

# طرز تهیه فرنی با آرد گندم ساده و مقوی بدون کره

**فرنی با آرد گندم** یکی از انواع فرنی ها می باشد که بسیار خوشمزه می باشد و می توانید برای مهمانی و ماه مبارک رمضان تهیه کنید. فرنی ها انواع و اقسام مختلفی دارند و شما می توانید این فرنی را با آرد گندم به راحتی تهیه کنید. اما فرنی ها را می توانید به صورت ساده یا دو رنگ و یا حتی سه رنگ با پودر کاکائو تهیه کنید. اما برای سرو فرنی ها برای مهمانی ها می توانید از لیوان های شیشه ای با ارتفاع کم استفاده کنید و لایه های رنگی فرنی روی هم بریزید و در انتها با پودر پسته یا پرک بادام تزیین کنید. فرنی یک دسر گرمی می باشد که می توانید در کمتر از ۱۰ دقیقه آن را به راحتی تهیه کنید.

فرنی برای بچه ها نیز گزینه بسیار خوبی می باشد زیرا راحت هضم می شود، همچنین برای سرما خوردگی نیز گزینه بسیار خوبی می باشد. فرنی ها باید به صورت خنک سرو شوند و بعد از ریختن در کاسه یا ظرف سریع خودش را می گیرد.

## مواد لازم برای تهیه فرنی با آرد گندم برای ۶ نفر

- شیر ۴ پیمانه
- آرد گندم ۶ ق غذا خوری
- شکر ۶ ق غذا خوری
- وانیل نوک ق چای خوری
- گلاب ۱ ق غذا خوری
- زعفران دم کرده به مقدار لازم

## طرز تهیه فرنی با آرد گندم بدون کره

### مرحله اول: مخلوط کردن مواد

ابتدا نیمی از شیر را داخل قابلمه مورد نظر ریخته و بعد نیمی دیگر را داخل یک کاسه بریزید. آرد را به کاسه اضافه کنید و با همزن دستی خوب هم بزنید تا گلوله های آرد باز شود. سپس مخلوط تهیه شده را به شیر داخل قابلمه اضافه کنید و هم بزنید. اگر همه آرد را یکباره اضافه کنید به خوبی داخل آرد باز نمی شود و گلوله

می شود و مجبور می شوید در انتها از صافی رد کنید.

## **مرحله دوم: جوشاندن مواد**

در ادامه شکر را نیز اضافه کنید و هم بزنید و مداوم روی حرارت کم فرنی را هم بزنید تا شکر ذوب و کم کم فرنی غلیظ شود. سپس به آن وانیل و گلاب را اضافه کنید و هم بزنید تا کم کم فرنی به غلظت برسد. دقت کنید فرنی بعد از سرد شدن خودش را می گیرد و در حدی که خودش را گرفت کافی می باشد و از روی حرارت بردارید.

## **مرحله سوم: تهیه فرنی با آرد گندم دو رنگ**

مواد فرنی را به دو قسمت مساوی تقسیم کنید و به یک قسمت مقداری زعفران دم کرده غلیظ اضافه کنید و هم بزنید تا رنگ باز کند. لیوان یا کاسه سرو را برداشته و مواد سفید رنگ را ریخته و کمی صبر کنید تا خودش را بگیرد و بعد فرنی زعفرانی را اضافه کنید و به دلخواه تزیین کنید. نوش جان