

۵۰ نوع

کیک خانگی ساده

پریا گوهریان



پنجاب نوع

کیک خانگی ساده

پریا گوهریان

TX

۶۶۶

گوهریان، پریا، ۱۳۴۳ -

۹ گ ۴ ص ۱

۵۰ (پنجاه) نوع کیک خانگی

نویسنده: پریا گوهریان، - همدان: انتشارات هانی،  
۱۳۸۵.

۱۳۸۵

فهرست نویسی براساس اطلاعات فیبا  
۶۴ ص: مصور، شابک، ۶-۶۱-۶۸۷۹-۶۶۴  
۱. کیک - کیک‌های شکلاتی  
الف عنوان

۶۵۱/۳۲۱

\*\*\*

## ۵۰ نوع کیک خانگی

پریا گوهریان

حروفچینی: خدمات افق

چاپ: هشتم ۱۳۸۸

تیراژ: ۵۰۰۰

قیمت: ۵۰۰ تومان

قطع: جیبی

لیتوگرافی: روشن

چاپ: روشن

تعداد صفحات: ۷۲

شابک: ۶-۶۱-۶۸۷۹-۶۶۴ ISBN: 964-6879-61-6

## فهرست عناوین

صفحه	عنوان
۵	نکات اولیه
۱۰	اوزان
۱۱	اندازه پیمانها و قاشقها
۱۳	نکات مهم در پختن کیک و شیرینی
۱۶	کیک اسفنجی سریع
۱۷	کیک مادر
۱۸	کیک هویج
۲۰	نوعی کیک ساده
۲۱	کیک سیب
۲۲	کیک خرما
۲۳	کیک کشمش
۲۴	کیک ماست
۲۵	کیک اسفنجی
۲۷	کیک میوه
۲۸	کیک گردویی
۲۹	کیک مخلوط
۳۰	کیک چند لایه
۳۱	کیک مادر
۳۲	کیک سیب و هویج
۳۴	کیک توت فرنگی
۳۶	کیک موز
۳۷	کیک عسل
۳۹	کیک انبه
۴۱	کیک مرکبات
۴۳	کیک با سفیده تخم مرغ
۴۴	کیک کنجد
۴۵	کیک البالو
۴۷	کیک فرشته

۴۸	کیک لیمو و گردو
۴۹	کیک خلال بادام
۵۰	کیک کره‌ای
۵۱	کیک پرتقالی
۵۲	کیک انجیر
۵۳	کیک ساده با نشاسته
۵۴	کیک کلاسیک خامه‌ای
۵۵	جدول کیک اسفنجی
۵۷	جدول کیک مادر
۵۸	جدول کیک گردای
۵۹	جدول کیک میوه‌ای
۶۱	جدول کیک هویج

## ۵۰ نوع کیک ساده و سریع خانگی

### نکات اولیه

- ۱- حرارت گازها با هم فرق می‌کند. مدت پخت کیک را پس از چند بار درست کردن بدست می‌آوریم.
- ۲- هنگامی که کیک را در فر قرار می‌دهیم ۲۰ دقیقه اول نباید به گاز و فر دست زد زیرا پف کیک می‌خوابد.
- ۳- قالب کیکها باید حتماً چرب و آرد پاشیده شود و یا کاغذ روغنی بیندازیم.
- ۴- ریختن تک قاشق چایخوری جوش شیرین در شیر یا ماست سبب تخمیر و پف کردن آنها می‌شود و کمک به ور آمدن کیک می‌کند.
- ۵- برای اندازه‌گیری تمام مواد را با یک پیمانه اندازه بزنید که مواد کم یا زیاد نشود و کیک شما خراب نشود.
- ۶- مواد لازم کیک را یکساعت زودتر از یخچال بیرون می‌آوریم تا در هوای آشپزخانه به دمای معمولی برسند.

## ۵۰ نوع کیک ساده و سریع خانگی

۷- تخم مرغها، شکر و کره را باید با درجه متوسط همزن بهم زد زیرا اگر با درجه تند بهم بزنیم کیک بعد از پختن سفت و خشک می شود.

۸- مواد باید دو سوم قالب کیک را پر کند تا هنگام پختن سر نرود و داخل گاز نریزد.

۹- در موقع ریختن میوه جات در کیک همه را در آرد می غلطانیم سپس داخل کیک می ریزیم که میوه در ته کیک قرار نگیرد.

۱۰- در صورت نبودن شکر قهوه ای، از سفید یا زرد می توان استفاده کرد.

۱۱- کیکها را پس از ۲۰ دقیقه که از فر بیرون آوردیم از قالب جدا می کنیم.

۱۲- تخم مرغها، کره و آرد را باید یک ساعت قبل آماده کرد تا به دمای آشپزخانه برسد.

۱۳- مواد کیک و شیرینی را باید زودتر در محیط آشپزخانه قرار دهیم.



## ۵۰ نوع کیک ساده و سریع خانگی

### وزن پیمانه‌ها

۱۲۵ گرم	یک پیمانه	بادام
۱۵۰ گرم	یک پیمانه	شکر قهوه‌ای
۲۵۰ گرم	یک پیمانه	کره
۲۲۰ گرم	یک پیمانه	هویج رنده شده
۱۵۰ گرم	یک پیمانه	شکلات آبشده
۲۲۰ گرم	یک پیمانه	پودر شکر
۱۱۰ گرم	یک پیمانه	پودر کاکائو
۱۵۰ گرم	یک پیمانه	آرد ذرت
۹۰ گرم	یک پیمانه	پودر نارگیل
۱۵۰ گرم	یک پیمانه	کشمکش خشک
۸۰ گرم	یک پیمانه	ورقه بادامها
۱۵۰ گرم	یک پیمانه	آرد کیک

## ۵۰ نوع کیک ساده و سریع خانگی

۲۱۰ گرم	یک پیمانه	کیلاس درسته یخ کرده
۱۱۰ گرم	یک پیمانه	فندق
۱۶۰ گرم	یک پیمانه	شکر آیسینگ
۳۶۰ گرم	یک پیمانه	مربا
۲۵۰ گرم	یک پیمانه	مارمالاد
۱۷۰ گرم	یک پیمانه	مخلوط پوست مرکبات
۳۳۰ گرم	یک پیمانه	آجیل (مغز)
۱۷۰ گرم	یک پیمانه	کشمش
۱۶۰ گرم	یک پیمانه	کشمش قرمز بی دانه
۱۹۰ گرم	یک پیمانه	عدس قرمز
۱۶۰ گرم	یک پیمانه	پودر شکر
۲۲۰ گرم	یک پیمانه	پودر قند
۲۰۰ گرم	یک پیمانه	ماست

## ۵۰ نوع کپک ساده و سریع خانگی

۲۰۰ گرم	یک پیمانۀ	نخود
۶۰ گرم	یک عدد	تخم مرغ بزرگ
۵۰ تا ۵۵ گرم	یک عدد	تخم مرغ متوسط

برای اندازه‌گیری موادی مانند عسل اول آب سرد یا آب داغ داخل پیمانۀ می‌گردانیم سپس عسل و مربا را پیمانۀ می‌کنیم. برای گلوز هم ظرف را با آب گرم یا سرد می‌شوئیم سپس پیمانۀ می‌کنیم برای مواد خشک مثل انواع آردها و پودر قند و شکر حتماً با چاقو پیمانۀ یا قاشقها را صاف می‌کنیم.



## ۵۰ نوع وزن ساده و سریع خانگی

### اوزان

یک تن = هزار کیلوگرم

یک من = ۳ کیلوگرم

یک کیلوگرم = ۱۰۰۰ گرم =  $13/5$  سیر

هر مثقال = ۵ گرم

هر سیر = ۱۶ مثقال

یک گالن = چهار لیتر

یک لیتر = ۱۰ دسی لیتر یا هزار سانتیمتر مکعب یا ۱۰۰۰ CC

یک دسی لیتر = ۱۰۰ سانتی متر مکعب

هر پونز = ۴۵۶ گرم = ۱۶ آنس

هر آنس =  $28/3$  گرم



## ۵۰ نوع کیک ساده و سریع قاشقی

### اندازه پیمانها و قاشق‌ها

یک پیمانه آرد برابر با ۱۲۵ گرم  
یک پیمانه شیر، یک پیمانه آب، یک پیمانه روغن آب کرده، یک  
پیمانه برنج و یک پیمانه شکر برابر با ۱۸۰ گرم است.  
یک قاشق سوپخوری آرد برابر ۲۰ گرم است.  
یک قاشق سوپخوری شکر، برابر ۲۵ گرم است.  
یک قاشق سوپخوری روغن آب‌کرده، برابر ۲۰ گرم است.  
یک قاشق سوپخوری آب برابر ۲۰ گرم است.  
هر یک ورق ژلاتین برابر ۲/۵ گرم است.

شما پس از چند پخت بپراحتی می‌توانید درجه تنظیم فر خود را  
برای کیکها و شیرینی‌های مختلف بدست آورید، اما تبدیل درجه  
فارنهایت به سانتیگراد و بالعکس از فرمولهای زیر بدست  
می‌آید.

F : علامت درجه فارنهایت است و C علامت درجه سانتیگراد  
است.

