

شیرینی سه آرد؛ ویژه نوروز

با نزدیک شدن به ایام نوروز پخت انواع شیرینی‌های خوشمزه خانگی رونق می‌گیرد. شیرینی‌های خانگی مخصوص نوروز معمولا خشک، ریز و بسیار متنوع و رنگارنگ هستند. شیرینی سه آرد یا سه چارکی یکی از شیرینی‌های خشک و آردی مخصوص نوروز است که از ترکیب سه آرد گندم، آرد برنج و آرد نخود تهیه می‌شود و به همین دلیل طعم بسیار دلچسبی دارد. این شیرینی همچنین به خاطر داشتن آرد نخود در ترکیباتش بسیار نرم و لطیف است.

مواد لازم برای تهیه شیرینی سه آرد

- آرد نخود: ۳۰۰ گرم
- آرد سفید شیرینی: ۵۰ گرم
- آرد برنج: ۱۵۰ گرم
- پودر قند: ۲۰۰ گرم
- روغن جامد یا روغن مخصوص شیرینی: ۲۵۰ گرم
- پودر هل: یک قاشق چای‌خوری
- وانیل: نوک قاشق چای‌خوری
- شکلات تخته‌ای برای تزیین: به میزان لازم

نکات مربوط به مواد اولیه

نکات مربوط به پودر قند

پودر قند باید حتماً از قند تهیه شده باشد؛ یعنی قند را پودر کرده باشد. اگر شکر را آسیاب کنید، هرگز به نرمی قند آسیاب شده نخواهد بود. پودر قند مرغوب پودر قندی است که به نرمی آرد باشد.

توجه داشته باشید که پودر قند بعد از مدتی که داخل کیسه یا ظرف بماند، ممکن است سفت شود؛ بنابراین قبل از اینکه آن را به مواد شیرینی اضافه کنید، حتماً با گوشت‌کوب بکوبید و سپس الک کنید.

نکات مربوط به روغن

برای تهیه شیرینی آردی بهتر است از روغن‌های مخصوص شیرینی آردی استفاده کنید که به صورت حلی در فروشگاه‌های فروش روغن موجود است و چربی آن‌ها مخصوص شیرینی آردی است.

در صورتی که به این روغن دسترسی ندارید، از روغن جامد نباتی

استفاده کنید. توجه داشته باشید که هرگز از روغن‌های صاف قنادی که در لوازم قنادی‌ها موجود است، استفاده نکنید؛ زیرا باعث خشکی بیش از حد شیرینی می‌شوند. توصیه ما این است که اگر از روغن مخصوص شیرینی آردی استفاده نمی‌کنید، حتماً از مخلوط روغن جامد نباتی و روغن صاف قنادی استفاده کنید.

مرحله اول:

ابتدا روغن را روی شعله کم اجاق گاز بگذارید تا آب شود. وقتی روغن ولرم شد، آن را داخل یک کاسه مناسب بریزید و وانیل و هل را به آن اضافه کنید.

مرحله دوم:

در مرحله بعد پودر قند را کم کم به روغن اضافه کنید و با دست یا همزن دستی خوب هم بزنید تا پودر قند در روغن حل شود.

مرحله سوم:

در این مرحله مخلوط سه آرد شیرینی، آرد برنج و آرد نخود را که از قبل یک بار الک کرده‌اید، کم کم و طی سه مرحله به مخلوط پودر قند و روغن اضافه کنید. با دست هم‌زمان هم بزنید تا آرد با روغن مخلوط شود. وقتی همه آرد را اضافه کردید، می‌بینید که خمیر کم کم سفت می‌شود و این مرحله در تهیه شیرینی بسیار مهم است. سعی کنید با کمک هر دو دست خمیر را به مدت ۵ دقیقه ورز بدهید تا جایی که به دست شما نجسبید و یا حالت پوره پوره نداشته باشد. شکل نهایی خمیر به دست آمده باید منسجم باشد. اگر خمیر به دست‌تان می‌چسبید، کمی دیگر آرد به آن اضافه کنید. سپس روی خمیر را با کیسه فریزر بپوشانید و آن را به مدت چهار تا پنج ساعت در محیط آشپزخانه بگذارید تا استراحت کند.

مرحله چهارم:

عد از اینکه خمیر استراحت کرد، آن را توی کاسه بریزید و دوباره چند دقیقه ورز بدهید. حالا می‌توانید خمیر را روی یک سینی پهن کنید و با قالب‌های مخصوص شیرینی‌های ریز قالب بزنید یا اینکه از خمیر به اندازه گردو بردارید و کف دستتان گرد کنید؛ سپس با یک چیز گرد وسط آن را فشار بدهید تا حفره کوچکی درست شود. شیرینی‌های قالب زده را داخل سینی فر و به فاصله از هم بچینید و سینی را در فر

۱۷۰ درجه سانتیگراد به مدت ۱۵ دقیقه قرار بدهید تا شیرینی بپزد.

مرحله پنجم:

وقتی شیرینی پخت و سینی را از فر خارج کردید، آن را در یک جای خنک بگذارید و تا زمانی که شیرینی‌ها کاملاً سرد نشده‌اند، به آن‌ها دست نزنید؛ زیرا ممکن است در دستتان له شوند. وقتی شیرینی‌ها کاملاً خنک شدند، با کمی شکلات تخته‌ای آب شده روی آن‌ها را به دلخواه تزیین کنید.

نکته

این مقدار از مواد حدود نیم کیلو شیرینی سه آرد به شما می‌دهد. در صورتی که قصد دارید میزان بیشتری از این شیرینی را تهیه کنید، مواد را به نسبتی که گفته شده است، دو برابر کنید.