طرز تهیه کیک انار خانگی با آب انار

19 آبان 1404

کیک انار خانگی یکی از دسرهای خوشمزه و رنگارنگی است که در فصل پاییز و زمستان مورد استقبال قرار می‌گیرد .

ترکیب طعم شیرینی کیک با طعم ترش و دلپذیر دانه‌های انار، تجربه‌ای متفاوت و لذیذ را برای هر کسی که آن را می‌چشد، فراهم می‌کند. علاوه بر طعم بی‌نظیر، این کیک با ظاهری جذاب و رنگ‌های دلنشین خود به هر میزی زیبایی می‌بخشد.

مواد اولیه برای تهیه کیک انار خانگی

برای تهیه کیک انار خوشمزه و طبیعی در منزل، به مواد اولیه زیر نیاز داریم.
مواد اولیه مقدار لازم
آرد دو صفر ۲۰۰ گرم
کره ۱۰۰ گرم
شکر گرانول ۱۵۰ گرم
تخم مرغ ۲ عدد
آب انار ۳/۴ فنجان
بکینگ پودر ۲ قاشق چای خوری
پوست لیمو رنده شده ۱ قاشق چای خوری
پودر قند به مقدار لازم
انار دانه شده به مقدار لازم

مراحل تهیه کیک انار خانگی

پس از آماده‌سازی مواد اولیه، مراحل زیر را به صورت گام به گام دنبال می‌کنیم تا در نهایت کیک انار خوش طعم و با کیفیتی داشته باشیم.

مرحله اول؛ آماده‌سازی مواد اولیه

قبل از شروع کار، فر را با دمای ۱۸۰ درجه سانتی‌گراد روشن می‌کنیم تا گرم شود. سپس قالب مناسبی را از میان انواع قالب انتخاب کرده و با روغن چرب می‌کنیم و کنار می‌گذاریم.

مرحله دوم؛ ترکیب تخم‌مرغ و شکر

در یک کاسه بزرگ، تخم‌مرغ‌ها را شکانده و شکر گرانول را به آن اضافه می‌کنیم. سپس با همزن برقی به مدت ۵ تا ۷ دقیقه این مخلوط را هم می‌زنیم تا مواد حجیم و کرم رنگ شده و از ایجاد بوی زهم تخم مرغ

جلوگیری شود.

مرحله سوم؛ افزودن کره

بعد از اینکه تخم‌مرغ و شکر به خوبی مخلوط شدند، کره نرم شده را اضافه کرده و با سرعت متوسط همزن برقی هم می‌زنیم تا به طور یکنواخت با هم ترکیب شوند.

مرحله چهارم؛ افزودن آرد

آرد و بیکینگ پودر را در ظرف جداگانه با هم مخلوط کرده و ۲ تا ۳ بار الک می‌کنیم تا کاملا نرم شوند. سپس آن‌ها را به تدریج به مخلوط مواد قبلی اضافه کرده و به آرامی با لیسک هم می‌زنیم تا با هم ترکیب شوند.

مرحله پنجم؛ افزودن آب انار

در این مرحله، انار را آب گرفته و به آرامی به خمیر کیک اضافه می‌کنیم. سپس پوست لیمو ترش رنده شده را به همراه دانه‌های انار به ظرف اضافه کرده و همه مواد را به خوبی هم می‌زنیم تا کاملا به خورد هم روند.

مرحله ششم؛ پخت کیک انار

خمیر کیک آماده شده را درون قالب ریخته و سطح آن را صاف می‌کنیم. سپس قالب را به مدت ۴۰ دقیقه درون فر قرار می‌دهیم تا کیک به خوبی بپزد و روی آن طلایی شود.

مرحله هفتم؛ تزئین و سرو کیک انار

بعد از پخت کیک، آن را از فر خارج کرده و چند دقیقه زمان می‌دهبم تا کاملا خنک شود. سپس کیک را در ظرف مناسب سرو قرار داده و روی آن را با پودر قند می‌پوشانیم و با دانه‌های انار تزیین می‌کنیم.

نوش جان!