فرمول تبدیل درجه سانتیگراد به فارنهایت  $F = C \times \frac{9}{5} + 32$   
مثال ۱۸۰ درجه سانتیگراد چند درجه فارنهایت است؟

درجه فارنهایت  $F = 180 \times \frac{9}{5} + 32 = 356$

## ۵۰ نوع کیک ساده و سریع خانگی

فرمول تبدیل درجه فارنهایت به سانتی‌گراد

$$C = (F - 32) \times \frac{5}{9}$$

مثال: ۳۵۶ درجه فارنهایت چند درجه سانتی‌گراد است؟

$$C = (356 - 32) \times \frac{5}{9} = 180$$

درجه‌های تبدیل شده مهم برای کیکها و شیرینی‌ها

درجه گاز	فارنهایت	سانتی‌گراد
۱	۱۸۰	۸۰
۱/۴	۲۱۲	۱۰۰
۲	۳۰۰	۱۵۰
۲	۳۲۵	۱۶۰
۳	۳۴۷	۱۷۵
۴	۳۵۰	۱۸۰
۵	۳۷۵	۱۹۰
۶	۴۰۰	۲۰۰
۶	۴۱۰	۲۱۰
۷	۴۵۰	۲۲۰
۹	۴۷۵	۲۵۰

## ۵۰ نوع کیک ساده و سریع خانگی

### نکات مهم در پختن کیک و شیرینی

- ۱- آرد را ۳ بار الک می‌کنیم.
- ۲- فر را یک ربع زودتر روشن می‌کنیم.
- ۳- سعی کنید مواد مورد استفاده کهنه نباشد.
- ۴- تخم‌مرغ‌ها را ۲ ساعت قبل از مصرف از یخچال بیرون آورید.
- ۵- در موقع زدن سفیده نباید آب یا روغن در کاسه یا به نوک همزن چسبیده باشد، زیرا از پف کردن سفیده جلوگیری می‌کند.
- ۶- اگر بخواهیم سفیده تخم‌مرغ آب نیاندازد و زود سفت شود ۲ قطره آبلیمو و نوک قاشق چایخوری نمک به آن اضافه کنید.
- ۷- چنگال آلوده به زرده تخم‌مرغ را داخل سفیده نکنید.
- ۸- قالب کیکها را چرب می‌کنیم و بعد کمی آرد روی آن می‌ریزیم و سپس مایه کیک را داخل قالب می‌ریزیم.
- ۹- کیک را پس از بیرون آوردن از فر، می‌گذاریم تا سرد شود و بعداً آنرا از قالب بیرون می‌آوریم.
- ۱۰- خامه را ۱۵ الی ۲۰ دقیقه قبل از فرم دادن باید در یخچال بگذاریم.

## ۵. نوع کیک ساده و سریع خانگی

۱-۱- در مواد شیرینیهای خشک از پودر شکر یا پودر قند استفاده می‌کنیم. اگر از شکر پودر نشده استفاده کنیم داخل فر آب می‌شود و شیرینی ترک می‌خورد.

۱-۲- برای کندن پوست بادام آنها را در آب بمدت یک روز خیس کرده و سپس پوست آنها می‌کنیم.

### علت خراب شدن کیکها

۱- اگر حرارت پختن کیک زیادتر از حد باشد یا ظرف آن خیلی بزرگ باشد کیک پف نمی‌کند و خراب می‌شود.

۲- در ۲۰ دقیقه اول نباید در فر را باز کنیم یا به آن ضربه بزنیم زیرا پف کیک می‌خوابد.

۳- زیاد هم زدن سفیده و مواد دیگر باعث خشک شدن و سفت شدن کیک می‌شود.

۴- بهم زدن بیش از حد آرد و الک نکردن آن باعث می‌شود که کیک پف نکند.

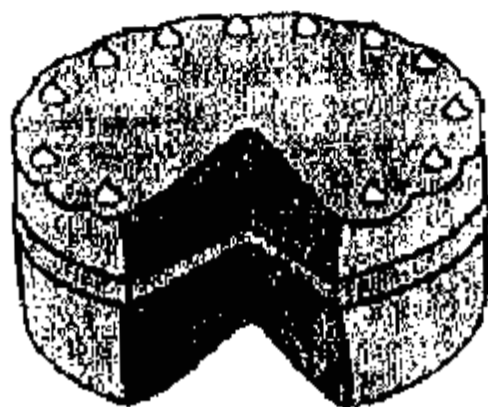
۵- اگر کیک زیاد در فر بماند روی آن سفت می‌شود.

۶- کم بهم زدن شکر و روغن و زرده تخم‌مرغ باعث زبری کیک می‌شود.



## ۵۰ نوع کیک ساده و سریع خانگی

- ۷- اگر فر بیش از حد داغ شود، کیک می‌ترکد.
- ۸- اگر کیک خوب پخته نشود حالت آبدار و خام بخود می‌گیرد و داخل آن پوک نمی‌شود.
- ۹- برای درست کردن نان خامه‌ای و رولت یک کاسه آب در فر می‌گذاریم تا فاتها خشک نشود.
- ۱۰- دو قاشق غذاخوری شکر، دو قاشق غذاخوری آب و یک قاشق چایخوری آب لیمو را قوام می‌دهیم و می‌گذاریم سرد شود. سپس با برس روی کیکها و شیرینیها می‌مالیم تا براق شوند.
- ۱۱- کیکها اضافی را در فویل آلومینیومی بگذارید و در یخچال قرار دهید تا چند روز تازه می‌ماند.



## ۵۰ نوع کیک ساده و سریع خانگی

### کیک اسفنجی سریع

#### مواد لازم:

آرد سفید الک شده یک پیمانه  
کره مارگارین ۱۱۵ گرم  
تخم مرغ ۲ عدد  
پودر شکر نصف پیمانه  
بکینگ پودر یک قاشق چایخوری

#### طرز تهیه:

آرد و بکینگ پودر را در یک کاسه ریخته و هم می‌زنیم. مارگارین نرم شده با چنگال، پودر شکر و تخم‌مرغها را در وسط آرد و بکینگ پودر ریخته و به آرامی با قاشق چوبی برای ۳ تا ۴ دقیقه بهم می‌زنیم تا مخلوط شود و در ظرف چرب و آرد پاشیده شده مواد را می‌ریزیم و در فر از قبل گرم شده با حرارت ۱۶۰ درجه سانتی‌گراد در طبقه وسط بمدت ۲۰ تا ۵۰ دقیقه قرار می‌دهیم تا پخته و طلایی شود. فر را خاموش کرده بعد از چند دقیقه که ظرف خنک شد کیک را بیرون آورده و روی توری قرار می‌دهیم تا خشک و خنک شوند.

## ۵۰ نوع کیک ساده و سریع خانگی

### کیک مادر

#### مواد لازم:

روغن یا کره یک پیمانه ۳۲۵ گرم	رنده پوست لیمو یک عدد
پودر شکر یک پیمانه	اسانس وانیل یک قاشق چایخوری
تخم مرغ ۴ عدد	بکینگ پودر یک قاشق غذاخوری
آرد سفید ۲ پیمانه	

#### طرز تهیه:

آرد با بکینگ پودر را در یک کاسه مخلوط کرده و الک می‌کنیم. در کاسه دیگری کره را کمی با چنگال بهم زده تا نرم شود و هر بار یک قاشق غذاخوری پودر شکر را اضافه می‌کنیم و بهم می‌زنیم تا مخلوط، پف کند و سفید رنگ شود. رنده پوست لیمو، اسانس وانیل و تخم‌مرغها را دانه به دانه افزوده بهم می‌زنیم تا کاملاً مخلوط شوند. در آخر آرد الک شده را در ۲ تا ۳ مرحله افزوده و به آرامی مخلوط می‌کنیم. در قالب گرد یا مستطیل که چرب و آرد پاشی یا با کاغذ روغنی پوشیده شده است، مواد را ریخته و در فر از یک ربع قبل گرم شده یا حرارت ۱۶۰ تا ۱۷۰ درجه سسافنی‌گراد قرار می‌دهیم و حدود ۲۰ تا ۳۵ دقیقه صبر می‌کنیم تا پخته و آماده شود.

## ۵۰ نوع کیک ساده و سریع خانگی

### کیک هویج

#### مواد لازم:

ماست و شیر یک پیمانه سرخالی  
روغن مایع یک پیمانه سرخالی  
بادام خلال کمبو داده شده  $\frac{1}{4}$  پیمانه  
آرد ۲ پیمانه و  $\frac{1}{3}$   
کشمش یک پیمانه سرخالی  
هویج رنده شده آبگرفته ۳ پیمانه پر  
گردو خرد شده یک پیمانه سرخالی  
بکینگ پودر یک قاشق مرباخوری سرصاف  
جوش شیرین نصف قاشق چایخوری  
دارچین و کاکائو هر کدام یک قاشق چایخوری سرصاف

#### طرز تهیه:

کشمش، یک قاشق از پودر قند، دارچین، کاکائو، گردو خرد شده و خلال بادام را در کمی آرد آغشته کرده و هم می‌زنیم تا مواد کاملاً آردی شوند. این کار سبب می‌شود که مواد در ته کیک

## ۵۰ نوع کیک ساده و سریع خانگی

قرار نگیرند. تخم مرغها و شکر را هم میزنیم و روغن را اضافه می کنیم. جوش شیرین را در ماست شیرین و شیر مخلوط می کنیم و هم میزنیم و به تخم مرغها اضافه می کنیم. موادی که به آرد آغشته شده را در بقیه مواد ریخته و به آرامی چند بار بهم میزنیم. هویجها را رنده ریز کرده و آرام با دست فشار داده تا آب اضافی آن گرفته شود. سپس به بقیه مواد اضافه می کنیم. آرد و یکفنگ پودر را مخلوط کرده و به آرامی روی مواد ریخته هم میزنیم تا با هم مخلوط و یکدست شود. مواد را در قالب از قبل چرب شده یا کاغذ انداخته شده می ریزیم فر را از یک ربع قبل روی حرارت ۱۷۰ تا ۱۸۰ درجه سانتیگراد قرار می دهیم و کیک را در طبقه وسط به مدت ۵۰ تا ۶۰ دقیقه قرار می دهیم که در بعضی از گازها زمان پخت کمتر یا بیشتر می شود. زمان پخت را از بوی کیک می توان حدس زد در ۲۰ دقیقه نخست به هیچ عنوان در فر نباید باز شود تا کیک فرم بگیرد و پف آن نخوابد.

www.kook.com

## ۵۰ نوع کیک ساده و سریع خانگی

### نوعی کیک ساده

#### مواد لازم:

پودر شکر ۱/۵ پیمانه  
روغن یا کره ۱/۵ پیمانه  
ماست ۱/۵ پیمانه  
تخم مرغ ۳ عدد  
بکینگ پودر ۴ قاشق مرباخوری  
آرد ۳ پیمانه  
پودر پوست لیمو، پرتقال یا وانیل بمیزان لازم

برای معطر کردن کیک

#### طرز تهیه:

تخم مرغها را یک ساعت زودتر از یخچال بیرون آورده و در هوای معمولی قرار دهید. تخم مرغها را در یک کاسه متوسط دانه به دانه شکسته و پس از اطمینان از سلامت آنها همراه پودر شکر با همزن در درجه متوسط بهم می‌زنیم. روغن و مواد معطر را افزوده و آرام بهم می‌زنیم تا مخلوط شوند. ماست و بکینگ پودر را مخلوط کرده همزده و به بقیه مواد اضافه می‌کنیم. آرد را الک کرده و آرام در چند مرحله به بقیه مواد افزوده و آرام هم زده و مواد را در ظرف کیک که آماده کرده ریخته و در فر از قبل گرم شده با حرارت ۱۷۵ درجه سانتی‌گراد بمدت ۴۰ تا ۶۰ دقیقه قرار می‌دهیم. همیشه  $\frac{2}{3}$  ظرف کیک را باید مواد بریزیم تا هنگام پختن از ظرف کیک بیرون نریزد.

