



طعم جهانی با کوکپد

#cookpadkitchentour





بیسکویت و
کوکی
که با عشق
درست شدن...

... طعم‌های
لذیذ از سراسر
دنیا

#cookpadkitchentour

#آشپزی_با عشق



آشپزی باعشق - انواع کوکی از...

03

VIETNAM

04

UNITED KINGDOM

05

SPAIN

06

ARGENTINA

07

JAPAN

08

ITALY

09

SAUDI ARABIA

10

UNITED STATES

11

UKRAINE



@ChrissyAlpha



@foodblog_kristi



@ptega





کوکي کنجدي - ويتنام

مواد لازم

- ۴۰ گرم سفیده تخم مرغ حدود ۱ عدد
- ۶۵ گرم پودر شکر
- مقداری نمک
- مقداری آبلیمو
- ۷۰ گرم کره
- ۱۵ گرم روغن
- ۸۵ گرم آرد همه منظوره
- ۲۵ گرم کنجد
- ۳۰ گرم پودر نارگیل



مراحل

- ۱- مواد لازم را آماده کنید: کره ذوب شده، به کره آب شده روغن را اضافه کنید، کنجد را تا جایی که بوی خوبش بلند بشه تفت بدید
- ۲- تخم مرغ را با کمی نمک و آبلیمو اینقدر بزنید تا سفید و پف دار بشه. کم کم ۲۰ گرم از شکر را اضافه کنید و دوباره هم بزنید تا خوب سفید و حجم دار بشه.
- ۳- کره و روغن را در سه تا چهار مرحله به مخلوط اضافه کنید و با دور کم میکس کنید. بقیه شکر را اضافه کنید. بعد به آرامی در وانیل، آرد و کنجد تفت داده و پودر نارگیل خشک اضافه کنید و هم بزنید
- ۴- ترکیب را در قیف بریزید. فر را از قبل با درجه حرارت ۱۸۰ درجه به مدت ۱۵ دقیقه قرار دهید. کف قالب رو کاغذ روغنی بذارید. نوک قیف را کمی ببرید و خمیر را به شکل داریره روی کاغذ روغنی بریزید.
- ۵- سینی فر را داخل فر بگذارید و به مدت ۱۵ دقیقه بگذارید تا به رنگ طلایی در بیاد.
- ۶- اگر مقادیر زیادی از کوکی درست می‌کنید پیشنهاد می‌کنیم کمی بیشتر داخل فر بذارید تا کامل سوخاری بشه و مدت طولانی تر بمونن
- ۶- کوکیها رو داخل ظرف در دار شیشه ای نگه دارید



شیرینی انگشتی به شکل قلب - انگلیس

مواد لازم

- ۱۱۵ گرم کره - دمای محیط
- ۶۰ گرم پودر شکر
- ۱ عدد زرده تخم مرغ
- ۱/۲ فاشق چایخوری مایع وانیل
- ۱۵ گرم نشاسته ذرت
- ۱۴۰ گرم آرد همه منظوره
- ۱ پینچ نمک
- ۱/۴ پیمانه مربای توت فرنگی یا هر مربایی



مراحل

۱. فر را از قبل با دمای ۱۸۰ درجه روشن کنید. و داخل سینی کاغذ روغنی بذارید و کنار بگذارید.
۲. در یک همزن با کاسه بزرگ یا در یک کاسه بزرگ با همزن دستی، شکر و کره را ۱-۲ دقیقه بزنیید تا جاییکه سفید و پفی بشه
۳. زرده تخم مرغ و وانیل مایع را خوب مخلوط کنید. و بعد آرد و نمک را اضافه کنید و تا حدی که خوب با هم ترکیب بشن هم بزنیید.
۴. ۱۲ توپک از خمیر به دست اومده درست کنید. همزمان سریع وسط اونارو با ته قاشق یا نوک انگشت فشار بدید به سمت پایین این حرکت رو از دو طرف انجام بدید که به شکل قلب در بیاد
۵. توجه! اگر اینکار رو با تاخیر انجام بدید خمیر خشک تر میشه و ترک میخوره.
۶. داخل قلب ها رو با مربا پر کنید. و در فر از قبل گرم شده به مدت ۱۰-۱۲ دقیقه قرار بدید تا وقتی که لبه های اون قهوه ای بشه
۷. بگذارید کویها برای ۵ دقیقه سرد بشن بعد اونارو روی صفحه نرده ای بذارید تا کاملا خنک بشن.
۸. در داخل ظرف در بسته تا ۲ هفته می تونید نگه دارید و از خوردنش لذت ببرید.



