

## اسلایس‌های سیب کاراملی

در این مطلب با طرز تهیه اسلایس‌های سیب کاراملی آشنا می‌شوید.



در این مطلب با طرز تهیه اسلایس‌های سیب کاراملی آشنا می‌شوید.

### مواد لازم:

آرد الک شده: 2 فنجان

بکینگ پودر: 2 قاشق چای‌خوری

نمک: نصف قاشق چای‌خوری

پودر دارچین: نصف قاشق چای‌خوری

کره ذوب شده: نصف فنجان

شکر قهوه‌ای: یک فنجان

شکر سفید: یک فنجان

تخم مرغ: 2 عدد

عصاره وانیل: 2 قاشق چای‌خوری

سیب ریز خرد شده: یک فنجان

گردوی ریز خرد شده: یک فنجان

شکر سفید: یک چهارم فنجان

پودر دارچین: یک قاشق غذاخوری به علاوه یک قاشق چای‌خوری

اسلایس سیب کاراملی

### طرز تهیه:

فر را با دمای 180 درجه سانتی‌گراد روشن کنید تا گرم شود. یک سینی 23 \* 33 سانتی را چرب کرده کناری بگذارید.

آرد، بکینگ پودر، نمک و نصف ق چ دارچین را مخلوط نموده الک کرده کناری بگذارید.

کره ذوب شده، شکر قهوه‌ای و 1 فنجان شکر سفید را با قاشق چوبی کاملاً مخلوط نمایید. تخم مرغ و وانیل را اضافه کرده هم بزنیید یکدست شود سپس مخلوط آرد را اضافه کرده یکدست که شد سیب و گردو را اضافه کنید.

مخلوط آماده شده را در سینی ریخته صاف کنید.

باقیمانده شکر و دارچین را مخلوط نموده روی آنها بپاشید و به مدت 35 - 30 دقیقه در فر بگذارید تا بپزد و اگر با دست کمی وسط بارها را فشار دادید و به حالت اولیه برگشت میتوانید از فر خارجشان کنید و بعد از این که کاملا خنک شدند برش بزنید .

### مواد لازم برای سس کارامل

شکر قهوه‌ای: نصف فنجان معادل 88 گرم

شیر: 2 قاشق غذاخوری

کره: 4 قاشق غذاخوری معادل 56 گرم

تمام مواد سس کارامل را با هم مخلوط نموده روی حرارت هم بزنید تا به جوش آید مراقب باشید مواد ته نگیرند و نسوزند . کارامل را با هم زدن مدام حدود 5 دقیقه بجوشانید سپس شعله را خاموش کنید . و با قاشف روی بارهای سیب که سرد شده‌اند ریخته اجازه دهید خودش را بگیرد . بهتر است قبل از برش بارهای سیب سس کارامل را رویش بریزید البته این کار کاملا به دلخواه شما بستگی دارد و می‌توانید کارامل را استفاده نکنید .