## ۵۰ نوع کیک، بسبزه و سوسه شکلاتی

کیک بسبزه

### مواد لازم:

سیب خوراکی رنده شده ۵ عدد متوسط	آرد ۲۵۰ گرم
کره نرم شده یا روغن ۱۲۰ گرم	شکر ۱۲۰ گرم
بکینگ پودر ۱/۵ قاشق چایخوری	تخم مرغ ۳ عدد
دارچین یک قاشق سرخاخوری	نمک مقداری
شیر ۲ قاشق سوپخوری	وانیل مقداری

### طرز تهیه:

سیبها را پوست گرفته رنده کرده و کمی آبلیمو به آن می‌زنیم تا سیاه نشود و سپس آب آنها را می‌گیریم. تخم‌مرغها و شکر را با هم مخلوط می‌کنیم تا سفید رنگ شود. روغن یا کره نرم شده را به مواد اضافه می‌کنیم و هم می‌زنیم تا مخلوط شود. بکینگ پودر را با آرد مخلوط و الک می‌کنیم. سیب رنده شده، دارچین، نمک و شیر را به مواد تخم‌مرغی افزوده و همه مواد را مخلوط می‌کنیم در آخر آرد و بکینگ پودر را افزوده و آرام مواد را مخلوط می‌کنیم و در ظرف کیک از قبل آماده شده ریخته و در فر از قبل گرم شده با حرارت ۱۷۵ درجه در طبقه وسط قرار می‌دهیم تا در مدت ۵۰ تا ۶۰ دقیقه پخته شود.

### کیک خرما

#### مواد لازم:

خرمای بدون هسته ۳۵ عدد  
 تخم مرغ ۲ عدد بزرگ  
 بکینگ پودر یک قاشق مرباخوری  
 آرد سفید ۳ پیمانه سرپر  
 گردو خرد شده یک پیمانه سرخالی وانیل مقداری  
 جوش شیرین یک قاشق چایخوری سرصاف

#### طرز تهیه:

خرمای بدون هسته را با آبجوش مخلوط و هم می‌زنیم تا خنک شود. شکر و تخم مرغ را همراه وانیل خوب می‌زنیم تا سفت و سفید شود. روغن یا کره را آرام افزوده و هم می‌زنیم. همه مواد را مخلوط کرده و آرد و جوش شیرین و بکینگ پودر را با بقیه مواد می‌افزاییم تا صاف و یکدست شود. در آخر مغز گردوهای خرد شده را به بقیه مواد افزوده و در سینی مستطیل شکل می‌ریزیم و در فر با حرارت ۱۷۵ درجه سانتی‌گراد از قبل گرم شده بمدت ۳۰ تا ۴۰ دقیقه در طبقه وسط قرار داده تا پخته شود. پس از بیرون آوردن از فر می‌گذاریم خنک شده و آماده مصرف شود.



### کیک کشمش

#### مواد لازم:

- روغن یا کره نصف پیمانه سرپر
- شکر نصف پیمانه
- خلال بادام ۲ قاشق غذاخوری
- آرد ۲/۵ پیمانه
- تخم مرغ ۲ عدد بزرگ
- شیر یک پیمانه
- بکینگ پودر ۲ قاشق مرباخوری سرصاف
- کشمش قرمز نصف پیمانه سرصاف

#### طرز تهیه:

روغن و شکر را با همزن زده تا سفید رنگ شود. سپس تخم مرغها را دانه به دانه افزوده و هم می‌زنیم تا مثل کرم سفت شود. اکنون شیر را ریخته و مخلوط می‌کنیم. آرد و بکینگ پودر را با کشمش قرمز بی‌دانه و خلال بادام هم‌پا داده شده مخلوط و در ۲ تا ۳ مرحله به بقیه مواد اضافه می‌کنیم و به آرامی از یکطرف با ریسمک شیرینی‌پزی هم زده تا مخلوط و صاف شود سپس در قالب آماده شده می‌ریزیم و در فر که از یکربع قبل با حرارت ۱۷۵ درجه سانتی‌گراد گرم شده است در طبقه وسط بمدت ۴۰ تا ۵۰ دقیقه می‌گذاریم تا پخته و طلایی رنگ شود. روی کیک نباید چسبنده باشد.

## ۵۰ نوع کیک ساده و سریع خانگی

کیک ماست

### مواد لازم:

ماست شیرین یک پیمانه  
 آرد ۲ پیمانه سرخالی  
 روغن یک پیمانه  
 جوش شیرین یک قاشق چایخوری  
 شکر ۱/۵ پیمانه  
 تخم مرغ ۲ عدد  
 وانیل مقداری

### طرز تهیه:

جوش شیرین را در ماست ریخته و آرام بهم می‌زنیم تا پف کند. روغن و شکر را خوب با همزن بهم زده سپس تخم‌مرغ‌ها را دانه به دانه با فاصله افزوده و هم می‌زنیم تا شل و صاف شود. سپس ماست را افزوده هم می‌زنیم. در آخر آرد و بکینگ پودر و وانیل را مخلوط و الک می‌کنیم و به مواد اضافه می‌کنیم و در ظرف کیک می‌ریزیم و در فر از قبل آماده و گرم شده با حرارت ۱۸۰ درجه سانتیگراد به مدت ۵۰ تا ۶۰ دقیقه در طبقه وسط قرار می‌دهیم تا پخته و آماده شود.



## • نوع تری ساده و سریع مانگی

### کیک اسفنجی

مواد لازم:

آرد ۷ قاشق سوپخوری      وانیل نصف قاشق چایخوری  
پودر شکر ۷ قاشق سوپخوری      تخم مرغ ۷ عدد  
بکینگ پودر یک قاشق مرباخوری  
روغن مایع ۲/۵ قاشق سوپخوری

### نکات:

- ۱- هم‌زنی و ضرفی که سفیده تخم‌مرغها را می‌زنیم نباید چرب یا خیس باشد. زیرا مایه کیک پف نمی‌کند و شل می‌شود.
- ۲- هنگام جدا کردن زرده از سفیده تخم‌مرغ نباید زرده حتی به میزان کم وارد سفیده‌ها شود.

طرز تهیه:

سفیده تخم‌مرغها را جداگانه از یک طرف به مدت ۵ دقیقه خوب بهم می‌زنیم تا سفت شود و از کاسه نریزد. وانیل را به آن اضافه کرده هم می‌زنیم. زرده تخم‌مرغها را خوب می‌زنیم سپس پودر شکر را به آن اضافه کرده و بهم می‌زنیم تا سفید رنگ و کشدار شود. اکنون سفیده زده شده را به آرامی در سه مرحله وارد زرده می‌کنیم و از یک طرف با ریسک به هم می‌زنیم. مایه باید

## ۵۰ نوع کیک ساده و سبزی خانگی

همچنان پف کرده بماند. آرد و بکینگ پودر را سه بار الک می‌کنیم و در سه یا چهار مرحله آنرا را به آرامی به بقیه مواد اضافه می‌کنیم و از یک طرف به هم می‌زنیم. اگر آرد را یکبار به بریزیم پف کیک می‌خوابد. وقتی آرد را با مواد مخلوط کردیم روغن مایع را به آرامی ریخته و یکبار از یکطرف به هم می‌زنیم قالب مورد نظر را اول چرب می‌کنیم کمی آرد پاشیده تا تمام کف و دیواره‌های قالب آردی می‌شود. سپس مایه را به آرامی در قالب می‌ریزیم. فر را یکربع زودتر روشن می‌کنیم.

ظرف کیک را در طبقه اول آن به مدت ۶۰ دقیقه در حرارت ۱۷۵ درجه سانتیگراد قرار می‌دهیم. وقتی کاملاً پف کرد در فر را باز می‌کنیم با یک چنگال داخل کیک می‌زنیم اگر مواد به چنگال نچسبیده باشد کیک حاضر است و اگر چسبیده باشد خام است. یکربع دیگر آن را در فر می‌گذاریم. می‌توانیم بعد از خنک شدن کیک با یک پیمانه پودر قند و یک قاشق غذاخوری پودر کاکائو مخلوط شده روی آن را تزیین می‌کنیم.



