

شیرینی توت ؛ شیرینی عید

26 اسفند 1403

در تهیه شیرینی توت، از توت استفاده نمی‌شود و به خاطر اینکه ظاهر آن شبیه توت است، به این نام شناخته می‌شود.

شیرینی توت یکی از شیرینی‌های خوشمزه و اصیل سنتی است که معمولاً به عنوان شیرینی عید با ماندگاری بالا هم شناخته می‌شود. در تهیه شیرینی توت، از توت استفاده نمی‌شود و به خاطر اینکه ظاهر آن شبیه توت است، به این نام شناخته می‌شود. در اصل شیرینی توت، با پودر بادام تهیه می‌شود ولی می‌توانید با دیگر مغزها هم آن را درست کنید. در ضمن برای تهیه شیرینی توت، نیازی به فر و پخت و پز ندارید و با کمترین مواد در دسترس می‌توانید آن را درست کنید.

در این مقاله ما طرز تهیه شیرینی توت بادامی به عنوان شیرینی عید نوروز و نکات تهیه و خوشمزه شدن شیرینی توت را به شما آموزش خواهیم داد.

مواد لازم برای تهیه شیرینی توت

مغز بادام: ۱ لیوان فرانسوی دسته‌دار (۲۰۰ گرم)

پودر قند: ۱ لیوان فرانسوی دسته‌دار (۱۵۰ گرم)

گلاب: ۴ تا ۵ قاشق غذاخوری

رنگ خوراکی: به مقدار و رنگ دلخواه

خلال پسته: برای تزیین شیرینی توت

شکر (دانه درشت): برای تزیین شیرینی توت

مدت زمان آماده‌سازی مواد اولیه: ۱ ساعت

مدت زمان مورد نیاز برای آماده‌سازی شیرینی توت: ۳۰ دقیقه

مراحل طرز تهیه شیرینی توت خانگی برای عید

شیرینی توت بادامی در اصل نوعی شیرینی بادامی بدون فر است که برای عید را می‌توانید به شکل‌ها و رنگ‌های مختلف به راحتی و در کمترین زمان تهیه کنید. کافی است مراحل طرز تهیه شیرینی توت بادامی را به روش زیر دنبال کنید.

مرحله اول: بادام‌ها را آماده کنید

در ابتدا برای تهیه شیرینی توت با بادام، بادام‌ها را بشکنید. مغز کنید و مغز آنها را در یک کاسه بریزید.

بادام‌ها باید ساده باشند و نمکی نباشند. روی مغزهای بادام را به اندازه‌ای که ۲ بند انگشت، آنها را بپوشاند، آب ولرم یا جوش، اضافه کنید. اجازه دهید بادام‌ها به مدت ۱ ساعت بمانند و پوستشان ور بیاید.

مرحله دوم: پوست بادام‌ها را بگیرید

بعد از اینکه بادام‌ها خیس خوردند، آنها را آبکش کنید و پوست بادام‌ها را با دست بگیرید. سپس بادام‌های بدون پوست را روی یک پارچه تمیز نخی بریزید، طوری که روی هم قرار نگیرند. اجازه دهید بادام‌ها رطوبت خود را از دست بدهند و خشک شوند.

مرحله سوم: بادام‌ها را پودر کنید

قبل از پودر کردن بادام‌ها، پودر قند (طرز تهیه پودر قند) را الک کنید تا ناخالصی‌های آن گرفته شود. بادام‌ها را در آسیاب بریزید و به آنها به اندازه ۱ یا ۲ قاشق غذاخوری پودر قند اضافه کنید. بادام‌ها و پودر قند را آسیاب کنید تا کاملاً پوره و نرم شوند. بعد از پودر کردن بادام‌ها، آنها را الک کنید تا یک پودر یکدست و لطیف داشته باشید.

مرحله چهارم: مواد شیرینی توت را با هم مخلوط کنید

در این مرحله از طرز تهیه شیرینی توت عید، بادام پودر شده، پودر قند الک شده و گلاب را در یک کاسه بریزید و ورز دهید تا یک خمیر یکدست داشته باشید. می‌توانید خمیر را به چند قسمت تقسیم کنید و به هر یک از قسمت‌ها، یک رنگ دلخواه بیفزایید.

مرحله پنجم: شیرینی توت را فرم دهید

به اندازه یک کشک یا گردو از خمیر شیرینی توت بردارید و بین دست‌هایتان گلوله کنید. می‌توانید شیرینی توت را به شکل زردآلو، توت، گیلاس و ... فرم دهید. برای شاخه یا ساقه آن هم از خلال پسته (طرز تهیه خلال پسته) استفاده کنید و یک خلال را در قسمت انتهایی شیرینی فرو ببرید.

مرحله آخر: شیرینی توت را سرو کنید

در آخر و بعد از فرم دادن شیرینی توت، می‌توانید در یک کاسه، مقداری شکر دانه درشت بریزید و شیرینی‌ها را در آن بغلتانید. شیرینی توت را می‌توانید بلافاصله سرو کنید یا در یک ظرف دربسته قرار دهید و در یخچال بگذارید تا ماندگاری آن بیشتر شود.