یکدست شوند. وجود رگه های خرما مشکلی ایجاد نمی کند و همین که به طور کلی ماه یکدست شود، کافی است. حالا کاسه مواد میانی را کنار بگذارید و خمیر را آماده کنید. قبل از آماده کردن خمیر، فر را روی ۱۸۰ درجه سانتی گراد در فرهای گازی یا حدوداً ۱۶۰ درجه در فرهای برقی روشن کنید تا گرم شود.

سینی شیرینی پزی را آماده کنید. برای سینی دو نکته وجود دارد، اول اینکه به هیچ وجه سینی را چرب نکنید، چربی موجود در سینی باعث پیشروی کوکی ها و پهن 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 که در لوازم قنادی ها با

جنس آلومینیومی، گالوانیزه یا تفلون به فروش می رسد را تهیه کرده و از سینی خود استفاده نکنید. این را بدانید که فقط در چند مارک خاص فر، امکان استفاده از سینی خود فر برای شیرینی پزی وجود دارد.

آرد الک شده را در کاسه تمیزی بریزید. کره نرم شده در دمای محیط را به آرد اضافه کنید و با نوک انگشتان دست، چنگال یا پیستری بلندر (همزن دستی خمیرگیر) مواد را با هم مخلوط کنید. وقتی آرد به شکل خرده بیسکوئیت درآمد و کره مخلوط شد، شیر و گلاب را اضافه کنید. دقت کنید که نیازی نیست کره و آرد کاملاً یکدست شوند، همین که به شکل تکه ای در بیایند، کافی است و می توان مواد را اضافه کرد.

بعد از اضافه کردن مایعات، خمیر را به آرامی با نوک انگشتان دست، فقط و فقط تا حدی ورز دهید که یکدست شود. ورز بیش از حد باعث به روغن افتادن خمیر و خرابی آن می شود. حالا خمیر و مواد میانی را کنار هم بگذارید.

از خمیر به اندازه یک گردو جدا کرده و بین دو دست گلوله کنید. می توانید تکه های خمیر را با قاشق به صورت چشمی یا با استفاده از ترازوی آشپزخانه به صورت دقیق و هم اندازه جدا کنید.

خمیر گلوله شده را کف دست تان بگذارید و با استفاده از انگشت شست دست دیگر، خمیر را پهن و گود کنید. می توانید قبل از فرم دادن خمیر، دست تان را چرب کنید و مواد میانی را به شکل گلوله های کوچک فرم دهید تا کار راحت تر شود. با این روش میزان مواد میانی یکسان می شود و سرعت تهیه شیرینی ها هم بالا می رود. پس از آماده کردن گلوله های خرما از مواد میانی، آنها را وسط هر خمیر باز شده شیرینی می گذارید و بعد لبه های خمیر را با فشار دادن به هم می بندید. سپس بین دو کف دست خمیر را غلتانده تا به شکل توپی در بیاید.

شیرینی ها را روی سینی بچینید و روی شیرینی را به دلخواه تزئین کنید، مثلاً می توانید وسط شیرینی ها را کمی گود کنید و آن را پس از اتمام پخت و سرد شدن، با شکلات آب شده، مغزیجات، پودر نارگیل یا... پر کنید. همین طور می توانید از مهرهای مختلف شیرینی مانند مهر نان برنجی برای طرح دار کردن سطح شیرینی استفاده کنید.

پس از این مرحله سینی شیرینی را به مدت بیست دقیقه در فر از قبل گرم شده قرار دهید. بعد از این مدت روی شیرینی ها طلایی و پایین آن کمی تیره می شود. دقت کنید که خمیر این شیرینی بعد از پخت بسیار لطیف و شکننده است، پس به هیچ وجه تا سرد شدن کامل شیرینی به آن دست نزنید. سینی را به مدت نیم ساعت روی توری خنک کننده قرار دهید و بعد شیرینی ها را از روی سینی جدا کرده و در ظرف سرو بچینید. در صورت تمایل می توانید روی شیرینی ها پودر قند الک کنید.

شرایط نگهداری

کوکی خرما، شیرینی با ماندگاری بالا است. این شیرینی در ظرف در بسته در دمای محیط حداً کم ۱۰ روز تا زگی خودش را حفظ می کند.

از این که این آموزش را تا انتها با من همراه بودید از شما سپاسگزارم. امیدوارم لحظات شیرین زندگی تان هر روز بیشتر از روز قبل باشد.