### کیک میوه

#### مواد لازم:

توت فرنگی خرد شده یک پیمانه	مربای آلبالو یک پیمانه
شیره انگور آبکی نصف پیمانه	آرد ۳ پیمانه پر
پودر شکر ۱/۵ پیمانه سرخالی	روغن یک پیمانه
سیبدرختی یک عدد خرد شده ریز	تخم مرغ ۳ عدد

رنده پوست لیمو نصف قاشق چایخوری  
جوش شیرین یک قاشق چایخوری سرصاف  
نسکافه یک قاشق سوپخوری

#### طرز تهیه:

روغن و پودر شکر را هم زده تا صاف شود. تخم مرغها را دانه به دانه یا فاصله اضافه کرده هم می‌زنیم تا صاف و یکدست شود. شیره را به مواد افزوده هم می‌زنیم. آرد و جوش شیرین با نسکافه و رنده پوست لیمو مخلوط می‌کنیم و آرام به بقیه مواد افزوده و سیب خرد شده با مربای آلبالو بدون آب و توت فرنگی به بقیه مواد اضافه کرده و آرام از یکطرف بهم می‌زنیم و در هر از قبل گرم شده با حرارت ۱۸۰ درجه سانتی‌گراد به مدت ۶۰ تا ۸۰ دقیقه در طبقه وسط فر قرار می‌دهیم. توجه داشته باشید که مواد را در قالب چرب شده یا کاغذ روغنی بریزیم.

## ۵۰ نوع کیک ساده و سریع خانگی

### کیک گردویی

#### مواد لازم:

مغز گردوی سفید خرد شده یک پیمانه

تخم مرغ ۳ عدد روغن یا کره نصف پیمانه

پودر شکر ۱/۵ پیمانه آرد سفید ۲/۵ پیمانه

شیر نصف پیمانه بکینگ پودر ۱/۵ قاشق مرباخوری

#### طرز تهیه:

روغن و پودر شکر را با همزن زده تا صاف و یکدست شود. شیر را افزوده هم می‌زنیم سپس تخم مرغها را دانه به دانه اضافه می‌کنیم و بهم می‌زنیم تا صاف و یکدست شود. مغز گردو ریز شده را افزوده و در قالب کیک می‌ریزیم و در فر از قبل گرم شده در حرارت ۱۸۰ درجه در طبقه وسط قرار می‌دهیم تا پخته شود. مدت پخت ۵۰ تا ۶۰ دقیقه است.



## ۵۰ نوع کیک ساده و سریع خانگی

### کیک مخلوط

#### مواد لازم:

کره یا روغن ۱/۵ پیمانه  
وانیل نصف قاشق چایخوری  
پودر شکر ۱/۵ پیمانه  
آرد الک شده ۳ پیمانه  
بکینگ پودر ۳ قاشق چایخوری سرصاف  
تخم مرغ ۶ عدد

#### طرز تهیه:

روغن، تخم مرغ، پودر شکر، آرد الک شده، وانیل و بکینگ پودر را در یک کاسه متوسط ریخته و مدت ۳ دقیقه با همزن برقی و درجه متوسط بهم می‌زنیم و سپس با همزن دستی چند دقیقه آرام بهم زده و در یک قالب گرد یا مربع که چرب کرده‌ایم یا کاغذ روغنی انداخته می‌ریزیم و در فر از قبل گرم شده با حرارت ۱۸۰ درجه سانتیگراد حدود یکساعت و ربع قرار داده تا کاملاً پخته و طلایی شود. کیک را بیرون آورده و پس از خشک شدن از قالب بیرون آورده و روی توری می‌گذاریم.



## ۵۰ نوع کیک ساده و سریع خانگی

### کیک چند لایه

#### مواد لازم:

کره یا روغن ۱/۵ پیمانه      پودر شکر ۱/۵ پیمانه  
آرد الک شده شیرینی ۳ پیمانه      آب ۲ قاشق غذاخوری  
وانیل مقداری      کشمش یک استکان      تخم مرغ ۶ عدد

#### طرز تهیه:

روغن و پودر شکر را با درجه متوسط همزن بهم زده تا کرم رنگ شود و پف کند. تخم مرغها را دانه به دانه در یک کاسه شکسته و بهم زده تا کاملاً پف کند و صاف و یکدست شود. سپس به بقیه مواد افزوده و هم می‌زنیم. وانیل و آب را به بقیه مواد اضافه کرده و کاملاً از یک طرف بهم می‌زنیم. کشمش را داخل آرد ریخته و با وانیل بهم زده سپس در ۲ مرحله به مواد کیک می‌افزائیم. اکنون مواد را در قالب کیک ریخته و در فر از قبل گرم شده با حرارت ۱۸۰ درجه سانتیگراد در حدود ۵۰ تا ۶۰ دقیقه در طبقه وسط فر قرار می‌دهیم تا پخته و طلایی شود.

نکته: می‌توان ۶ قاشق چایخوری آب پرتقال را بجای آب

اضافه نمود.



## کیک مادر

### مواد لازم:

پودر شکر $\frac{1}{4}$ پیمانه	کره یا روغن $\frac{1}{4}$ پیمانه
آرد شیرینی $\frac{2}{5}$ پیمانه	تخم مرغ ۵ عدد متوسط
رنده پوست لیمو ۲ عدد بزرگ	آبلیمو ۲ قاشق غذاخوری
	آرد ساده معمولی $\frac{1}{4}$ پیمانه

### طرز تهیه:

روغن یا کره و پودر شکر را با درجه متوسط همزن بهم زده تا شکل کرم شود. رنگ این کرم سفید و باید پف کرده شود. دانه به دانه تخم مرغها را داخل مایه شکسته و هر تخم مرغ را یک دقیقه زده تا تخم مرغها تمام شود. سپس رنده پوست لیمو را با آردها مخلوط کرده و قاشق، قاشق به مواد اضافه می‌کنیم و از یک طرف با ریسک بهم می‌زنیم تا صاف شود. در پایان کار آبلیمو را افزوده و در ظرف آماده کیک ریخته و در فر از قبل گرم شده با حرارت ۱۶۰ درجه سانتی‌گراد بمدت حدود یک ساعت ربع تا  $\frac{1}{5}$  ساعت در طبقه وسط فر قرار داده تا سطح آن طلایی و پخته شود.

## ۵۰ نوع کیک ساده و سریع خانگی

### کیک سیب و هویج

#### مواد لازم:

آرد سفید شیرینی ۲ پیمانه

روغن مایه ۱۵۰ گرم ( $\frac{2}{3}$  پیمانه)

بکینگ پودر ۲ قاشق چایخوری تخم مرغ ۲ عدد

پودر شکر یک پیمانه سرخالی هویج رنده شده ۱۲۵ گرم

هل سائیده یک قاشق چایخوری

سیب درختی ۲ عدد متوسط رنده شده

گردو، بادام، فندق خرد شده نصف پیمانه

#### مواد لازم برای روی کیک:

خامه یا پنیر خامه‌ای  $\frac{1}{3}$  پیمانه پودر شکر  $1\frac{1}{3}$  پیمانه

کره ۱۰۰ گرم رنده پوست پرتقال یک قاشق چایخوری

#### طرز تهیه:

پودر شکر، آرد و بکینگ پودر و هل را در یک کاسه مخلوط و الک می‌کنیم. هویج و سیب را رنده کرده کمی آب آنها را گرفته و با اجیل خرد شده مخلوط کرده و به آنها می‌افزائیم اکنون تخم مرغها و روغن را افزوده و خوب با هم مخلوط می‌کنیم و در قالب کیک ریخته و در حرارت ۱۸۰ درجه سانتیگراد بمدت حدود یک

## • نوع تریک ساده و سریو فالگی

ساعت در طبقه وسط فر قرار داده تا روی آن طلایی شود و داخل آن کاملاً پخته شود.

اکسون برای تزئین روی کیک، کره و پودر شکر را مخلوط می‌کنیم و بهم می‌زنیم که فقط مخلوط شود اما آب نیاندازد. بعد پنیر خامه‌ای را روی آن رنده می‌کنیم و پوست پرتقال رنده شده را هم اضافه می‌کنیم و کمی هم می‌زنیم و روی کیک را با این مخلوط کاملاً می‌پوشانیم.



### کیک توت فرنگی

#### مواد لازم:

آرد	۲۷۵ گرم	بکینگ پودر	یک قاشق چایخوری
پودر شکر	۲۰۰ گرم	نمک	یک چهارم قاشق چایخوری
شیر	۱۲۵ گرم	گل رز	یخ زده برای تزیین
کره بدون نمک	۱۵۰ گرم	تخم مرغ	همزده ۲ عدد
گلاب	۲ قاشق غذاخوری	مربای توت فرنگی	۱۲۵ گرم
توت فرنگی	سفت و خرد شده		۱۲۵ گرم

#### مواد لازم برای تهیه کیک:

خامه زده شده	۲۰۰ گرم	گلاب	۲ قاشق غذاخوری
ماسه	۲۵ گرم	پودر شکر	یک تا ۲ قاشق غذاخوری

#### طرز تهیه:

آرد، بکینگ پودر و نمک را در یک کاسه مخلوط کرده و الک می‌کنیم. کره و پودر شکر را بهم می‌زنیم تا صاف و یکدست شود. تخم مرغها را دانه به دانه در مخلوط کره و پودر شکر می‌شکنیم و هر تخم مرغ را با فاصله یک دقیقه بهم می‌زنیم و گلاب را اضافه

## ۵۰ نوع کیک ساده و سریع خانگی

می‌کنیم. آرد مخلوط شده و شیر را به بقیه مواد افزوده و با دستکش یکبار مصرف یا قاشق فلزی بهم زده تا کاملاً درهم مخلوط شوند. با قاشق این مخلوط را در یک قالب کیک گرد ریخته و روی آن را صاف می‌کنیم. در حدود ۲۵ تا ۳۵ دقیقه در فر از قبل گرم شده با حرارت ۱۸۰ درجه سانتی‌گراد قرار داده تا روی آن طلایی و پخته شود. سپس کیک را بیرون آورده و روی توری قرار می‌دهیم تا کمی خنک شود.

### طرز تهیه کرم:

خامه زده شده، ماست، یک قاشق غذاخوری گلاب و یک قاشق غذاخوری پودر شکر را بهم زده، قاشق بگیری. اکنون کیک را از کمر در جهت طول ۲ لایه تقسیم می‌کنیم. مربای توت فرنگی را کمی گرم کرده و روی نیمه بریده پائین کیک می‌چینیم. نصف کرم مخلوط شده را روی مربا می‌مالیم و توت فرنگیهای خرد شده را روی مواد ریخته و نیمه دوم کیک را روی اولی فشار می‌دهیم و بقیه کرم را روی کیک می‌ریزیم و کمی پودر شکر روی کرم می‌پاشیم.

