



رولت گردویی؛ عصرانه‌ای فوق‌العاده

با همراه کردن رولت گردویی با چای، عصرانه فوق‌العاده‌ای برای خود تهیه کنید.

با همراه کردن رولت گردویی با چای، عصرانه فوق‌العاده‌ای برای خود تهیه کنید.

مواد لازم

بیکینگ پودر: دو و نیم قاشق چای‌خوری

شکر: نصف لیوان + میزان دلخواه برای بین رولت

آرد: دو و نیم لیوان

ماست (چکیده): نصف لیوان

کره (آب شده): نصف لیوان

تخم مرغ: یک عدد

گردو (خرد شده): نصف پیمانه

دارچین: یک قاشق غذاخوری

تخم مرغ: یک عدد

پودر هل سبز: یک قاشق مرباخوری

طرز تهیه:

ابتدا شکر و کره آب شده را با هم مخلوط کنید تا شکر کمی حل شود. سپس تخم مرغ را به مواد اضافه کرده و خوب مخلوط کنید. ماست چکیده را نیز به مواد افزوده و به خوبی مخلوط کنید تا ماست باز شده و کاملاً با مواد یکنواخت شود.

آرد و بیکینگ پودر را مخلوط کرده و 3 بار الک کنید تا کاملاً هواخورده و سبک شوند. آرد را با الک کم کم به مواد اضافه کنید و خوب مواد را ورز دهید تا در نهایت خمیر مناسبی ایجاد شود (اگر خمیر چسبنده بود میزان بیشتری آرد اضافه کنید).

خمیر را داخل ظرف چرب شده قرار داده و روی آن یک پارچه نمدار قرار دهید و آن را یک تا یک و نیم ساعت در جای گرم قرار دهید تا استراحت کند.

وقتی خمیر استراحت کرد آن را روی میز آردپاشی شده باز می‌کنیم.

تخم مرغ را شکسته و زرده و سفیده آن را جدا می‌کنیم. سفیده را خوب مخلوط کرده و روی سطح خمیر می‌زنیم.

گردوی خرد شده را با شکر و دارچین و هل مخلوط کرده و روی خمیر میریزیم و کل سطح آن را می‌پوشانیم. خمیر را به آرامی رول می‌کنیم و داخل سینی فر چرب شده قرار می‌دهیم و روی آن زرده تخم مرغ مالیده و کنجد یا سیاه دانه یا هر نوع مغز دلخواه می‌پاشیم.

سینی را داخل فری که از قبل با دمای 180 درجه سانتی‌گراد گرم شده است قرار داده و نیم ساعت رولت را می‌پزیم.

نکات:

(1) این رولت را در طبقه وسط فر بپزید.

(2) در صورت تمایل به همراه گردو مقداری کشمش هم بین مواد بریزید. (مخلوط گردو و کشمش چرخ شده طعم فوق‌العاده‌ای به رولت می‌دهد)

(3) می‌توانید گردو را چرخ کنید تا راحت‌تر داخل خمیر پخش شود.

(4) پیشنهاد می‌کنم گردو را یک شب داخل مخلوط آب، عسل و گلاب و چند دانه هل بخوابانید تا خوشمزه‌تر شود.