

طرز تهیه شیرینی پنجره‌ای رژیمی



مواد لازم برای تهیه شیرینی پنجره‌ای :

- گلاب : نصف پیمانه
- نشاسته : 75 گرم
- تخم مرغ : 5 عدد
- شیر سرد کم چرب : 1 پیمانه
- آرد سفید گندم : 75 گرم
- [شکر کا مور](#) ، پودر هل ، پودر پسته برای تزئین (به میزان لازم)
- روغن مایع برای سرخ کردن (به میزان لازم)

[خرید آنلاین شکر کا مور](#)

طرز تهیه شیرینی پنجره‌ای :

اول داخل ظرفی مناسب نشاسته و شیر سرد رو با هم مخلوط کنید. وقتی خوب با هم مخلوط شدن ظرف رو 15 دقیقه کنار بذارید تا نشاسته داخل شیر حل بشه. حالا یکی یکی تخم مرغ‌ها رو به شیر اضافه کنید و هر بار با اضافه کردن هر تخم مرغ 1 دقیقه مواد رو با چنگال خوب بزنید. (در مجموع 5 دقیقه مواد رو بزنید) آرد رو حتما 3 مرتبه الک کنید و بعد خیلی کم کم و آهسته به مواد اضافه کنید.

مواد رو مرتب هم بزنید تا آرد گلوله نشود. بهتره با چنگال مواد رو هم بزنید. گلاب رو در انتها به مواد اضافه کنید و دوباره خوب هم بزنید. ظرف مناسبی رو انتخاب کنید که گود باشه و داخلش مقدار زیادی روغن بریزید و صبر کنید تا روغن کامل داغ بشه. قالب مناسب و مخصوص نان پنجره‌ای رو داخل روغن فرو ببرید و کمی صبر کنید تا گرم بشه.

قالب گرم شده رو داخل خمیر قرار بدید البته نه طوری که کل قالب داخل خمیر بره حدود نصف قالب که داخل خمیر بره کافیه. حالا خیلی سریع قالب رو داخل روغن کاملا داغ شده فرو ببرید و بعد از چند ثانیه قالب رو تکیه بدید تا خمیر ازش جدا بشه و داخل روغن سرخ بشه. وقتی کامل شیرینی داخل روغن سرخ شده را خارج کنید و بگذارید روی یک طرف توری تا روغن اضافیه آن خارج شود و بعد از اینکه کامل خنک شد روی آن مقداری شکر، پودر پسته و پودر هل بپاشید.

نکات :

1. اگر دوست دارید داخل مواد کمی زعفران هم بزنید.
2. غلظت خمیر باید شبیه فرنی باشه اگر خمیر خیلی شل بود بهش کمی آرد اضافه کنید و اگر خیلی سفت بود کمی دیگه گلاب بریزید.
3. قالب نباید خیلی داغ بشه یا خیلی سرد باشه چون در این صورت خمیر شما بریده میشه!
4. یادتون باشه این شیرینی رو اصلا با روغن جامد تهیه نکنید چون روغن رسوب میکنه و بد طعم میشه.

امیدواریم از مطلب شیرینی پنجره‌ای استفاده لارم را برده باشید و در کنار عزیزانتان میل کنید.

برگرفته از : ایران کوک

لینک کوتاه : <https://kamvar.co/?p=4640>