## ۵۰ نوع کیک ساده و سریع خانگی

### کیک موز

#### مواد لازم:

موز ۳ عدد  
کره یا روغن ۷۵ گرم  
آرد ساده ۲۵۰ گرم  
تخم مرغ ۳ عدد  
رنده پوست لیمو یک قاشق چایخوری  
پودر شکر قهوه‌ای یا سفید ۱۵۰ گرم  
پودر دارچین یک قاشق چایخوری  
گردو خرد شده ۵۰ گرم

خامه تازه برای روی کیک مقداری

پودر دارچین و پودر شکر هر کدام یک قاشق چایخوری

#### طرز تهیه:

۳ عدد موز بدون پوست و یک قاشق غذاخوری پودر شکر با یک قاشق چایخوری آبلیمو را مخلوط و هم می‌زنیم به آرامی کره را در یک قابلمه کوچک روی حرارت کم بهم زده تا صاف و آب شود. در یک کاسه آرد و دارچین را مخلوط می‌کنیم. تخم مرغها را با پودر شکر مخلوط و بهم می‌زنیم و به بقیه مواد آردی با نصف موز حلقه شده بهم زده تا کاملاً مخلوط شوند. وقتی مواد با هم مخلوط شد آنها را در ظرف گرد ۱۸ سانتی متری ریخته و روی آن را با حلقه‌های موز و گردوی خرد شده می‌پوشانیم و در فر که از یکریع قبل با حرارت ۱۹۰ درجه سانتی‌گراد گرم شده است بمدت ۵۰ تا ۶۰ دقیقه در طبقه وسط فر قرار داده تا پخته و طلایی شود پس از خنک شدن پودر دارچین و شکر را روی آن می‌ریزیم.

## ۵۰ نوع کیک ساده و سریع خانگی

### کیک عسل

#### مواد لازم:

بادام بدون پوست نصف شده ۲۵ گرم	پودر شکر ۲۵ گرم
جوش شیرین نصف قاشق چایخوری	تخم مرغ یک عدد
آرد ۱۷۵ گرم	کره ۵۰ گرم
شیر ۲ قاشق غذاخوری	عسل روشن ۱۲۵ گرم

عسل یک قاشق غذاخوری برای روی کیک  
(دارچین و جوز) ادویه کیک نصف قاشق چایخوری

#### طرز تهیه:

در یک قابلمه کوچک کره و پودر شکر و عسل روشن را مخلوط و روی حرارت ملایم بهم می‌زنیم تا آب شود. در یک کاسه آرد الک شده با جوش شیرین و (دارچین و جوز) ادویه کیک را مخلوط و به آرامی دو بار بهم می‌زنیم. تخم مرغ و شیر را بهم زده تا کاملاً مخلوط شوند. آرد را بصورت کوهی در می‌آوریم که وسط آن سوراخ است. مواد کره را در وسط آن ریخته و به آرامی با قاشق چوبی بهم می‌زنیم وقتی کاملاً مخلوط شد تخم مرغ زده شده را با بقیه مواد مخلوط کرده و کنار می‌گذاریم. در قالب گرد به اندازه ۱۸ سانتی‌متر که چرب کرده و کاغذ روغنی انداخته‌ایم مواد

## ۵۰ نوع کیک ساده و سریع خانگی

را ریخته و بادامهای بدون پوست و نصف شده را در سطح کیک می‌پوشانیم و در فر از قبیل گرم شده با حرارت ۱۸۰ درجه سانتیگراد بمدت ۳۰ تا ۴۰ دقیقه در طبقه وسط قرار می‌دهیم تا پخته و طلایی شود. پس از بیرون آوردن از فر و کمی خنک شدن کاغذ دور آن را برداشته و با قاشق چند قطره عسل روشن را روی بادامها می‌چکانیم و با چایی یا قهوه و شیر سرو می‌کنیم.





## ۵۰ نوع کیک ساده و سریع خانگی

### کیک انبه

#### مواد لازم:

پودر شکر ۱۷۵ گرم	پنیر خامه‌ای ۲۵۰ گرم
آرد ۱۷۵ گرم	آبسینگ شکری ۲۵ گرم
تخم مرغ ۳ عدد بزرگ	کره یا روغن ۱۷۵ گرم
وانیل مقداری	انبه پوست گرفته بزرگ یک عدد

#### طرز تهیه:

در یک کاسه بزرگ کره یا روغن و شکر را بوسیله قاشق چوبی بهم می‌زنیم تا رنگ آن روشن و صاف شود. تخم مرغها و وانیل را با هم مخلوط کرده و هم می‌زنیم تا کاملاً پف کرده و حجیم شود. آرد را چند دقیقه در پشقابی می‌ریزیم. تخم مرغها را با مخلوط کره و شکر از یکطرف مخلوط کرده و آرد را مرحله به مرحله به بقیه مواد افزوده و بهم می‌زنیم. تا آرد کاملاً در مواد مخلوط شود. خمیر را به دو قسمت تقسیم می‌کنیم و در دو ظرف یک اندازه و کم عمق که کاغذ روغنی انداخته‌ایم، خمیر را می‌ریزیم و وسط کیک را کمی خالی می‌کنیم. و در دو قالب کیک گرد ۱۸ سانتیمتر بمدت ۲۵ تا ۳۵ دقیقه در طبقه وسط فر از یکربع قبل با حرارت ۱۹۰ درجه سانتی‌گراد گرم شده است قرار می‌دهیم. پس از

## ۵- نوع کیک ساده و سریع خانگی

پختن و بیرون آوردن کیکها از قالب و جدا کردن کاغذ کف کیک، صبر می‌کنیم تا کیکها مقداری خنک شوند.

شکر آیسینگ و پنیر خامه‌ای را بهم می‌زنیم و انبه سفت پوست گرفته را بصورت مربعهای کوچک خرد می‌کنیم (یا می‌توان از یک کمپوت انبه بدون آب استفاده کرد). نصف خامه زده شده و نصف انبه را مخلوط کرده روی یکی از کیکها می‌ریزیم و کیک دیگر را روی اولی فشار می‌دهیم سپس بقیه خامه را روی کیک کشیده و نصف انبه خرد شده را روی پنیر خامه‌ای می‌مالیم.

می‌توان بجای انبه از آناناس خرد شده یا توت فرنگی، آلبالو یا شاه توت هم استفاده کرد.



## ۵۰ نوع کیک ساده و سریع خانگی

### کیک مرکبات

#### مواد لازم:

کره یا روغن ۱۷۵ گرم	پودر شکر ۱۷۵ گرم
آب پرتقال ۲ قاشق غذاخوری	تخم مرغ ۳ عدد
آرد صاف شیرینی ۱۷۵ گرم	رنده پوست پرتقال ۲ عدد
رنده پوست لیمو یک عدد	شکر آیسینگ ۱۲۵ گرم
آب لیمو تازه یک قاشق غذاخوری	
مارمالاد لیمو بدون پوست ۵ قاشق غذاخوری	

#### طرز تهیه:

در یک کاسه بزرگ شکر و کره یا روغن را ریخته و بهم می‌زنیم تا کرم رنگ و صاف و حجیم شود. تخم‌مرغها را دانه به دانه به مواد کرم افزوده بهمزده تا کاملاً مخلوط شود. آب پرتقال را با یک قاشق غذاخوری آرد مخلوط کرده و تمام مواد را با آرد در چند مرحله به مواد افزوده و با قاشق فلزی یا دست مالش می‌دهیم تا کاملاً مخلوط شود. مواد کیک را در قالب گرد ۲۱ سانتیمتری که چرب شده و کاغذ روغنی انداخته‌ایم می‌ریزیم و مارمالاد رنده لیمو با رنده پوست پرتقال مخلوط و با قاشق تکه تکه روی کیک ریخته و به آرامی با چوب کباب چوبی مواد روی کیک کمی همزده

## ۵۰ نوع کیک ساده و سریع خانگی

تا مخلوط شود. سپس در فر که از ۱۵ دقیقه قبل با حرارت ۱۷۵ درجه سانتی‌گراد گرم شده است در طبقه وسط فر بمدت ۳۵ تا ۴۰ دقیقه قرار می‌دهیم تا پخته و طلایی شود پس از بیرون آوردن از فر و کمی خنک شدن از قالب بیرون آورده و کاغذ آن را جدا می‌کنیم و می‌گذاریم خنک شود. شکر آیسینگ را در یک کاسه ریخته و رنده پوست لیمو و آبلیمو را افزوده خوب بهم زده و مخلوط می‌کنیم و پس از سرد شدن کیک روی آن می‌دهیم.



### کیک با سفیده تخم مرغ

#### مواد لازم:

روغن یک پیمانه  
 سفید تخم مرغ ۶ عدد  
 آرد الک شده سفید ۳/۵ پیمانه  
 پودر شکر ۲ پیمانه  
 فندق خرد شده و بوداده نصف پیمانه  
 شیر یک پیمانه  
 بکینگ پودر ۳ قاشق مرباخوری سرصاف

#### طرز تهیه:

روغن و پودر شکر را با همزن برقی بهم زده تا سفید و صاف شود. آرد و بکینگ پودر را الک کرده و اضافه می‌کنیم و به آرامی بهم زده سپس شیر را روی مواد ریخته خوب بهم می‌زنیم. سفیده تخم مرغ را آنقدر بهم زده تا سفت شود و از کاسه نریزد. اکنون به آرامی در چند مرحله به مواد زده شده اضافه می‌کنیم. فندق بوداده و خرد شده را در کمی آرد غلطانیده و به مواد اضافه می‌کنیم و از یکطرف بهم می‌زنیم. قالب چرب شده و کاغذ انداخته را در فر از قبل گرم شده در طبقه وسط با حرارت ۱۸۰ درجه سانتیگراد به مدت ۵۰ تا ۶۰ دقیقه می‌پزیم. می‌توان با خامه، پودینگ، ژله یا خمیرهای مارزی پام و غیره روی کیک را تزئین کنیم.

