

# طرز تهیه ژله با پودرهای آماده ای

18 آذر 1403

ژله یکی از دسرهای محبوب در بین ایرانیان است که طرفداران بسیار زیادی دارد. طرز تهیه ژله با پودرهای آماده ای که در بازار عرضه می‌شوند، کار بسیار راحتی است و می‌توان در چند دقیقه آن را آماده کرد.

ابتدا پودر ژله داخل بسته بندی را در مقدار مشخص شده ای از آب جوش حل می‌کنیم تا کاملاً صاف و یکدست شود. سپس به همان مقدار نیز آب سرد را داخل مایع یکدست شده ریخته و کاملاً مخلوط می‌کنیم.

در انتها نیز آن را در قالب مورد نظر ریخته و داخل یخچال به مدت 3 تا 4 ساعت قرار می‌دهیم تا کامل ببندد.

در طرز تهیه ژله هلچین می‌توان به جای آب سرد از آب میوه، شیر و بستنی وانیلی نیز استفاده کرد که طعم دسر را خوشمزه تر می‌کنند. انتخاب هر کدام از این مواد در مرحله آخر و جایگزین کردن آن با آب سرد به ذائقه و سلیقه افراد بستگی دارد.

برای داشتن یک دسر شفاف باید در مرحله اضافه کردن پودر ژله با آب جوش، آن را به خوبی ترکیب کرد تا کاملاً یکدست شود. در مرحله اول و برای ترکیب کامل پودر ژله با آب جوش، می‌توان آن را روی حرارت غیر مستقیم یا داخل ماکروفر به مدت 3 تا 4 دقیقه قرار داد.

در مرحله ریختن ترکیب ژله داخل قالب، می‌توان تکه های میوه مورد نظر را نیز با این دسر مخلوط کرده و سپس برای بستن کامل، آن را داخل یخچال قرار داد.