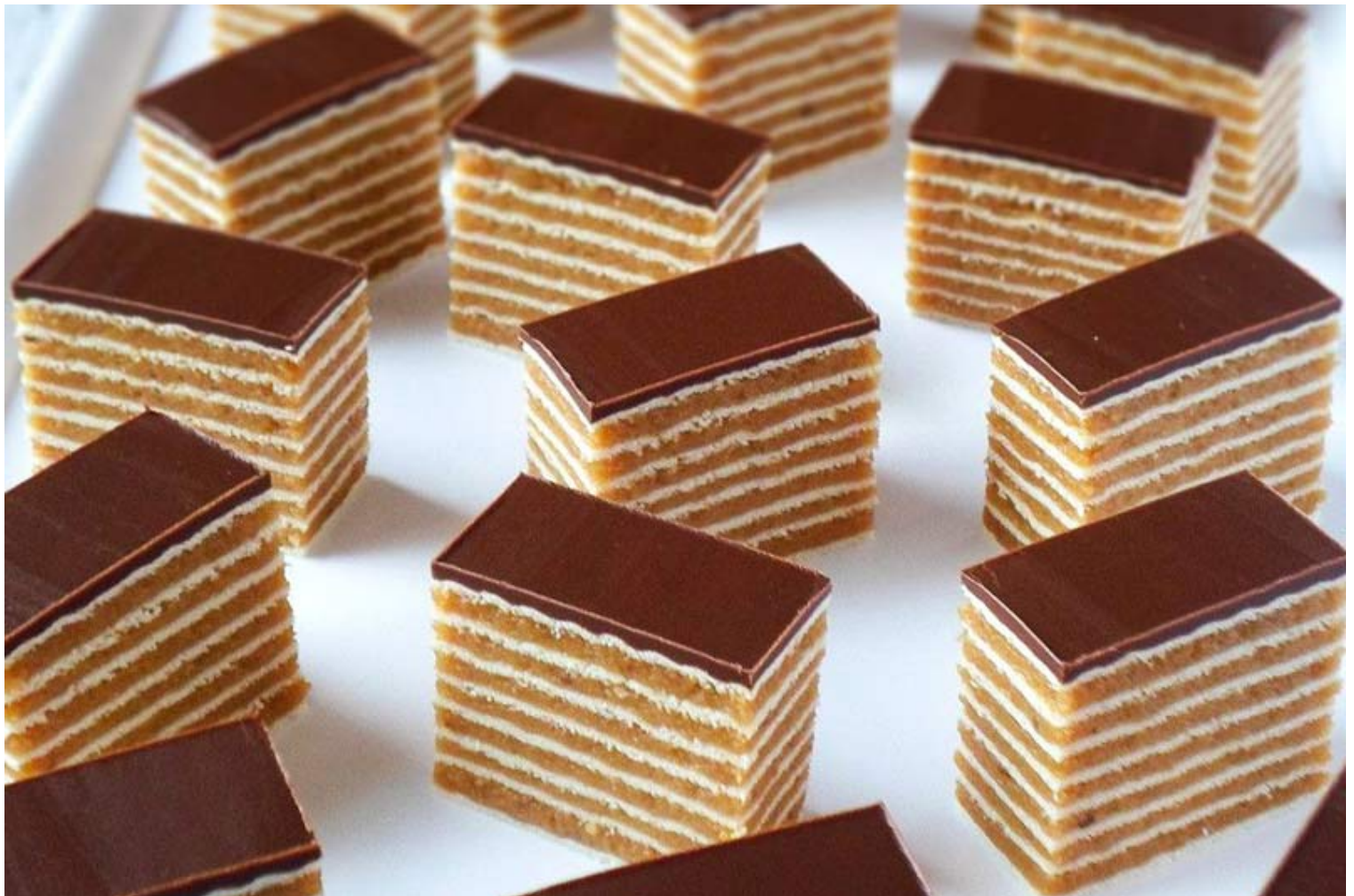


طرز تهیه شیرینی میکادو خانگی با ساده‌ترین مواد اولیه

شیرینی میکادو یکی از شیرینی‌های ساده اما نوستالژیکی است که اکثر ما طعم خوش آن را در ایام عید چشیده‌ایم. این شیرینی شباهت زیادی به ویفر داشته و دلیل آن نیز استفاده از نان میکادو است. نان میکادو مصارف مختلفی دارد که یکی از آن‌ها تهیه حلوائ مجلسی است. این شیرینی را می‌توانید با انواع مختلفی از مواد اولیه برای لایه میانی تهیه کنید و در نتیجه حق انتخاب زیادی برای شیرینی عید خواهید داشت.