## ۵۰ نوع کیک ساده و سریع خانگی

### کیک کنجد

#### مواد لازم:

پودر شکر ۱/۵ پیمانه	آرد ۲/۵ پیمانه
کره یا روغن نصف پیمانه	ماست یک پیمانه
کنجد سفید ۱/۳ پیمانه سر خالی	تخم مرغ ۳ عدد
آبلیمو نصف قاشق چایخوری	
جوش شیرین یک قاشق چایخوری	
رنده پوست لیمو نصف قاشق چایخوری	

#### طرز تهیه:

پودر شکر را با روغن با دستگاہ همزن بهم زده تا صاف و یکدست شود. تخم مرغها را یک دقیقه یکبار می‌شکستیم و بهم می‌زنیم تا مایه کاملاً مخلوط و حجیم شود. سپس جوش شیرین را در ماست شیرین و چرب ریخته هم زده و به بقیه مواد افزوده و کمی بهم می‌زنیم. آرد الک شده را آرام در چند مرحله به مواد افزوده و از یکطرف بهم زده تا مایه صاف و یکدست شود. رنده پوست لیمو، آبلیمو و کنجد را با هم مخلوط کرده و به مواد اضافه می‌کنیم و هم می‌زنیم و آنرا در قالب چرب و کاغذ انداخته می‌ریزیم و صاف و یکدست می‌کنیم و در فر از قبل گرم شده با حرارت ۱۹۰ درجه سانتیگراد به مدت ۵۰ تا ۶۰ دقیقه در طبقه وسط فر قرار می‌دهیم تا پخته و پس از کمی خنک شدن از فر بیرون می‌آوریم و با شیر یا چایی میل می‌کنیم.

### کیک آلبالو

#### مواد لازم:

آلبالو درشت و رسیده و شیرین بدون هسته ۲۰۰ گرم  
 تخم مرغ ۲ عدد  
 روغن مایع ۱۰۰ گرم  
 پودر شکر ۲۱۰ گرم  
 ماست شیرین ۱۷۰ گرم  
 وانیل نصف قاشق چایخوری  
 آرد ۲۲۰ گرم  
 بکینگ پودر ۲ قاشق مرباخوری

#### طرز تهیه:

در ظرفی تمیز سفیده‌های تخم مرغ را با همزن از یکطرف بهم زده تا کف کرده و سفت شود طوری که وقتی کاسه را بر می‌گردانیم سفیده نریزد زرده‌های تخم مرغ را با پودر شکر و وانیل با همزن بهم می‌زنیم تا کاملاً مخلوط شده و کف کند. ماست و بکینگ پودر را مخلوط می‌کنیم تا کمی ور آید. سپس آنرا با روغن مایع مخلوط می‌کنیم. مواد زرده تخم مرغ را با ماست، روغن و آرد در مرحله مرحله مخلوط کرده و بهم می‌زنیم تا یکدست و صاف شود. سفیده زده شده را در چند مرحله به بقیه مواد اضافه می‌کنیم.

## ۵۰ نوع کیک ساده و سریع خانگی

آرام از یکطرف بهم می‌زنیم. در قالب چرب و کاغذ انداخته شده مواد را می‌ریزیم و در فر که از یکربع قبل گرم شده در طبقه وسط فر با حرارت ۱۹۰ درجه سانتی‌گراد ظرف کیک را به مدت ۱۰ تا ۱۵ دقیقه قرار می‌دهیم تا پخته شود. سپس از فر بیرون آورده و آلبالوهای بدون هسته را که در کمی پودر شکر غلطانیده‌ایم روی کیکها پاشیده و مجدداً در فر بمدت ۲۰ تا ۲۵ دقیقه قرار می‌دهیم تا کاملاً پخته شود.





## ۵۰ نوع کیک ساده و سریع خانگی

### کیک فرشته

#### مواد لازم:

آرد یک پیمانه  
پودر شکر ۱/۵ پیمانه  
آرد ذرت ۲ قاشق غذاخوری  
سفیده تخم مرغ ۱۱ عدد  
کره تارت ۱/۴ و ۱ قاشق چایخوری  
نمک ۱/۴ قاشق چایخوری  
پودر وانیل یک قاشق چایخوری  
اسانس بادام یک چهارم قاشق چایخوری  
پودر آیسینگ شکر مقداری برای تزیین

#### طرز تهیه:

آرد ساده و ذرت را با نصف پیمانه شکر مخلوط کرده و خوب بهم می‌زنیم. سفیده تخم مرغها را با همزن برقی در کاسه‌ای تمیز از یکطرف بهم می‌زنیم تا کاملاً کف کرده و پودر یا کره تارت و نمک را افزوده و همچنان بهم می‌زنیم تا کاملاً سفت شود. طوری که کاسه را برگردانیم نریزد. بقیه پودر شکر را در سه مرحله اضافه کرده و بهم می‌زنیم. اسانس بادام و پودر وانیل را افزوده و از یکطرف بهم می‌زنیم. سپس آرد را در دو یا سه مرحله افزوده و از یکطرف با قاشق پلاستیکی بهم می‌زنیم که پف کیک نخواهد. اکنون ظرف کیک را در فر از قبل گرم شده با حرارت ۱۶۰ درجه سانتیگراد بمدت ۵۰ تا ۶۰ دقیقه در طبقه وسط فر قرار میدهیم تا پخته شود. سپس با پودر آیسینگ شکر روی کیک سرد شده را تزیین می‌کنیم.

## ۵۰ نوع کیک ساده و سریع خانگی

### کیک لیمو و گردو

#### مواد لازم:

کره ۱۷۵ گرم	پودر شکر یک پیمانه
آرد کیک ۱/۵ پیمانه	تخم مرغ زده شده ۳ عدد
آبلیمو ۲ عدد	رنده پوست پرتقال یک عدد
پودر شکر نصف پیمانه	رنده پوست لیمو یک عدد
	مغز گردو نیمه شده ۱۵ تا ۲۰ عدد

#### طرز تهیه:

در یک کاسه متوسط کره و پودر شکر را بهم می‌زنیم تا صاف، نرم و حجیم شود. تخم‌مرغها را دانه به دانه با فاصله یک دقیقه اضافه کرده و بهم می‌زنیم. رنده پوست لیمو و پرتقال را با آرد الک شده بهم زده و به مواد اضافه می‌کنیم و با قاشق یا ریسک بهم می‌زنیم. مواد را در قالب ریخته صاف کرده و مغز گردوها را روی آن می‌چینیم. قالب مستطیل شکلی را چرب و کاغذ روغنی می‌اندازیم در فر یکساعته قبل گرم شده با ۱۸۰ درجه سانتیگراد بمدت ۱/۵ ساعت در طبقه وسط فر قرار می‌دهیم تا پخته و طلایی شود. سپس پودر شکر و آبلیمو را مخلوط کرده و هم می‌زنیم تا شکر حل شود. شیره لیمو را می‌ریزیم روی کیک ریخته تا کاملاً خنک شود.

## ۵۰ نوع کیک ساده و سریع خانگی

### کیک فرشته

#### مواد لازم:

آرد یک پیمانه  
پودر شکر ۱/۵ پیمانه  
آرد ذرت ۲ قاشق غذاخوری  
سفیده تخم مرغ ۱۱ عدد

کره تارت ۱/۴ و ۱ قاشق چایخوری  
نمک ۱/۴ قاشق چایخوری

پودر وانیل یک قاشق چایخوری  
اسانس بادام یک چهارم قاشق چایخوری  
پودر آیسینگ شکر مقداری برای تزیین

#### طرز تهیه:

آرد ساده و ذرت را با نصف پیمانه شکر مخلوط کرده و خوب بهم می‌زنیم. سفیده تخم مرغها را با همزن برقی در کاسه‌ای تمیز از یکطرف بهم می‌زنیم تا کاملاً کف کرده و پودر یا کره تارت و نمک را افزوده و همچنان بهم می‌زنیم تا کاملاً سفت شود. طوری که کاسه را برگردانیم نریزد. بقیه پودر شکر را در سه مرحله اضافه کرده و بهم می‌زنیم. اسانس بادام و پودر وانیل را افزوده و از یکطرف بهم می‌زنیم. سپس آرد را در دو یا سه مرحله افزوده و از یکطرف با قاشق پلاستیکی بهم می‌زنیم که پف کیک نخواهد. اکنون ظرف کیک را در فر از قبل گرم شده با حرارت ۱۶۰ درجه سانتیگراد بمدت ۵۰ تا ۶۰ دقیقه در طبقه وسط فر قرار می‌دهیم تا پخته شود. سپس با پودر آیسینگ شکر روی کیک سرد شده را تزیین می‌کنیم.

## ۵۰ نوع کیک ساده و سریع خانگی

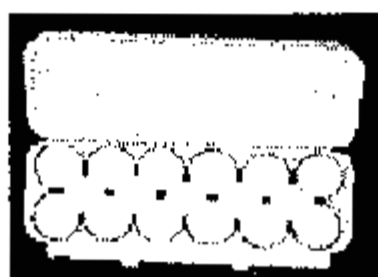
### کیک کره‌ای

#### مواد لازم:

کره ۱۲۵ گرم	وانیل نصف قاشق چایخوری
تخم مرغ ۲ عدد	پودر شکر نصف پیمانه
آرد ۱/۵ پیمانه	شیر یک سوم پیمانه

#### طرز تهیه:

کره را در دمای اتاق قرار می‌دهیم تا کمی نرم شود. کره را با وانیل بهم زده تا صاف شود. سپس شکر را افزوده کمی مخلوط می‌کنیم تا حجیم شود. تخم‌مرغ‌ها را با فاصله به مواد افزوده و همه را به هم می‌زنیم تا مخلوط شوند. نصف آرد را با نصف شیر مخلوط می‌کنیم و هم می‌زنیم تا صاف شود. سپس بقیه شیر و آرد را افزوده هم می‌زنیم تا یکدست و صاف شود و به بقیه مواد اضافه می‌کنیم. اکنون از یکطرف هم زده و در قالب کیک که چرب و کاغذ انداخته شده است مواد کیک را می‌ریزیم و در فر از قبل گرم شده در طبقه وسط با ۱۸۰ درجه سانتی‌گراد قرار می‌دهیم.



