



برشتوک نخودچی

برشتوک نخودچی مزه‌ای شبیه نان نخودچی دارد با این تفاوت که نیاز به پخت در فر ندارد و باید در یخچال قرار داده شود. در ادامه مطلب با مواد لازم و طرز تهیه برشتوک نخودچی آشنا می‌شوید.

برشتوک نخودچی مزه‌ای شبیه نان نخودچی دارد با این تفاوت که نیاز به پخت در فر ندارد و باید در یخچال قرار داده شود. در ادامه مطلب با مواد لازم و طرز تهیه برشتوک نخودچی آشنا می‌شوید.

مواد لازم:

آرد نخودچی 250 گرم

روغن جامد 125 گرم

پودر قند 125 گرم

هل و دارچین نصف قاشق چای‌خوری

پودر کاکائو 1 قاشق مرباخوری

شکلات تخته ای 50 گرم

پودر پسته برای تزیین

آرد سفید 50 گرم

طرز تهیه:

مرحله 1 - آرد نخودچی و آرد سفید را تفت دهید تا رنگ آن کمی طلایی شود سپس روغن را به آن افزوده و مرتب هم زده تا رنگ آن قهوه ای روشن شود.

مرحله 2 - مخلوط را از حرارت برداشته و پودر قند، هل و دارچین را بیفزایید و مرتباً هم بزنید تا کاملاً مخلوط شود. (در صورت استفاده از پودر کاکائو در این مرحله اضافه کنید)

مرحله 3 - مواد را در سینی لوز ریخته و با پشت قاشق صاف کرده، سپس شکلات تخته ای را که روی حرارت غیر مستقیم آب کرده‌اید روی برشتوک ریخته و مقداری پودر پسته نیز بپاشید.

مرحله 4 - قالب را در یخچال گذاشته حدود نیم ساعت یا بسته به سرمادهی یخچال بیشتر بگذارید و بعد برشتوک را به صورت لوز برش داده و دوباره در یخچال بگذارید تا کاملاً ببندد.

مرحله 5 - برشتوک را که قبلاً برش زده‌اید با دقت از هم جدا کرده و در ظرف مورد نظر چیده و سرو نمایید.

نکات:

1. پودر قند را داخل مواد الک کنید.

2. در صورتی که مایه خیلی شل بود کمی آرد نخودچی را جداگانه تفت دهید و بعد به مخلوط اضافه کنید.

3. برشتوک در مرحله قبل از برش باید حدود نیم ساعت در یخچال باشد و بعد آن را برش داده و دوباره اجازه دهید تا کاملاً ببندد، در صورتی که در مرحله برش بیش از اندازه سفت شود باعث خرد شدن برشتوک می‌شود.

4. به شکلات آب شده 1 تا 2 قاشق روغن مایع اضافه کنید تا روان‌تر باشد و به راحتی روی برشتوک ریخته شود.