

نان گردو و هویج فوری

این نان خیلی راحت و سریع تهیه می‌شود و نیاز به کار سخت ندارد.



این نان خیلی راحت و سریع تهیه می‌شود و نیاز به کار سخت ندارد.

مواد لازم برای دو نفر:

آرد ساده: 350 گرم

آرد چند منظوره: 150 گرم

نمک: یک قاشق چای‌خوری

جوش شیرین: 2 قاشق چای‌خوری

هویج پوست کنده و رنده شده: 150 گرم

گردوی بو داده: 100 گرم

ماست یونانی یا چکیده کم چرب: یک و یک چهارم پیمانه

شیر کم چرب: نصف پیمانه

روش تهیه:

&8226#; فر را روی حرارت 230 درجه سانتی‌گراد گرم کنید.

&8226#; آرد و نمک و جوش شیرین را با هم مخلوط کرده سپس گردو، ماست و هویج را به آن اضافه کرده و در مرحله بعد شیر را تا حدی که مایه نرم و چسبنده‌ای تهیه شود به آن اضافه کنید.

&8226#; مایه تهیه شده را درون سطح آردی شده بغلطانید و آن را به شکل توپ‌های تخت درآورید.

&8226#; روی آن‌ها چند شیار ایجاد کنید و آن‌ها را درون فر به مدت 30 دقیقه یا تا زمانی که رویه آن‌ها بالا بیاید و بیزد حرارت دهید.