## ۵۰ نوع کیک ساده و سریع خانگی

### کیک پرتقالی

#### مواد لازم:

پودر شکر یک پیمانه	آرد ۲ پیمانه
رنده پوست پرتقال یک قاشق چایخوری	تخم مرغ ۳ عدد
بکینگ پودر ۲ قاشق مرباخوری	کره ۱۰۰ گرم
آب سرد یک چهارم پیمانه	آب پرتقال یک سوم پیمانه

#### طرز تهیه:

تخم مرغها را با پودر شکر و کره هم می‌زنیم و در حال زدن آب پرتقال و آب سرد را اضافه می‌کنیم. آرد را بتدریج می‌ریزیم و پودر و پوست پرتقال رنده شده ریخته و بهم می‌زنیم. تمام مواد بالا را مخلوط می‌کنیم و در صورت شل بودن کمی آرد اضافه می‌کنیم. فر را از یک ربع قبل با حرارت ۱۸۰ درجه سانتیگراد گرم می‌کنیم و در کف قالب گرد و چرب که کاغذ انداخته شده مربای پرتقال را که ورقه نازک شده و بدون آب می‌باشد می‌چینیم و مواد را روی آن می‌ریزیم و به مدت ۵۰ تا ۶۰ دقیقه در طبقه وسط فر قرار می‌دهیم تا پخته و آماده شود.

نکته: می‌توان آرد را تا ۲/۵ لیوان افزود.

## ۵۰ نوع کیک ساده و سریع خانگی

### کیک انجیر

#### مواد لازم:

کره یا روغن یک پیمانه و یک چهارم پیمانه  
خلال بادام بو داده نصف پیمانه پر

آرد سفید یک  $\frac{3}{5}$  پیمانه سفیده تخم مرغ ۷ عدد

بکینگ پودر ۳ قاشق مرباخوری انجیر خشک و نرم ۱۵ عدد

فندق بو داده ۲ قاشق سوپخوری شیر یک پیمانه

#### طرز تهیه:

کره یا روغن را با پودر شکر خوب می‌زنیم تا سفید رنگ و صاف شود. آرد و بکینگ پودر را مخلوط کرده و خلال بادام، فندق و انجیر خرد شده را در آرد مخلوط می‌کنیم. سفیده تخم مرغ را می‌زنیم تا کاملاً پف کرده و به بقیه مواد اضافه می‌کنیم. تمام مواد را با قاشق چوبی مخلوط می‌کنیم در یک قالب از قبل چرب و کاغذ روغنی انداخته شده ریخته و در طبقه وسط فر از قبل گرم شده با حرارت ۱۸۰ درجه سانتیگراد به مدت یکساعت می‌گذاریم تا پخته و خنک شود. پس از خنک شدن روی توری، کاغذ آن را کنده و روی آنرا تزئین می‌کنیم.

### کیک ساده با نشاسته

#### مواد لازم:

تخم مرغ ۵ عدد	روغن ۲۰۰ گرم
شکر ۳۰۰ گرم	آرد ۲۰۰ گرم
شیر یک پیمانه سرخالی	نشاسته ۲۵ گرم
بکینگ پودر ۳ قاشق مرباخوری	وانیل مقداری

#### طرز تهیه:

آرد، نشاسته و بکینگ پودر را با هم مخلوط و الک می‌کنیم. در یک کاسه شکر، روغن، وانیل، تخم‌مرغها و شیر را با همزن مخلوط کرده و کاملاً بهم می‌زنیم تا کرم رنگ و حجیم شود. مواد آردی را در چند مرحله افزوده هم می‌زنیم در ظرف مورد نظر که چرب یا کاغذ انداخته شده می‌ریزیم و در فر از قبل گرم شده با حرارت ۱۸۰ درجه سانتیگراد در طبقه وسط قرار می‌دهیم. مدت پخت ۶۰ تا ۷۰ دقیقه می‌باشد.



### کیک کلاسیک خامه‌ای

#### مواد لازم:

بیسکویت خرد شده ۲/۳ پیمانه  
 پنیر خامه‌ای ۴ پیمانه  
 وانیل نصف قاشق چایخوری  
 رنده پوست لیمو ۳ قاشق غذاخوری  
 پودر شکر یک، و یک چهارم پیمانه

#### طرز تهیه:

کف قالب چرب شده را بیسکویت خرد شده می‌ریزیم. خامه پنیری را به اندازه‌ای می‌زنیم تا صاف و نرم شود. سپس پودر شکر و لیمو با رنده پوست لیمو با وانیل را اضافه کرده و بهم می‌زنیم سپس تخم‌مرغها را دانه، دانه در هر دقیقه افزوده و هم می‌زنیم. مواد را در قالب می‌ریزیم و قالب را در یک قالب بزرگتر که آب گرم دارد قرار می‌دهیم و در فر از قبل گرم شده با حرارت ۱۶۰ درجه سانتیگراد در طبقه وسط بمدت ۱/۵ ساعت یا بیشتر قرار می‌دهیم تا کاملاً روی آن طلایی شود.

نکته: پس از خنک شدن اطراف کیک را با می‌بریم تا از قالب

جدا شود.





## جدول کیک اسفنجی سریع

کیک اسفنجی سریع برای سایزهای مختلف (سفیده و زرده تخم‌مرغها در هم زده می‌شود)

۱۷۵ گرم	۱۷۵ گرم	۱۲۵ گرم	۱۲۵ گرم	۱۷۵ گرم	۱۲۵ گرم	۱۲۵ گرم	۱۲۵ گرم	۱۷۵ گرم	۱۲۵ گرم	۱۲۵ گرم	کره یا روغن
۱۷۵ گرم	۱۷۵ گرم	۱۲۵ گرم	۱۲۵ گرم	۱۷۵ گرم	۱۲۵ گرم	۱۲۵ گرم	۱۷۵ گرم	۱۲۵ گرم	۱۲۵ گرم	۱۲۵ گرم	پودر شکر
۳ عدد	۳ عدد	۲ عدد	۲ عدد	۳ عدد	۲ عدد	۳ عدد	۲ عدد	۲ عدد	۲ عدد	۲ عدد	تخم‌مرغ متوسط
۱۷۵ گرم	۱۷۵ گرم	۱۲۵ گرم	۱۲۵ گرم	۱۷۵ گرم	۱۲۵ گرم	۱۷۵ گرم	۱۲۵ گرم	۱۲۵ گرم	۱۲۵ گرم	۱۲۵ گرم	آرد شکرینی
۱/۵ قاشق	۱/۵ قاشق	۱ قاشق	۱ قاشق	۱/۵ قاشق	۱ قاشق	۱/۵ قاشق	۱ قاشق	۱ قاشق	۱ قاشق	۱ قاشق	بکینگ پودر
چایزوری	چایزوری	چایزوری	چایزوری	چایزوری	چایزوری	چایزوری	چایزوری	چایزوری	چایزوری	چایزوری	زمان پخت
۴۰ تا ۳۰ دقیقه	حدود یک ساعت	۴۵ تا ۵۰ دقیقه	۲۰ تا ۱۵ دقیقه	۲۵ تا ۳۰ دقیقه	۲۵ تا ۳۰ دقیقه	۲۵ تا ۳۰ دقیقه	۲۵ تا ۳۰ دقیقه	۲۵ تا ۳۰ دقیقه	۲۵ تا ۳۰ دقیقه	۲۵ تا ۳۰ دقیقه	

حولات ۱۶۰ درجه سانفیکر او یا ۳۲۵ درجه فانهایت شماره فر ۳ از

## جدول تیتک اسفنجی مربع

**جدول یک اسفنجی ۱۶۰ درجه سانتیگراد یا ۳۲۵ درجه فارنهایت**  
(سفیده و زرده تخم مرغها در هم زده می شود)

زمان پخت	۲۰ تا ۳۰ دقیقه	۳۰ تا ۴۰ دقیقه	۴۰ تا ۵۰ دقیقه	یک ساعت	۱/۵ ساعت	۱/۵ ساعت	۱/۵ ساعت
کره یا روغن	۶۰ گرم	۱۲۵ گرم	۱۷۵ گرم	۲۵۰ گرم	۳۵۰ گرم	۴۷۵ گرم	۵۰۰ گرم
پودر شکر	۶۰ گرم	۱۲۵ گرم	۱۷۵ گرم	۲۵۰ گرم	۳۵۰ گرم	۴۷۵ گرم	۵۰۰ گرم
تخم مرغها	۱	۲	۳	۴	۶	۸	۹
آرد سفید	۶۰ گرم	۱۲۵ گرم	۱۷۵ گرم	۲۵۰ گرم	۳۵۰ گرم	۴۷۵ گرم	۵۰۰ گرم
قالب مربع	۱۲ سانتی متر	۱۵ سانتی متر	۱۸ سانتی متر	۲۰ سانتی متر	۲۳ سانتی متر	۲۵ سانتی متر	۲۸ سانتی متر
قالب گرد	۱۵ سانتی متر	۱۸ سانتی متر	۲۰ سانتی متر	۲۳ سانتی متر	۲۵ سانتی متر	۲۸ سانتی متر	۳۰ سانتی متر



