

طرز تهیه کیک هلو؛ کیک با عطری جادویی

30 مرداد 1405

فصل تابستان بدون هلو صفا ندارد. میوه‌ای به شدت شیرین و جذاب که تا آن را برش می‌زنید، عطرش فضای اطراف شما را پر خواهد کرد.

این میوه دوست‌داشتنی و خوش‌عطر را هم می‌توانید برش زده و با دیگر میوه‌های تابستانی میل کنید و هم می‌توانید برش‌های آن را در شیرینی و کیک استفاده کنید.

مواد لازم برای کیک هلو

این مواد اولیه را همیشه و در هر فصلی می‌توانید به راحتی تهیه کنید.

مواد اولیه مقدار مورد نیاز
هلو یا شربت هلو 5 عدد هلو
آرد 2 پیمانه
شکر 1 پیمانه
شیر 1 پیمانه
روغن نصف پیمانه
بکینگ پودر 1 قاشق غذاخوری
وانیل نوک قاشق چایخوری
تخم مرغ 3 عدد

طرز تهیه

طرز تهیه این کیک را حتماً یادداشت کنید تا همیشه در دسترستان باشد. این رسپی با تمام رسپی‌های کیک هلو فرق دارد چرا که عطر و طعم آن در پایان کار هوش از سر شما می‌برد.

مرحله اول: در مرحله اول از طرز تهیه کیک هلو مجلسی بهتر است تمام مواد را تقریباً ۳۰ دقیقه قبل از شروع کار، از یخچال خارج کنید تا در دمای محیط قرار گرفته و به راحتی با سایر مواد ترکیب شوند.

مرحله دوم: بعد از آن قالب کیک خود را آماده کرده و کف آن را با کمی کره یا روغن چرب کنید. سپس آن را تا زمان آماده شدن مواد کیک در یخچال قرار دهید.

مرحله سوم: در گام بعدی ابتدا به سراغ هلوها رفته پوست آن‌ها بگیرید. سپس آن‌ها را به صورت ریز و نگینی خرد کنید.

مرحله چهارم: حالا شکر، روغن و یا کره را باهم در یک کاسه بریزید و به مدت ۵ دقیقه با هم ترکیب کنید. اگر قصد استفاده از شربت هلو خانگی را داشتید، میزان شکر را به نصف پیمانه کاهش دهید. زمانی که تمام مواد به خوبی با هم مخلوط شدند، تخم مرغ‌ها را هم به آن‌ها اضافه کرده و مجدداً هم بزنید.

مرحله چهارم: بعد از آن وانیل را اضافه و خوب با سایر مواد ترکیب کنید. آرد شما باید 3 مرحله الک شود. پس آرد را به همراه بکینگ پودر در الک بریزید و آن را از الک عبور دهید.

مرحله پنجم: سپس به آرامی و طی 3 تا 4 مرحله ترکیب آرد و بکینگ پودر را به مواد اضافه کنید و خوب هم بزنید تا مایه کیک شما کاملاً یکدست شود.

مرحله ششم: حالا در این مرحله، هلوهای خرد شده را به مایه کیک خود اضافه کنید. مجدداً تمام مواد را خوب هم بزنید تا مخلوط شوند. البته می‌توانید به جای خردکردن هلوها، آن‌ها را رنده یا با غذاساز پوره کنید. برخی از افراد از حس کردن میوه‌های پخته شده زیر دندان‌شان حس خوشایندی ندارند. به همین دلیل با رنده کردن هلوها، دیگر آن‌ها را در کیک به صورت قطعات میوه پخته شده نخواهید داشت.

مرحله هفتم: حالا مجدداً تمام مواد را خوب با هم ترکیب کنید. در این مرحله فر را روشن کرده و آن را با دمای ۱۸۰ درجه سانتیگراد تنظیم کنید تا محیط فر شما به خوبی گرم شود.

مرحله هشتم: سپس قالب کیک که چرب کرده و در یخچال قرار داده‌اید را از یخچال خارج کرده و درون آن را با کاغذ روغنی بپوشانید. بعد از آن مایه کیک را به درون قالب منتقل کنید.

مرحله نهم: حالا قالب را در طبقه وسط فر قرار دهید و ۴۰ دقیقه صبر کنید تا کیک شما به آرامی پخته شود. سپس بعد از گذشت ۳۰ دقیقه با یک سیخ چوبی و یا خلال دندان، آماده بودن کیک خود را تست کنید. اگر مایه کیک به خلال دندان نچسبید، یعنی شما در مرحله آخر طرز تهیه کیک هلو هستید و کیک شما آماده است.

مرحله دهم: حالا فر را خاموش کرده، درب آن را باز کنید. اجازه دهید تا کیک هلو شما خوب خنک شود. در انتها نیز با تکه‌های میوه کیک را تزئین کنید و تمام، نوش جان!

نکته:

در زمان رنده کردن و یا پوره کردن هلوها، آب هلو ممکن است از میوه رنده یا پوره شده جدا شود. مشکلی نیست! آب هلو را هم به مایه کیک اضافه کنید و خوب تمام مواد را هم بزنید.