

کلوچه هویج درست کنیم

اگر طعم کلوچه‌ها برایتان تکراری شده و دوست دارید کلوچه‌ای با طعم متفاوت نوش جان کنید، دست به کار شوید و در خانه در کمتر از یک ساعت، کلوچه هویجی درست کنید.

کلوچه هویجی بافت نرمی دارد و عطر و طعم متفاوت آن برای روزهای پاییز کاملاً مناسب است.

تعداد نفرات: ۶ نفر

مدت زمان آماده‌سازی: ۴۵ دقیقه

مواد لازم:

هویج : ۵ عدد

کره : ۵۰ گرم

مارگارین: ۵۰ گرم

روغن: یک قاشق غذاخوری

ماست: یک قاشق غذاخوری

وانیل : یک قاشق غذاخوری

دارچین، شکر و بیکینگ پودر: هر کدام یک قاشق چایخوری

آرد: ۴ لیوان

مغز گردو : یک قاشق غذاخوری

روش تهیه:

۱. هویج رنده شده را با شکر بپزید تا آب آن کشیده شود. گردو و دارچین را اضافه کنید و بگذارید مخلوط خنک شود.

۲. برای خمیر کلوچه مواد دیگر به غیر از آرد را در یک کاسه بریزید و آرد را به تدریج اضافه کنید و ورز دهید تا خمیری بدست

آید که به دست نچسبد و قوام داشته باشد.

۳. خمیرها را به شکل دایره‌ای صاف کنید. روی هر دایره یک قاشق از مواد بریزید و یک لایه دیگر خمیر روی آن بگذارید.

۴. کلوچه‌ها را روی سینی فر بچینید و ۱۵ دقیقه در دمای ۱۸۰ درجه بپزید تا طلایی شوند.

نکته: می‌توانید از مربای هویج آماده هم برای پر کردن داخل کلوچه‌ها استفاده کنید.