

طرز تهیه فرنی با شیر خرما

رنی یک دسر ساده و خوشمزه و اصیل است که با مواد اولیه بسیار ساده ای تهیه می شود. فرنی شیر خرما همان طور که از نامش پیداست، از شیر خرما تشکیل شده است. به علت وجود شیر خرما در این دسر، باعث مقوی شدن آن می شود.

این دسر را می توان در مهمانی ها و جشن ها در رنگ های مختلف، سرو کرد.

مصرف فرنی برای کودکان و نوجوانان می تواند باعث رشد و سلامت آن ها شود.

مواد لازم فرنی با شیر خرما	
شیر	۴ لیوان
شیره خرما	دو سوم لیوان
گلاب	نصف لیوان
آرد برنج	۳ قاشق سوپ خوری
نشاسته گندم (نشاسته گل)	۱ قاشق سوپ خوری
آب	یک سوم لیوان
پودر هل	یک چهارم قاشق چای خوری

طرز تهیه فرنی با شیر خرما

مرحله اول

برای تهیه فرنی خوشمزه و مقوی با شیر خرما در ابتدای کار، یک قابلمه مناسب بر می داریم و درون آن، آرد برنج و شیر را می ریزیم و ترکیب می کنیم تا آرد برنج حل شود. در یک کاسه دیگر نشاسته را داخل آب می ریزیم و حل می کنیم.

مرحله دوم

سپس از صافی عبور می دهیم تا ناخالصی های نشاسته به طور کامل گرفته شود. سپس درون شیر می ریزیم. شیر خرما را هم به آن اضافه

می کنیم. قابلمه را روی حرارت ملایم قرار می دهیم و مدام هم می زنیم تا غلیظ شود.

مرحله سوم

وقتی مطمئن شدیم که آرد و نشاسته کامل پخته شد و بوی خامی نمی دهد، گلاب و هل را اضافه می کنیم. چند جوش که زد از روی حرارت برداشته و درون ظرف سرو می ریزیم. روی آن را با پودر پسته و پرک بادام تزیین می کنیم.

مرحله چهارم

ممکن است غلظت شیره های خرما متفاوت باشد. بهتر است از شیره خانگی و غلیظ استفاده شود. اگر نیاز بود و شیره غلیظ بود می توان کمی شیر به آن اضافه کرد. می توان به جای شیره خرما از شیره انگور نیز استفاده نمود.