شیرینی میکادو



انواع نان میکادو به صورت بسته‌ای در شیرینی‌فروشی‌ها یا مراکز فروش لوازم قنادی و فروشگاه‌ها عرضه می‌شوند. این محصول که در واقع در اشکال متنوع و ضخامت‌های مختلف تولید می‌شود، به عنوان پایه بوده و می‌توان مغزی شیرینی را با انواع مواد تهیه کرد. بنابراین از لحاظ تنوع لایه میانی، محدودیتی نخواهد داشت. از طرفی تعداد لایه‌های شیرینی میکادو به سلیقه شما بستگی داشته و می‌تواند از ۳ لایه تا بیشتر از ۵ لایه نیز باشد. لایه میانی این شیرینی باید منسجم باشد، بنابراین پس از چیدن تمام لایه‌ها، باید از یک وسیله سنگین برای اعمال فشار روی شیرینی استفاده کنید. این شیرینی ساده و در عین حال خوشمزه، ماندگاری خوبی دارد و برای ایام عید یکی از بهترین انتخاب‌ها خواهد بود.

مواد اولیه شیرینی میکادو

- نان میکادو، ۶ ورق
- آرد نخودچی، ۱ پیمانه
- آرد سفید قنادی، ۱ و ۱/۲ پیمانه
- پودر قند الک شده، ۱ پیمانه
- پودر کاکائو، ۴ قاشق غذاخوری
- کره مارگارین، ۱۰۰ گرم
- روغن مایع آفتابگردان، ۳/۴ پیمانه



طرز تهیه شیرینی میکادو

- یک تابه با لبه‌های بلند را روی شعله متوسط قرار داده و سپس تمام آرد سفید قنادی را داخل آن بریزید.
- آرد سفید را باید به خوبی تفت دهید تا بوی خامی آن گرفته شود، باید مرتباً آرد را هم بزنید تا نسوزد.
- پس از تفت دادن آرد سفید می‌توانید ۱ پیمانه آرد نخودچی را اضافه کرده و به مدت دقیقه با آرد سفید تفت دهید. فراموش نکنید که باید مرتباً آرد را هم بزنید، در غیر این صورت شیرینی میکادو شما علاوه بر طعمی ناخوشایند، بوی سوختگی می‌دهد.
- پس از ۱۰ دقیقه تفت دادن آرد نخودچی می‌توانید به آرامی پودر کاکائو را اضافه کنید. آرد و کاکائو را به خوبی مخلوط کنید تا یکدست شوند.
- ۱۰۰ گرم کره گیاهی را که از قبل در آشپزخانه قرار داده‌اید، به تابه اضافه کرده و سپس $\frac{3}{4}$ پیمانه روغن مایع آفتابگردان را اضافه کنید. البته می‌توانید اول کره و روغن را با هم مخلوط کره و سپس به آرد اضافه کنید.
- مخلوط را مرتباً هم بزنید تا به یکدست شده و مایعی نسبتاً غلیظ و کاکائویی به دست آید.
- تابه را از روی حرارت برداشته و ۱ پیمانه پودر قند را به آن اضافه کنید.
- میزان غلظت مخلوط بیشتر به سلیقه شما بستگی دارد، به صورتی که می‌تواند غلیظ و سفت یا اندکی شل و رقیق باشد.
- پس از اندکی خنک شدن مایع، یک ورق نان میکادو را داخل سینی فر قرار داده و با یک کاردک مقداری از مخلوط لایه میانی را به صورت کامل روی نان میکادو پخش کنید. مخلوط را با کاردک به گوشه‌ها هدایت کنید تا هیچ جایی از نان خالی نماند.
- سپس ورق دوم را روی لایه میانی قرار داده و مجدد روی آن مخلوط را پخش کنید. این کار را تا تمام شده نان‌های میکادو و مخلوط لایه میانی تکرار کنید.
- حالا یک سینی فر را روی شیرینی میکادو قرار داده و داخل سینی جسمی سنگین قرار دهید تا لایه‌ها به هم فشرده شوند.
- پس از ۲ ساعت، می‌توانید شیرینی را به ابعاد و اشکال دلخواه برش دهید.

شیرینی میکادو به دلیل ماندگاری بالا و طرز تهیه آسان، یکی از بهترین انتخاب‌ها برای تهیه شیرینی خانگی در ایام عید است. روغنی که در این شیرینی استفاده شده، روغن بدون ترانس و مناسب پخت و پز است، بنابراین در زمان خرید روغن خوراکی برای تهیه شیرینی، این موضوع را در نظر داشته باشید.