

شیرینی موکا و فندق

مواد لازم:

آرد	۱۸۵ گرم
شکر	۶۰ گرم
کره (دمای محیط)	۱۵۰ گرم
پودر قهوه فوری	۲ قاشق چای فوری + ۱ قاشق سوپ فوری آب جوش
بیکنگ پودر	۱/۴ قاشق چای فوری
فندق خرد شده	۱۵۰ گرم
شکلات تلخ	۱۵۰ گرم



Instagram: ladan.khorrami
www.ladankhorrami.com

نکات مهم:

- برای پخت شیرینی ها باید از دیس تفلون گالوانیزه استفاده بشه. بهتر است دیس چرب استفاده بشه و با کاغذ روغنی پوشانده بشه. به هیچ عنوان از دیس فر استفاده نکنید.
- اگر استند و میکسر در دسترس ندارید میتونین از همزن دستی استفاده کنین و مرملة اضافه کردن مواد خشک و با لیسک انجام بدین.
- دما های ذکر شده در ویدئو برای فر های گازی هستن برای کار با فر برقی دما رو ۱۰ تا ۱۵ درجه کم کنین.
- در فر های گازی دیس را طبقه وسط فر قرار دهید و حرارت پایین و روشن کنین و در فر های برقی از پوزیشن حرارت بالا و پایین و فن روشن استفاده کنین. با توجه به این نکات باید هر آیتم را یکبار بنویسین تا دستتون بیاد در فر شما با چه دمایی و چه زمانی کیفیت شیرینیتون بهتر می شه.
- آرد متما باید دوبار الک شه.
- پودر قند و پودر شکر از لحاظ سافتاری باهم متفاوت اند ولی میتونن جایگزین هم بشن.
- بهتره از کره میوانی برای درست کرد شیرینی ها استفاده کنین به جای کره می تونین از مارگارین استفاده کنین.



- روغن جامد از مارک اصیل می تونین استفاده کنین.
- خمیر هایی که کره ای هستن و یا تغم مرغ دارن متما بایید در یخچال استراحت کنن و خمیر هایی که با روغن جامد درست کیشن و تغم مرغ ندارن می تونن در دمای محیط استراحت کنن.
- شیرینی های فشک معمولا دو هفته در دمای محیط فنک و فشک موندگاری دارن و در یخچال در ظرف در بسته در صورتی که هوا نکشن تا ۱ ماه ماندگاری دارن.

