

آموزش کامل طرز تهیه پنکیک شکلاتی خوشمزه و خانگی



اگر به دنبال یک صبحانه لذیذ، سریع و متفاوت هستید، طرز تهیه پنکیک شکلاتی یکی از بهترین انتخاب‌ها برای شروع یک روز دل‌پذیر است. پنکیک شکلاتی نه تنها طعمی جذاب دارد، بلکه با چند ماده ساده در خانه آماده می‌شود. در این مقاله، آموزش گام به گام طرز تهیه پنکیک شکلاتی خانگی را ارائه می‌دهیم تا بتوانید در کمترین زمان، یک صبحانه عالی برای خود و خانواده تهیه کنید.



طرز تهیه پنکیک شکلاتی ساده در خانه

برای شروع طرز تهیه پنکیک شکلاتی ساده در خانه، ابتدا باید مواد اولیه را آماده کنید. این دستور برای دو نفر مناسب است، اما در ادامه به نسبت های مختلف برای تعداد نفرات دیگر نیز اشاره خواهیم کرد.

مواد لازم برای دو نفر:

- یک عدد تخم مرغ
- ۳ قاشق غذاخوری شکر
- یک سوم قاشق چای خوری وانیل
- ۳ قاشق غذاخوری روغن مایع
- یک لیوان شیر (در دمای محیط)
- یک لیوان آرد
- ۲ قاشق غذاخوری پودر کاکائو
- یک قاشق چای خوری بکینگ پودر
- یک پیمانه نمک



طرز تهیه:

۱. در یک کاسه، تخم مرغ را بشکنید و شکر و وانیل را به آن اضافه کنید. با همزن دستی حدود ۴ تا ۵ دقیقه هم بزنید تا مخلوط کرمی و غلیظ شود.
۲. سپس روغن مایع و شیر را به مواد افزوده و دوباره ۲ تا ۳ دقیقه هم بزنید.
۳. در یک ظرف دیگر، آرد، پودر کاکائو، بکینگ پودر و نمک را با هم ترکیب کرده و دو بار الک کنید تا بافت لطیف تری به دست آید.
۴. ترکیب خشک را به آرامی به مواد مرطوب اضافه کرده و با لیسک یا همزن دستی هم بزنید تا یکدست شود.
۵. مایه پنکیک باید غلظتی مشابه ماست چکیده داشته باشد. اجازه دهید ۱۰ دقیقه در دمای محیط استراحت کند.



طرز تهیه پنکیک شکلاتی پف دار و نرم

برای داشتن پنکیک شکلاتی پف دار و نرم رعایت چند نکته کلیدی اهمیت زیادی دارد:

- استفاده از بکینگ پودر تازه و الک کردن آرد باعث افزایش پف پنکیک می شود.
 - استراحت دادن به خمیر باعث فعال شدن مواد می شود که در پف کردن موثر است.
 - هم زدن زیاد پس از ترکیب آرد ممکن است باعث سفت شدن بافت شود. بنابراین فقط تا زمانی که مواد یکدست شوند هم بزنید.
 - حرارت باید متوسط باشد. داغ بودن بیش از حد ماهیتابه باعث می شود پنکیک زود بسوزد و مغز پخت نشود.
- حالا که نکات مهم را می دانید، بیایید مرحله پخت را نیز بررسی کنیم.

for tips



طرز تهیه پنکیک خانگی شکلاتی مخصوص صبحانه

برای پخت پنکیک خانگی شکلاتی مخصوص صبحانه نیازی به روغن اضافه در تابه نیست، اگر از تابه نچسب استفاده کنید.

۱. ماهیتابه را روی حرارت متوسط گرم کنید.

۲. یک ملاقه از مایه پنکیک بردارید و از یک نقطه روی تابه بریزید تا به شکل دایره پخش شود.

۳. پس از حدود ۱ تا ۲ دقیقه، سطح پنکیک شروع به حباب زدن می کند. این علامت زمان برگرداندن آن است.

۴. طرف دیگر را حدود ۳۰ تا ۴۵ ثانیه بپزید.

۵. پس از پخت هر پنکیک، مواد را هم بزنید تا ته نشین نشود.

۶. طرز تهیه پنکیک شکلاتی برای ۲ نفر، ۴ نفر و ۶ نفر تفاوت زیادی ندارد. کافی است نسبت مواد را دو یا سه برابر کنید. مثلاً برای چهار

نفر از ۲ عدد تخم مرغ، ۲ لیوان شیر، و به همین نسبت مواد دیگر استفاده کنید.



سرو پنکیک شکلاتی خوشمزه برای صبحانه

پنکیک شکلاتی به تنهایی طعمی دلپذیر دارد اما می توان آن را با افزودنی هایی مانند:

- سس شکلات یا شکلات آب شده
- عسل طبیعی
- میوه های تازه مثل موز، توت فرنگی یا بلوبری
- خامه یا بستنی

ترکیب کرد تا به یک صبحانه خاص و مقوی تبدیل شود. اگر به دنبال طرز تهیه پنکیک خوشمزه برای صبحانه هستید، این دستور انتخابی ایده آل است.



کلام آخر

در این مقاله با طرز تهیه پنکیک شکلاتی ساده، پف دار و خوشمزه آشنا شدیم. همچنین با نکات مهمی برای پخت بهتر، میزان مواد برای نفرات مختلف و ایده هایی برای سرو آشنا شدید. با رعایت این مراحل می توانید هر روز با پنکیک های نرم و شیرین، صبحی پرانرژی را آغاز کنید.



اگر تا به حال طرز تهیه پنکیک شکلاتی برای ۴ نفر یا ۶ نفر را امتحان نکرده اید، حتماً این دستور را امتحان کنید و طعم دلچسب آن را با خانواده به اشتراک بگذارید.



خونه ی تو، دنیای تو



khonehgardi.com



@khonehgardi.ir