

طرز پخت شیرینی پونچیک

شیرینی و کیک از جمله خوراکی های مورد علاقه ی ایرانی هاست که همواره در مراسم و مناسبت های مختلف خود، از آن استفاده می کنند و به پذیرایی از مهمان ها می پردازند.

گذشته از طبع و ذوق ایرانی ها در پخت کیک و پذیرایی با انواع و گونه های مختلف غذا و خوراکی، به سبب تنوع و گستردگی عجیبی که در نقطه های جغرافیایی کشور، فرهنگ و آداب و سنت های مردم کشور وجود دارد، می بینیم که کیک و خوراکی هایی با نام یکسان، ولی به روش و شیوه های مختلف، با اختلاف های فراوان در شیوه ی پخت، اضافه کردن افزودنی های متفاوت و شیوه ی مصرف، در جای جای کشور عزیزمان سرو و مصرف می شوند.



شیرینی پونچیک از جمله شیرینی های محبوب و شناخته شده در ایران است که به دلیل شیوه ی پخت، مواد اولیه و مصرفی که در آن استفاده می شود، طرفدار و مصرف کننده های بسیاری یافته است. این شیرینی مواد اولیه ی ارزان قیمت و ساده ای دارد و افزون بر آن، شیوه ی پخت آن نیز بسیار ساده و سریع است و همین سبب می شود تا پخت مناسب داشته باشد و مورد پسند و استقبال مصرف کننده ها قرار بگیرد.

تورنگ چاپ، ارائه دهنده مناسب ترین خدمات طراحی و چاپ

www.ToorangPrint.com



در این مقاله قصد داریم تا به معرفی و تحلیل پخت و مصرف این گونه ی شیرینی بپردازیم.

مواد لازم برای چهار نفر:

ماست: یک فنجان

تخم مرغ: یک عدد

وانیل: دو قاشق غذا خوری

آرد: یک فنجان

بکینگ پودر: یک قاشق غذا خوری

یک کاسه یا ظرف مشابه برای ریختن روغن و پخت شیرینی

رنگها و رنگ
Dreamy
Colors
(سحامی خاص)

تورنگ چاپ، ارائه دهنده مناسب ترین خدمات طراحی و چاپ

www.ToorangPrint.com



شبهه ی پخت

در ابتدا ماست، تخم مرغ و وانیل را با هم مخلوط کنید و با چنگال، قاشق یا هر وسیله ی مشابه دیگری، آن ها را آنقدر هم بزنید تا ماست و تخم مرغ باز و یک دست شوند. اطمینان حاصل کنید که پس از هم زدن، همه ی گلوله های ماست و تخم مرغ باز شده و با هم ترکیب شده باشند.

پس از این نوبت به آرد و بکینگ پودر می رسد. برای این مرحله، آرد و بکینگ پودر را روی مخلوط و ترکیب ماست که در مرحله ی پیشین آماده کردیم، الک می کنیم و هم چون مورد قبل، با قاشق یا هم زن، آن را هم می زنیم تا یک دست شود. در همین حین، می توانیم آرد را کم کم به آن اضافه کنیم تا گلوله های آن باز و ترکیب شود. اگر این مرحله را به خوبی انجام دهید، در پایان ترکیب شما غلظتی مثل ماست چکیده پیدا خواهد کرد.



حالا به سراغ مرحله ی اصلی پخت شیرینی و ظرف و روغن می رویم. در یک کاسه ی بزرگ یا ظرفی مشابه آن، مقداری روغن مایع بریزید. سپس آن را روی حرارت گاز قرار دهید و صبر کنید تا روغن ریخته شده به خوبی داغ شود. پس از این که روغن به خوبی داغ شد، ماده های آماده شده در مرحله های قبل را آرام آرام و به تدریج، با قاشق توی روغن داغ می ریزیم تا دو طرف آن ها سرخ شود. پس از این شیرینی ها را از داخل ظرف بیرون می آوریم و روی دستمال آشپزخانه قرار می دهیم تا روغن اضافی آن گرفته شود. پس از این که روغن شیرینی خارج و شیرینی خنک شد، بر روی آن به میزان مورد نظر و لازم، پودر قند می پاشیم تا شیرین شود. هم چنین شما می توانید با استفاده از دیگر مواد مثل خلال پسته، شکلات، کنجد، شکر و نمونه هایی از این دست، روی شیرینی را تزئین کنید.

(سحای خاص)

حالا شیرینی شما آماده است و می توانید آن را میل کنید.

کلمات کلیدی: کاپ کیک، کیک فنجانی، کاغذ کیک، پونچیک، کاغذ کیک ارزان

تورنگ چاپ، ارائه دهنده مناسب ترین خدمات طراحی و چاپ

www.ToorangPrint.com