

طرز تهیه شیرینی نارگیلی

13 اسفند 1401

شیرینی نارگیلی یکی از انواع شیرینی های خوشمزه و مجلسی است که شباهت زیادی به شیرینی گردویی دارد. این شیرینی خوشمزه هم تقریباً با روشی که شیرینی گردویی پخته می شود، درست می شود.

مواد لازم شیرینی نارگیلی	
پودر نارگیل	۶۰ گرم
شکر	۱۲۰ گرم
روغن مایع	۴۰ گرم
سفیده تخم مرغ	۶۰ گرم
آبلیمو	یک سوم قاشق چایخوری
وانیل	نصف قاشق چایخوری

طرز تهیه شیرینی نارگیلی

مرحله اول

ابتدا شکر را به همراه پودر نارگیل، نیمی از سفیده تخم مرغ و نیمی از روغن داخل غذاساز یا مخلوط کن می ریزیم و دو دقیقه میکس می کنیم تا مواد کاملاً یکدست شوند. در ادامه مواد را به یک تابه مناسب انتقال می دهیم و روی حرارت ملایم قرار می دهیم.

مرحله دوم

در ادامه باقیمانده سفیده تخم مرغ را به همراه باقیمانده روغن مایع، وانیل و آبلیمو به تابه اضافه می کنیم و با قاشق چوبی مواد را به صورت رفت و برگشت مانند چرخاندن حلیم نذری مخلوط می کنیم. به مدت ۱۰ دقیقه مواد را روی حرارت بسیار ملایم هم می زنیم.

مرحله سوم

توجه داشته باشید که دمای مایه شیرینی باید به حدی باشد که زمانی که انگشتمان را داخل مایه شیرینی می زنیم دستمان نسوزد. پس از ۱۰ دقیقه هم زدن مایه شیرینی را داخل یک ظرف در بسته می ریزیم و کنار می گذاریم تا از حرارت بیفتد و خنک شود.

مرحله چهارم

حالا فر را با حرارت ۱۸۰ درجه سانتیگراد روشن می کنیم تا گرم شود. پس از اینکه مایه شیرینی خنک شد آنرا داخل قیف می ریزیم، سپس داخل سینی فر یک کاغذ روغنی قرار می دهیم و روی کاغذ روغنی شیرینی ها را با فاصله قیف می زنیم.

مرحله پنجم

اگر روی شیرینی ها برآمدگی وجود داشت انگشمان را با کمی روغن مایع چرب می کنیم و با نوک انگشت روی شیرینی ها را صاف می کنیم. در آخر شیرینی ها را به مدت ۱۰ الی ۱۵ دقیقه در فر قرار می دهیم تا آماده شوند.

مرحله ششم

پس از اینکه شیرینی ها به طور کامل پخت آنها را از فر خارج می کنیم. اگر می خواهید روی شیرینی ها کمی طلایی شود می توانید یک دقیقه گریل را روشن کنید. در آخر صبر می کنیم شیرینی ها خنک شود سپس آنها را جمع می کنیم و در ظرف در بسته نگهداری می کنیم.