

شیرینی تر کاکائویی بدون تخم مرغ

این شیرینی تر و کم چرب، بدون تخم مرغ تهیه می شود.



این شیرینی تر و کم چرب، بدون تخم مرغ تهیه می شود.

زمان تهیه: 10 دقیقه

زمان پخت: 50 دقیقه

مواد لازم برای 9 نفر:

آرد: یک پیمانه

شکر: سه چهارم پیمانه

پودر کاکائو: نصف پیمانه

بیکنگ پودر: یک و نیم قاشق چای خوری

* سس سیب شیرین نشده: یک سوم پیمانه

روغن کانولا: یک چهارم پیمانه

شیر سویا: دوسوم پیمانه مخلوط با یک قاشق چای خوری سرکه

طرز تهیه:

&8226#; فر را از قبل روی درجه 350 درجه فارنهایت (180 درجه سانتی گراد) گرم کنید.

&8226#; درون یک قالب 21*21 سانتی متر را چرب کرده و آرد بپاشید.

&8226#; مواد را به ترتیب ذکر شده، کاملاً با هم مخلوط کرده تا نرم و یک دست شوند.

&8226#; مخلوط را درون قالب ریخته و آن را در فر به مدت 50 دقیقه حرارت داده تا خوب بپزد.

&8226#; قبل از برش صبر کنید تا شیرینی کاملاً سرد شود.

&8226#; پس از سرد شدن شیرینی و برش آن، در صورت تمایل می توانید قطعات برش خورده را با روبان تزیین کنید.

* طرز تهیه سس سیب:

تعدادی سیب ترش بردارید. پوست و تخم آن ها را بگیرید.

سپس آن ها را قاچ زده و بشویید.

سیبها را داخل ظرفی قرار داده و ظرف را روی حرارت بگذارید. سیبها را پشت و رو نکنید تا اینکه کاملاً بپزند.

حالا سیبها آماده است. با پشت قاشق، سیبهای پخته را له کنید، سپس بگذارید کاملاً سرد شوند.