

پیراشکی فوری مغز دار بدون نیاز به فر و استراحت

پیراشکی شکلاتی فوری یکی از شیرینی‌های خوشمزه است که یک روش ساده و خوشمزه برای تهیه این پیراشکی شکلاتی لذت‌بخش برای شما در نظر گرفته‌ایم.

به گزارش سایت خبری پرسون، پیراشکی شکلاتی فوری که در ادامه دستور تهیه آن را می‌خوانید، به عنوان یک عصرانه خوشمزه یا خوراکی مدرسه بچه ها قابل استفاده بوده و بسیار سریع و راحت آماده می‌شود. این دستور تهیه اضافه شد به بخش آموزش آشپزی و شیرینی پزی، یکی از راحت ترین پیراشکی هایی را به شما می‌آموزد که بدون نیاز به فر و خمیر مایع در خانه می‌توانید آماده و از سرو آن لذت ببرید. خمیر این پیراشکی نیاز به استراحت ندارد و خیلی سریع آماده است.

مواد لازم پیراشکی فوری خانگی

مواد لازم مقدار لازم

آرد یک و نیم لیوان

تخم مرغ ۱ عدد

شکر یک سوم لیوان

روغن مایع ۳ قاشق غذاخوری

ماست سه قاشق غذاخوری

بکینگ پودر یک و نیم قاشق چایخوری

وانیل نوک قاشق چایخوری

طرز تهیه پیراشکی فوری با مغز شکلات

مرحله اول: ابتدا تمام مواد به جز آرد و بکینگ پودر را مخلوط کرده و با همزن دستی میزنیم تا یکدست شود.

مرحله دوم: سپس بکینگ پودر و آرد را به مواد اضافه کرده و کاملاً مخلوط میکنیم. میزان آرد نباید بیشتر از اندازه مشخص شده در مواد لازم باشد، چراکه اگر زیاده‌تر از حد مشخص استفاده کنید، پیراشکی ها مغز پخت نشده و وسط آن بصورت خام باقی می‌ماند.

مرحله سوم: در این مرحله و بعد از آماده شدن خمیر، آن را به دو قسمت تقسیم کرده و کف سطح کار را آرد پاشی میکنیم.

مرحله چهارم: هر قسمت از خمیر رو با وردنه و به اندازه یک پیش دستی باز میکنیم.

مرحله پنجم: حالا شکلات تخته ای خرد شده یا شکلات صبحانه را روی خمیر قرار داده و قسمت دوم خمیر رو روی آن میکشیم و به خوبی لبه های خمیر را به هم می‌چسبانیم.

مرحله ششم: در این مرحله، خمیر را با چاقو برش زده و درست مثل تکه های سه گوش پیتزا، پیراشکی ها را برش میزنیم.

مرحله هفتم: خمیرهای هر تکه را با دقت از هر دو طرف بهم می‌چسبانیم.

مرحله هشتم: داخل ماهیتابه مناسب، روغن را خوب داغ کره و پیراشکی ها رو داخلش سرخ می‌کنیم.

مرحله نهم: پیراشکی های شما آماده است؛ نوش جان.