کوکي کيتويي ليمويي - ايتاليا

مواد لازم

- ۲۰۰ گرم آرد بادام
- ۶۰ گرم تخم مرغ (سفیده دو عدد تخم مرغ)
- ۱/۲ پیمانه آبلیمو و زست (پوست رنده شپه) لیمو
- ۱۰۰ گرم اریتریتول یا جایگزین شکر erythritol



مراحل

۱. فر را با درجه ۲۰۰ سانتیگراد از قبل گرم کنید.
۲. در یک کاسه تخم مرغ را با شیرین کننده، زست و آب نصف لیمو بزنیید
۳. آرد بادام را به ترکیب اضافه و مخلوط کنید
۴. خمیر را به قسمتهای کوچک تقسیم کنید و روی کاغذ روغنی بذارید وبا دست کمی مرطوب بهشون به آرامی شکل بدید
۵. در حدود ۱۰-۱۲ دقیقه داخل فر بذارید و بعد از درآوردن از فر لذارید سرد بشه
۶. برای تزیین روی کوکی به دلخواه می تونید از پودر نارگیل، پودر پروتیین و یا پودر شکر (البته اگر رژیم ندارید) استفاده کنید



شیرینی برازق سوریه

مواد لازم

- ۱ کیلو آرد
- ۱ پیمانه شکر
- ۱ پیمانه آب
- ۱/۲ کیلو روغن جامد

- مواد رویه
- کنجد
- ۱ قاشق شکر
- ۳ قاشق شربت بار یا عسل
- ۲ قاشق آب
- پودر پسته



مراحل

۱. ابتدا آرد را الک کنید و داخل کاسه گود بریزید. روغن جامد را اضافه کنید و با هم مخلوط کنید و ورز دهید و یکساعت بذارید استراحت کنه
۲. یک پیمانه شکر را در آب بریزید و خوب هم بزنید تا حل بشه
۳. آب و شکر رو به آرد اضافه کنید و فقط در حد مخلوط شدن هم بزنید و به مدت نیم ساعت یا بیشتر (بدلخواه) در یخچال بذارید.
۴. حالا خمیر رو به به مقدار کوچک (در حد یک گردوی بزرگ) بردارید و به شکل دایره مسطح در بیارید. به یک طرفش رو به پودر پسته و طرف دیگر رو به کنجد آغشته کنید
۵. داخل فر با حرارت ۱۶۰ درجه بذارید تا طلایی بشه
۶. بعد از سرد شدن داخل ظرف دردار بذارید و از خوردنش لذت ببرید



شیرینی اوکراینی - Shortbread Horns

مواد لازم

- ۱۲۵ گرم کره یا مارگارین
- ۱۲۵ گرم خامه (خامه آشپزی)
- ۲۷۰ - ۳۰۰ گرم آرد
- ۲۰۰ گرم شیر عسلی یا مربای سفت
- ۵۰ گرم شکر برای روی شیرینی



مراحل

۱. کره و یا مارگارین (به دمای اطاق رسیده) را با چنگال خوب هم بزنید.
۲. خامه (sour Cream) را اضافه کنید و خوب هم بزنید
۳. آرد و بیکینگ پودر را اضافه کنید (ایتدا ۲۴۰ گرم و بعد کم کم) آرد را به اندازه نیاز بسته به نوع آرد کم کم اضافه کنید و ورز بدید
۴. خمیر را به دو قسمت تقسیم کنید
۵. هر قسمت رو رول کنید و کمی تختش کنید و به ۱۲ قسمت مساوی ببرید. و به در آخر به شکل مثلث های مساوی ببرید
۶. شیر عسلی یا مربا و یا هر مواد دیگه موردنظرتون رو لبه هر قسمت از خمیر بذارید. خیلی مهمه که مواد پرکننده سفت باشه تا بیرون از خمیر نچکه. و بعد خمیر رو به شکل کروسان رول کنید.
۷. خمیرها رو در سینی که کفش کاغذ روغنی گذاشتید قرار بدید
۸. در فری که از قبل با درجه ۱۸۰ درجه به مدت ۳۰-۳۵ دقیقه قرار بدید تا طلایی بشه
۹. روی شیرینی رو تا وقتی گرم هستن پودر شکر بپاشید و از خوردنشون لذت ببرید ❤️



cookpad

