

طرز تهیه کلوچه کنجی برای کودکان و بزرگسالان

کلوچه از جمله شیرینی‌هایی است که در زمره شیرینی‌های سنتی ایرانی قرار دارد و نام آن بیشتر با نام خطه شمال گره خورده است. امروزه کلوچه‌ها تنها محدود به نوع گردویی یا نارگیلی آن نیستند و تنوع بسیاری دارند. از جمله کلوچه کنجی که از انواع پر طرفدار آن است و میان وعده‌ای مناسب برای کودکان و بزرگسالان به شمار می‌روند.

نام شیرینی: کلوچه کنجی

مدت زمان آماده سازی: ۲۰ دقیقه

مدت زمان پخت: ۳۵ دقیقه

مواد لازم:

تخم مرغ درشت: ۲ عدد

پودر شکر: یک پیمانه

آرد سفید: ۳ پیمانه

روغن مایع: سه چهارم پیمانه

ماست شیرین: ۳ قاشق غذاخوری

بکینگ پودر: یک قاشق غذاخوری سر صاف

پودر هل: نصف قاشق غذاخوری

وانیل: یک چهارم قاشق چایخوری

نمک: یک پنس یا نوک قاشق چایخوری

روش تهیه:

۱: ابتدا پودر شکر، وانیل و تخم مرغ را داخل یک ظرف ریخته و ۵ دقیقه با دور تند همزن برقی هم بزنید تا به حالت پفکی و کرم رنگ در بیاید.

۲: مقداری روغن مایع داخل مواد اضافه ریخته و خیلی آرام آن را هم بزنیید تا مخلوط شوند.

۳: در ادامه کمی بکینگ پودر به ماست بیفزایید و آن را مخلوط کنید و منتظر بمانید تا پف کند و حباب روی آن تشکیل شود. وقتی این اتفاق افتاد آن را به مخلوط تخم مرغ اضافه کنید و پودر هل را نیز داخل مواد ریخته و با دور کند همزن هم بزنیید تا کاملاً یکدست و یکنواخت شوند.

۴: در این مرحله آرد را ۳ بار الک کنید تا نرم شود. سپس با کمی نمک داخل مواد بریزید و با دور کند همزن برقی هم بزنیید تا مخلوط شده و غلظت مناسب پیدا کنند.

۵: در این مرحله خمیر کلوچه را داخل یک ظرف گذاشته و با سلفون بپوشانید و نیم ساعت درون فریزر بگذارید تا سفت تر شود.

۶: پس از گذشت زمان مناسب، مواد را از فریزر خارج کرده و کف دست خود را با روغن مایع چرب کنید. خمیر را به شکل گلوله‌های گرد درآورید و در کنجد بغلتانید و با فاصله‌های مشخص داخل سینی که از قبل کاغذ روغنی درون آن قرار داده اید بگذارید.

۷: در نهایت کلوچه‌ها را برای ۲۰ دقیقه داخل فر با دمای ۱۷۰ درجه سانتیگراد بگذارید تا پخته و طلایی رنگ شوند.

نکته:

برای اینکه کلوچه‌ها جای کافی برای پف کردن و حجم گرفتن داشته باشند، باید با فاصله از یکدیگر قرار بگیرند تا شکل و فرم آنها مناسب باشد.