

طرز تهیه کیک هندوانه

22 اردیبهشت 1404

کیک هندوانه یک کیک خوشمزه و تابستانی است که می‌توانید در روزهای گرم تابستان در کنار نوشیدنی‌های خنک مثل شربت گیلان یا رانی آلبالو سرو کنید.

ارزش غذایی کیک هندوانه

در روزهای گرم فصل تابستان برای خوردن عصرانه یک کیک هندوانه به همراه انواع دمنوش برای رفع عطش یک انتخاب زیرکانه است. برای رعایت رژیم غذایی خود می‌توانید با مراجعه به جدول زیر از میزان کالری و انرژی غذایی این عصرانه خوشمزه آگاه شوید.

کالری	۲۲۹ کالری
کربوهیدرات	۳۷.۹ گرم
چربی	۷.۳ گرم
پروتئین	۳.۹ گرم

مواد لازم برای تهیه کیک هندوانه

برای درست کردن این کیک با آب هندوانه به مواد اولیه زیر نیاز داریم.

مواد اولیه	مقدار لازم
تخم مرغ	۲ عدد
شکر	۱ پیمانه
آرد سفید	۲ پیمانه
وانیل	¼ قاشق چای خوری
بکینگ پودر	۱ قاشق غذاخوری
روغن	۱ پیمانه
آب هندوانه	۱ پیمانه

طرز تهیه کیک هندوانه یخچالی

برای درست کردن این دسر خوشمزه همانند طرز تهیه کیک هندوانه‌ای عمل می‌کنیم و مراحل زیر را به ترتیب انجام می‌دهیم.

مرحله اول؛ آماده سازی فر

پیش از درست کردن مواد کیک مانند آماده سازی کیک شکلاتی آلمانی، فر را با دمای ۱۸۰ درجه سانتی‌گراد گرم می‌کنیم. سپس از بین انواع قالب، یک قالب با اندازه مناسب انتخاب می‌کنیم و آن را با روغن چرب می‌کنیم یا کف آن را کاغذ روغنی قرار می‌دهیم.

مرحله دوم؛ هم زدن تخم مرغها

برای شروع کار مانند طرز تهیه کیک هلو ایتالیایی، در یک ظرف مناسب شکر، وانیل و تخم مرغ را می‌ریزیم و با همزن به مدت ۱۰ دقیقه می‌زنیم تا تخم مرغها به طور کامل پف کنند و رنگ مواد روشن و کرم رنگ شود.

مرحله سوم؛ افزودن مواد مایع

پس از پف کردن تخم مرغها، ابتدا روغن را اضافه کرده و با همزن حدود ۳۰ ثانیه دیگر می‌زنیم. سپس، آب هندوانه را آرام آرام به مواد اضافه می‌کنیم و ۳۰ ثانیه دیگر با همزن می‌زنیم تا مواد به خوبی با هم ترکیب شوند.

مرحله چهارم؛ افزودن آرد

در این مرحله مانند کاری که در تهیه کیک توت فرنگی کرم دار انجام دادیم، آرد و بکینگ پودر را الک می‌کنیم. سپس آن را به مواد کیک اضافه می‌کنیم و با استفاده از قاشق از یک طرف به خوبی هم می‌زنیم تا ذرات آرد به خوبی با سایر مواد ترکیب شود و در انتها یک ترکیب یکدست داشته باشیم.

مرحله پنجم؛ پخت کیک هندوانه

مایه کیک را درون قالب می‌ریزیم. در آخر قالب را درون فر که از قبل گرم شده است قرار می‌دهیم و به مدت ۴۰ دقیقه اجازه می‌دهیم تا کیک به خوبی پخته شود. برای بررسی پختن کیک، یک خلال دندان تمیز را درون کیک فرو می‌بریم. پس از بیرون آوردن خلال، اگر مایه کیک به آن نچسبد، یعنی کیک آماده است.

اگر مایه کیک به خلال دندان چسبید، می‌توانید به بررسی عوامل خمیر شدن کیک پردازید.

مرحله ششم؛ سرو کیک هندوانه

پس از پخت کیک آن را از فر بیرون می‌آوریم و چند دقیقه زمان می‌دهیم تا در دمای محیط خنک شده و به آسانی از قالب جدا شود. در انتها کیک را در ظروف مناسب سرو قرار می‌دهیم.