

دستور پخت کاپ کیک

کیک از جمله خوراکی و ابزار های ویژه ی پذیرایی است که کاربرد و استفاده ی گسترده ای در مراسم های مختلف، به ویژه مراسم های جشن و شادی، در سراسر جهان دارد. با وجود محبوبیت کاپ کیک در سراسر جهان و استقبال مردم جامعه های مختلف از این گونه ی خوراکی ها، ایرانی ها میل و رغبت بیشتری به مصرف کاپ کیک نشان می دهند و به نظر می رسد که کاپ کیک در ایران از محبوبیت بیشتری برخوردار باشد و طرفدار های بیشتری نسبت به دیگر نقطه های جهان داشته باشد.

کاپ کیک در بیشتر جشن ها و مراسم ایرانی ها حضور دارد و همواره از آن به عنوان گزینه ای فانتزی و جدید برای میزبانی کردن یاد می کنند که البته سادگی پخت و تهیه ی آن نیز در این موضوع بی تاثیر نیست.



سادگی پخت، مقرون به صرفه بودن، زمان سریع تهیه و پخت، در دسترس بودن مواد و ابزار های مورد نیاز برای پخت کاپ کیک، همگی از عامل های موثر و برجسته ای هستند که در استقبال مردم و مصرف کننده ها از این گونه ی خوراکی اثر گذار هستند و این چنین محبوبیتی را برای این نوع خوراکی پدید آورده اند.

در این یادداشت می خواهیم تا به بررسی و آنالیز کردن نحوه ی پخت و تهیه ی این ماده ی خوراکی پر طرفدار و البته پر مصرف، بپردازیم. شیوه ی تهیه ی کاپ کیک، موضوع این مقاله خواهد بود.

مواد مورد نیاز برای تهیه ی کاپ کیک خانگی

همچون هر خوراکی و پختنی دیگری، در این مورد هم شرط نخست برای پرداختن به دستور پخت، بحث کردن راجع به ماده های اولیه و مورد نیاز است. همان گونه که پیش از این یاد کردیم، کاپ کیک از جمله

تورنگ چاپ، ارائه دهنده مناسب ترین خدمات طراحی و چاپ

www.ToorangPrint.com

خوراکی های پر مصرف و محبوب است و یکی از دلیل های مصرف بالای این خوراکی را، ماده های اولیه ی ارزان و در دسترس دانستیم.



ماده های اولیه ی کاپ کیک عبارتند از:

آرد: 180 تا 200 گرم

شکر: 130 گرم

بکینگ پودر: یک قاشق غذا خوری

شیر: 100 گرم

کره: 150 گرم

عسل: 1 قاشق کوچک

تخم مرغ: دو عدد

پودر قهوه: به میزان لازم

شبهه ی تهیه ی کاپ کیک: کره و شکر را با دست یا با هم زن (با سرعت متوسط)، هم بزنید تا رنگ آن به حالت کرمی درآید. سپس در حین هم زدن، می توانید تخم مرغ و عسل را به آن اضافه کنید و دوباره آن را هم بزنید. پس از این نوبت به اضافه کردن آرد و بکینگ پودر می رسد. برای این کار لازم است از بکینگ الک شده استفاده کنید و پس از آن، شیر و قهوه را کم کم، به دیگر ماده ها اضافه نمایید و دوباره آن را هم بزنید تا ماده های مختلف و به کار رفته، به خوبی با هم ترکیب و مخلوط شوند.

تورنگ چاپ، ارائه دهنده مناسب ترین خدمات طراحی و چاپ

www.ToorangPrint.com



حالا ماده ی اولیه ی شما آماده است و می توانید آن را درون **کیسول های مخصوص کاپ کیک** بریزید و داخل فر قرار دهید تا بپزد. لازم است قبل از قرار دادن درون فر، فر را روشن کنید و آن را روی دمای 170 درجه قرار دهید. مدت زمان 25 تا 30 دقیقه برای پخت کاپ کیک شما مناسب است و می توانید اندکی پس از پخته شدن کیک ها، در آوردن آن ها و سرد شدن کاپ کیک، روی آن ها را با خامه و دیگر ماده های مورد استفاده، تزئین کنید و جلوه ی خوبی به آن ها بدهید و میل کنید

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

رنگها اورنگ
Dreamy
Colors
(سهمی خاص)

تورنگ

تورنگ چاپ، ارائه دهنده مناسب ترین خدمات طراحی و چاپ

www.ToorangPrint.com