

دسر خرمالو ؛ انتخاب گرم و خوشرنگ

3 دی 1404

دسرهای یکی از محبوبترین و متنوعترین خوراکیها در سراسر جهان هستند. در این میان دسرهای میوه‌ای به دلیل عطر و طعمی که دارند، بسیار خوشطعم و گوارا هستند و طرفداران خاص خود را دارند.

دسرهای معمولاً پس از غذا سرو می‌شوند؛ زیرا شیرینی موجود در آنها به هضم بهتر غذا کمک می‌کند.

دسر خرمالو نوعی دسر بسیار خوشمزه و مقوی است که دستور تهیه بسیار آسانی دارد و تنها با چند قلم مواد ساده می‌توانید این دسر خوشمزه و زیبا را درست کنید. اگر وقت کافی برای درست کردن دسرهای پر دردسر را ندارید، این دسر مختص شما است، پس در ادامه این مطلب با طرز تهیه دسر خرمالو همراه ما باشید.

مواد لازم

خرمالوی درشت: ۴ عدد
شیر: نصف فنجان
عسل: ۱ قاشق مرباخوری
پودر کاکائو: ۱ قاشق غذاخوری سرپر
ارده: ۱ قاشق چای‌خوری

طرز تهیه دسر خرمالو

برای درست کردن این دسر خوشمزه کافی است خرمالوها را برش بزنید، سپس گوشت خرمالو را جدا کنید و داخل پارچ مخلوط کن یا دستگاه غذاساز بریزید.

حالا شیر، عسل، پودر کاکائو و ارده را اضافه کنید و دستگاه را به مدت یک دقیقه روشن کنید تا مواد کاملاً میکس و یکدست شود.

دسر آماده را داخل لیوان‌های تک نفره دسر یا داخل ظرف دسر بریزید و به مدت دو تا سه ساعت توی یخچال بگذارید.

برای تزیین روی دسر می‌توانید از کمی پودر کاکائو و چند برش خرمالو استفاده کنید، نوش جان.