

طرز تهیه بیسکویت رژیمی و بدون شکر



تاریخچه بیسکویت :

در کشورهای مشترک المنافع و ایرلند ، بیسکویت یک محصول پخته شده کوچک است که در ایالات متحده و بیشتر قسمت انگلیسی زبان کانادا ، آن را "کوکی" یا "کراکر" می‌نامند. بیسکویت در انگلستان و ایرلند سخت است و ممکن است از نظر شیرینی ، شیرین باشد ، مانند بیسکویت شکلاتی ، گوارشی ، هابنوب ، آجیل زنجبیل ، چای غنی ، حباب و کرم کاستارد. در کشورهای مشترک المنافع و ایرلند ، اصطلاح "کوکی" معمولاً فقط به یک نوع بیسکویت اشاره دارد (خمیر شیرینی شیرین که به طور معمول حاوی چیپس شکلاتی یا کشمش است).

با این وجود ، ممکن است به صورت محلی به انواع خاصی از بیسکویت

یا نان نیز اشاره داشته باشد. به طور مشابه ، "ترک" فقط به یک بیسکویت پنیر نازک و خشک اشاره دارد. در ایالات متحده و برخی از قسمت‌های انگلیسی کانادا ، یک "بیسکویت" یک نان سریع ، تا حدودی شبیه به یک پوسته است و معمولاً شیرین نشده است. اگر از کره به جای شیر در درست کردن بیسکویت به عنوان مایع استفاده شود ، معمولاً به آن بیسکویت "بیسکویت پودر" یا "بیسکویت کره‌ای" گفته می‌شود.

کلیپ تولید بیسکویت در کارخانه شرکت کامور :



[طرز تهیه بیسکویت رژیمی و بدون شکر :](#)

مواد لازم :

آرد : یک و نیم پیمانه
[شکر رژیمی](#) کامور : نصف پیمانه
تخم مرغ : 1 عدد
پودر وانیل : 1 قاشق چای خوری
سفیده تخم مرغ : 4 عدد
کره بادام زمینی : نصف پیمانه
بکینگ پودر : 1 قاشق چای خوری

طرز تهیه بیسکویت رژیمی :

ابتدا فر را روی دمای 180 درجه سانتی گراد قرار دهید تا گرم شود . درون قالب مستطیلی کاغذ روغنی بیا نوازید . در ظرفی آرد و بکینگ پودر را مخلوط کنید و کنار بگذارید .

در ظرف دیگری کره بادام زمینی ، وانیل ، تخم مرغ ، سفیده تخم مرغ ، شکر را بریزید و با هم مخلوط کنید .

می توانید مواد را در غذاساز بریزید و با هم مخلوط کنید . در آخر مخلوط آرد و بکینگ پودر را به مخلوط تخم مرغ اضافه کنید و هم بزنید تا خمیر یک دست و نرم شود . خمیر آماده شده را در قالب بریزید و قالب را به مدت 20 دقیقه درون فر بگذارید تا خمیر طلایی شود .

سپس از فر بیرون آورید تا خنک شود . **بیسکویت رژیمی** آماده شده را با چاقو برش بزنید و سرو کنید . امیدواریم طرز تهیه بیسکویت رژیمی را بخوبی یاد گرفته باشید که بتوانید در خانه درست کنید و در کنار عزیزانتان لذت ببرید .

لینک کوتاه: <https://kamvar.co/?p=3203>