طرز تهیه شیرینی نخودچی

30 بهمن 1403

شیرینی نخودچی یا به تعبیری نان نخودچی از شیرینی‌های خشک اما پرطرفدار محسوب می‌شود که جایگاه خاصی در میان ایرانی‌ها دارد.

شیرینی نخودچی یا به تعبیری نان نخودچی از شیرینی‌های خشک اما پرطرفدار محسوب می‌شود که جایگاه خاصی در میان ایرانی‌ها دارد. این شیرینی کوچک اما خوش‌عطر و بو آن‌چنان در دیدوبازدیدهای نوروز دل‌بری می‌کند که بی هیچ بهانه‌ای می‌توان آن را در خانه درست کرد.

این شیرینی کوچک اما خوش‌عطر و بو آن‌چنان در دیدوبازدیدهای نوروز دل‌بری می‌کند که بی هیچ بهانه‌ای می‌توان آن را در خانه درست کرد.

مواد لازم برای تهیه شیرینی نخودچی بدون استراحت

آرد نخودچی ۲۵۰ گرم
روغن جامد ۱۰۰ گرم
پودر قند یک لیوان
آرد سفید یک قاشق غذاخوری
پودر هل یک‌دوم قاشق غذاخوری

طرز تهیه شیرینی نخودچی بدون استراحت

۱. مواد لازم را آماده کنید

عطر و طعم این شیرینی خانگی چیزی نیست که بتوان دست رد به آن زد چه بهتر که آن را در خانه و بدون فر برای خود درست کنید. مواد لازم گفته‌شده را برای هم‌دما شدن با محیط آماده کنید.

لطافت و نرمی خمیر شیرینی تاثیر به‌سزایی در پخت آن دارد پس به اندازه‌های گفته شده هم دقت کنید.

حالا در اولین مرحله از طرز تهیه شیرینی نخودچی باید در یک کاسه مناسب سه قاشق غذاخوری آرد نخودچی را به همراه آرد سفید گفته‌شده بریزید. این دو را با یکدیگر الک کرده و کنار بگذارید.

یک لیوان پودر قند را هم الک کنید تا دانه‌های درشتی از آن باقی نماند.

شما می‌توانید تهیه شیرینی نخودچی با کره را هم امتحان کنید.

۲. مواد را مخلوط کنید

در دومین مرحله از طرز تهیه شیرینی نخودچی بدون استراحت باید روغن جامد را داخل یک کاسه مناسب بریزید. هل و پودر قند الک‌شده را هم اضافه کنید.

مواد را با کمک لیسک تا جایی هم بزنید که در اصطلاح پودر قند به خورد مواد برود. مخلوط آرد را هم کم‌کم اضافه کنید. مواد را با لیسک کمی هم بزنید.

سپس با نوک انگشتان خود مواد را به آرامی هم بزنید تا آرد خوب به خورد مواد برود.

۳. مواد را ورز دهید

در سومین مرحله از طرز تهیه شیرینی نخودچی بدون استراحت مواد را به آرامی با نوک انگشتان خود ورز دهید تا خمیر شکل بگیرد. برای انسجام بهتر خمیر شیرینی، می‌توانید آن را سه بار با چرخ‌گوشت، چرخ کنید.

شما در نهایت باید خمیر جمع‌شده‌ای در کاسه داشته باشید. پس اگر تنها از نوک انگشتان خود برای ورز آن استفاده می‌کنید، کمی صبور باشید.

در این مرحله باید مراقب باشید که خمیر را زیادی ورز ندهید که به روغن بیفتد.

در این دستور خمیر شیرینی‌تان نیازی به استراحت ندارد پس به سراغ قالب زدن و پخت آن بروید. اگر در اندازه‌گیری مواد لازم مشکل دارید تهیه شیرینی نخودچی با لیوان را بخوانید.

۴. شیرینی را بپزید

در چهارمین مرحله از طرز تهیه شیرینی نخودچی بدون استراحت باید خمیر را داخل یک نایلون بگذارید. با کمک وردنه آن را به قطر یک سانتی‌متر باز کنید.

اگر کناره‌های خمیرتان ترک دارد آن را با کمک کاتر فشرده کنید. قطر آن باید به دو سانتی‌متر برسد. با قالب‌های دلخواه خمیر را کاتر بزنید.

با توجه به ذائقه‌تان روی شیرینی‌ها پودرپسته، سیاه‌دانه یا خرفه بریزید.

شیرینی‌ها را به آرامی داخل سینی فر دست‌ساز بگذارید. داخل یک قابلمه مناسب یک پایه فلزی قرار دهید. قابلمه را روی حرارت ملایم بگذارید تا خوب گرم شود. سینی را برای پخت به مدت ۲۰ دقیقه داخل قابلمه بگذارید.

در این مرحله مراقب باشید که شیرینی‌هایتان نسوزند.