

چطور کا کا کدو تنبل بپزیم؟

کدو حلوایی از صیفی جاتی است که با آن می توان انواع و اقسام پخت و پزها را انجام داد. از این صیفی در تهیه غذا، کیک، دسر و ... استفاده می شود.

کا کا کدو تنبل یکی انواع کیک هایی است که به سادگی تهیه می شود و در شب های پاییزی در کنار خانواده می توان آن را همراه با صرف چای سرو کرد.

کا کا کدو تنبل

تعداد: ۵ نفر

آماده سازی: ۳۰ دقیقه

پخت: ۲ ساعت

مواد لازم:

کدو حلوایی پوره شده: یک پیما نه

آرد گندم: یک پیما نه

تخم مرغ: یک عدد

شیر: یک چهارم پیما نه

گلاب: ۲ قاشق غذاخوری

پودر دارچین و پودر هل: یک قاشق چایخوری

بیکینگ پودر: یک قاشق چایخوری

شکر: نصف پیما نه

نمک: یک هشتم قاشق چایخوری

طرز تهیه:

1. کدو حلوایی را با پوست خرد کرده و با مقدار کمی آب بپزید.
 2. بعد از اینکه کدو حلوایی پخته شد، پوست آن را جدا کنید و آن را پوره کنید.
 3. کدوی پخته را با شکر، تخم‌مرغ، گلاب، آرد، شیر، نمک، ادویه‌ها و بیکنگ پودر مخلوط کنید. مایه به‌دست آمده را به مدت یک ساعت در یخچال بگذارید تا جا بیفتد.
 4. تابه را روی حرارت قرار دهید و مقداری روغن داخلش بریزید تا داغ شود. بعد با ملاقه از مواد کاکا برداشته و در تابه پهن کنید.
 5. در تابه را ببندید تا شیرینی با حرارت ملایم بپزد و مغز پخت شود. بعد طرف دیگر آن را سرخ کنید.
 6. با استفاده از کاغذ روغن‌گیر، روغن اضافی کاکاها را بگیرید.
 7. شیرینی‌ها کمی خنک که شدند رویشان را با کنجد، پسته و یا چیپس شکلات تزیین کنید.
- نکته:** استفاده از شیر باعث لطیف‌تر شدن شیرینی کاکا می‌شود و به‌جای شیر هم می‌توان از ماست استفاده کرد.