طرز تهیه شیرینی کاراملی

1 فروردین 1402

شیرینی کاراملی طعم و مزه بسیار خوبی دارد و شما می توانید این طعم شیرینی را برای نوروز تهیه کنید. شیرنیی کاراملی با شکر قهوه ای تهیه می شود ولی می توانید از شکر سفید نیز استفاده کنید ولی طعم این شیرینی با شکر قهوه ای کمی متفاوت تر می باشد. این شیرینی طعم کره ای دارد که شما اگر حساس هستید می توانید از مارگارین استفاده کنید.

مواد لازم

کره هم دمای محیط	۱۲۵ گرم
شکر قهوه ای یا سفید	۵۰ گرم
تخم مرغ	۱ عدد
وانیل	۱/۴ ق چای خوری
نشاسته ذرت	۳۰ گرم
پودر کاکئو	۱ ق چای خوری
سس کارامل	۴ ق غذا خوری
آرد قنادی	۲۵۰ گرم
بیکینگ پودر	۱ ق چای خوری
نمک	۱ پنس

طرز تهیه شیرینی کاراملی

مرحله اول: آماده سازی

ابتدا باید همه مواد لازم را در دمای محیط قرار دهید تا هم دمای محیط شود و کره نرم شود. در ادامه کره نرم شده را به همراه شکر سفید یا قهوه ای با همزن برقی بزنید تا کرمی رنگ و حجیم شود و در طول هم زدن حتما دورگیری کنید تا مواد به صورت یکدست هم بخورد و بعد در ادامه وانیل را به مواد اضافه کنید.

مرحله دوم: افزودن تخم مرغ

در ادامه باید تخم مرغ هم دمای محیط را اضافه کنید و با همزن برقی بزنید تا مواد یکدست شود و بعد در حین هم زدن دورگیری کنید تا مواد یکدست شود، این کار باعث می شود بوی زهم تخم مرغ گرفته شودف پس حتما این کار را انجام دهید.

مرحله سوم: تهیه خمیر

در ادامه باید نشاسته ذرت را به همراه پودر کاکائو را اضافه کنید و در نهایت سس کارامل را اضافه کنید، می توانید از سس کارامل آماده استفاده کنید و یا خودتان در منزل سس کارامل تهیه کنید. در آرد و نمک و بیکینگ پودر را باهم مخلوط کنید و سه بار الک کنید و طی سه مرحله به مواد اضافه کنید تا خمیر مسنجم شود. خمیر را داخل یک کیسه قرار دهید و برای ۱ ساعت در یخچال استراحت دهید.

مرحله چهارم: پخت شیرینی کاراملی

در ادامه خمیر را بین دو نایلون با کمک وردنه باز کنید و با کاتر دلخواه کاتر بزنید اگر می خواهید وسط شیرینی مانند شیرینی مشهدی خالی باشد و با کارامل پر کنید یک خمیر برش خورده را با کمک ماسوره خالی کنید و داخل سینی فر قرار دهید و به مدت ۱۵ دقیقه با دمای ۱۸۰ زمان دهید تا پخته شودف بعد از پخت شیرینی را روی هم قرار دهید و با سس کارامل تزیین کنید. نوش جان