### مدل کیف کرمی

### جدول کیف کرمی

۲۵۰ گرم	۱۸۵ گرم	۱۲۵ گرم	۱۰۰ گرم	۶۰ گرم	کرم
۲ قاشق چایخوری	۱۱۵ قاشق چایخوری	یک قاشق چایخوری	۲۰۳ قاشق چایخوری	نصف قاشق چایخوری	اسانس وانیل
$\frac{1}{2}$ پیمانه	$\frac{1}{3}$ پیمانه	$\frac{2}{4}$ پیمانه	$\frac{1}{2}$ پیمانه	یک سوم پیمانه	پودر شکر
۱ عدد	۱ عدد	۱ عدد	۱ عدد	۱ عدد	تخم مرغ
۳ پیمانه	$2\frac{1}{4}$ پیمانه	۱۱۵ پیمانه	$1\frac{1}{4}$ پیمانه	$\frac{2}{4}$ پیمانه	آرد سفید
یک پیمانه	سه چهارم پیمانه	نصف پیمانه	$\frac{1}{2}$ پیمانه	یک چهارم پیمانه پیمانه	شیر
یک ساعت و ۱۵ دقیقه	یک ساعت	۵۵ دقیقه	۵۰ دقیقه	۲۰ دقیقه	زمان پخت
۲۲ سانتیمتر	۲۰ سانتیمتر	۱۷ سانتیمتر	۱۵ سانتیمتر	۱۲ سانتیمتر	اندازه دور قالب
۴۶۰ گرم	۷۵۰ گرم	۶۱۵ گرم	۵۰۰ گرم	۳۷۵ گرم	کرم
۳ قاشق چایخوری	یک قاشق چایخوری	یک قاشق چایخوری	یک قاشق چایخوری	۲ قاشق چایخوری	اسانس وانیل
$\frac{1}{2}$ پیمانه	$\frac{1}{4}$ پیمانه	$\frac{2}{4}$ پیمانه	$\frac{1}{2}$ پیمانه	$\frac{1}{2}$ پیمانه	پودر شکر
۵ عدد	۱۲ عدد	۱۰ عدد	۸ عدد	۶ عدد	تخم مرغ
$2\frac{1}{4}$ پیمانه	۹ پیمانه	$7\frac{1}{2}$ پیمانه	۶ پیمانه	۲۱۵ پیمانه	آرد سفید
$\frac{1}{5}$ پیمانه	۳ پیمانه	$2\frac{1}{2}$ پیمانه	۲ پیمانه	$1\frac{1}{2}$ پیمانه	شیر
۱/۳۵ ساعت	۲ ساعت	۱/۳۵ ساعت	۱/۵ ساعت	۱/۵ ساعت	زمان پخت
۳۴ سانتیمتر	۳۰ سانتیمتر	۳۰ سانتیمتر	۲۸ سانتیمتر	۲۵ سانتیمتر	اندازه دور قالب

جدول وزن میوه‌های

جدول کیک میوه‌های

۲۵ سانتیمتر	۲۳ سانتیمتر	۲۰ سانتیمتر	۱۸ سانتیمتر	۱۵ سانتیمتر	۱۲ سانتیمتر	قالب مربع
۲۸ سانتیمتر	۲۵ سانتیمتر	۲۳ سانتیمتر	۲۰ سانتیمتر	۱۸ سانتیمتر	۱۵ سانتیمتر	قالب گرد
۱ کیلوگرم	۱ کیلوگرم	۱ کیلوگرم	۸۵۰ گرم	۶۲۵ گرم	۴۲۵ گرم	میوه‌های مخلوط خشک شده
۲۰۰ گرم	۲۷۵ گرم	۱۷۵ گرم	۱۵۰ گرم	۹۰ گرم	۶۰ گرم	مریای آلبالو بدون آب
۲۰۰ گرم	۱۵۰ گرم	۱۲۵ گرم	۹۰ گرم	۶۰ گرم	۲۰ گرم	آجیل خرد شده بادام، گردو، فندق
۲۰۰ گرم	۱۵۰ گرم	۱۲۵ گرم	۹۰ گرم	۶۰ گرم	۲۰ گرم	مریای صاف شده پوست برنگال

## جدول یک میوه‌های

### جدول یک میوه‌های (ادامه)

۶۲۵ گرم	۲۵۰ گرم	۲۰۰ گرم	۱۷۵ گرم	۱۵۰ گرم	کره یا روغن
۶۰۰ گرم	۲۵۰ گرم	۲۷۵ گرم	۱۷۵ گرم	۱۵۰ گرم	پودر شکر نرم
عدد ۹	عدد ۶	عدد ۵	عدد ۲	عدد ۲	تخم مرغ
۲ قاشق چایخوری	۲ قاشق چایخوری	۱/۵ قاشق چایخوری	یک قاشق چایخوری	نصف قاشق چایخوری	پوست لیمو رنده شده
۶۷۵ گرم	۴۲۵ گرم	۳۵۰ گرم	۲۵۰ گرم	۲۰۰ گرم	آرد سفید
۳/۵ قاشق چایخوری	۲ قاشق چایخوری	۲ قاشق چایخوری	۱/۵ قاشق چایخوری	یک قاشق چایخوری	رنده پوست لیمو
۲/۵ تا ۲ ساعت	۲/۵ تا ۲ ساعت	۲/۴۵ تا ۲/۵ ساعت	۲/۵ تا ۲/۱۵ ساعت	۲/۱۵ تا ۲ ساعت	مدت حرارت پخت

زمان پخت با حرارت: ۱۴۰ درجه سانتیگراد

۲۷۵ درجه فارنهایت

کاز ۲ معمولی

## هدف اول: یک هویج

### جدول یک هویج

۱/۵ پیمانه	یک پیمانه	$\frac{2}{4}$ پیمانه	نصف پیمانه	$\frac{1}{4}$ پیمانه	آرد تریستی
یک پیمانه	$\frac{2}{3}$ پیمانه	$\frac{1}{2}$ پیمانه	$\frac{1}{3}$ پیمانه	$\frac{1}{4}$ پیمانه	آرد ساده
یک قاشق چایخوری	$\frac{2}{4}$ قاشق چایخوری	نصف قاشق چایخوری	نصف قاشق چایخوری	$\frac{1}{4}$ قاشق چایخوری	جوش شیرین
۲ قاشق چایخوری	$\frac{1}{5}$ قاشق چایخوری	۱ قاشق چایخوری	نصف قاشق چایخوری	نصف قاشق چایخوری	دارچین
۲ قاشق چایخوری	$\frac{1}{5}$ قاشق چایخوری	۱ قاشق چایخوری	نصف قاشق چایخوری	نصف قاشق چایخوری	چیز
یک پیمانه	$\frac{2}{3}$ پیمانه	نصف پیمانه	$\frac{1}{4}$ پیمانه	$\frac{1}{4}$ پیمانه	شکر فله‌های
۳ پیمانه	۲ پیمانه	$\frac{1}{5}$ پیمانه	یک پیمانه	$\frac{2}{4}$ پیمانه	هویج رنده شده
یک پیمانه	$\frac{2}{4}$ پیمانه	نصف پیمانه	$\frac{1}{4}$ پیمانه	$\frac{1}{4}$ پیمانه	روغن مایع

## جدول تک میچ هوپینگ

### جدول تک میچ هوپینگ (ادامه)

تخم مرغ	عدد ۱	عدد ۲	عدد ۳	عدد ۴
کرم ترش	$\frac{1}{4}$ پیمانه	$\frac{2}{3}$ پیمانه	$\frac{2}{3}$ پیمانه	یک پیمانه
زمان پخت	۵۰ دقیقه	۱:۱۵ ساعت	۱:۱۵ ساعت	۱:۴۵ ساعت
اندازه قالب	۱۲ سانتیمتر	۱۷ سانتیمتر	۲۰ سانتیمتر	۲۲ سانتیمتر
آرد شیرینی	$\frac{2}{4}$ پیمانه	۳ پیمانه	$\frac{2}{4}$ پیمانه	$\frac{3}{4}$ پیمانه
آرد ساده	$\frac{1}{4}$ پیمانه	۲ پیمانه	$\frac{1}{2}$ پیمانه	$\frac{3}{4}$ پیمانه
چونش شیرین	$\frac{1}{4}$ قاشق چایخوری	۲ قاشق چایخوری	۲:۱۵ قاشق چایخوری	$\frac{2}{4}$ قاشق چایخوری
دارچین	۲:۱۵ قاشق چایخوری	۲ قاشق چایخوری	$\frac{1}{4}$ قاشق چایخوری	۲ قاشق چایخوری



## جدول کتب هویج

### جدول کتب هویج (ادامه)

۱ ۱-۴ قاشق چایخوری	۲ یک قاشق چایخوری	۳ قاشق چایخوری	۴ قاشق چایخوری	۵ قاشق چایخوری	جز
۲۱۵ بیمانه	۲ بیمانه	۲ ۱-۴ بیمانه	۱۱۵ بیمانه	۱ ۱-۴ بیمانه	شکر قهوه‌ای یا سفید
۷۱۵ بیمانه	۶ بیمانه	۱ ۱-۴ بیمانه	۴۱۵ بیمانه	۲ ۱-۴ بیمانه	هویج رنده شده
۲۱۵ بیمانه	۲ بیمانه	۲ ۱-۴ بیمانه	۱۱۵ بیمانه	۱ ۱-۴ بیمانه	روغن عصاره
۱-۵ دعد	۸ دعد	۷ دعد	۶ دعد	۵ دعد	تخم‌مرغ
۲۱۵ بیمانه	۲ بیمانه	۳ ۱-۴ بیمانه	۱۵ بیمانه	۱ ۱-۴ بیمانه	گرم ترش
۳ ساعت	۲۱۵ ساعت	۲۱۵ ساعت	۲۵ ساعت	۲ ساعت	زغال بخت
۳۰ سانتی‌متر	۳۰ سانتی‌متر	۲۸ سانتی‌متر	۲۸ سانتی‌متر	۲۵ سانتی‌متر	اندازه قالین























شابک : ۹۶۴-۶۸۷۹-۶۱-۶

ISBN: 964-6879-61-6