

طرز تهیه کیک پای سیب و دارچین

پای سیب کلاسیک، در اصل یک دسر سنتی انگلیسی است، اما در سایر کشورها نیز به روش‌های مختلفی تهیه می‌شود. به عنوان مثال، دستور پای سیب فرانسوی، ممکن است با طرز تهیه پای سیب در سایر کشورها، متفاوت باشد. این روزها، کیک پای سیب و دارچین که به آن پای سیب مجلسی هم می‌گویند، در کشور ما طرفداران زیادی دارد. این کیک معمولاً با بستنی یا خامه‌زده‌شده سرو می‌شود و برای یک عصرانه و در کنار یک فنجان چای داغ ایرانی، بهترین انتخاب خواهد بود. در این مقاله با طرز تهیه خمیر پای و همین‌طور طرز تهیه کیک پای سیب آشنا خواهید شد. عکس شیرینی پای سیب را نیز می‌توانید در ادامه این مطلب ببینید.

مواد اولیه برای تهیه خمیر کیک پای سیب

- آرد چند منظوره، ۲ پیمانه
- شکر، ۱/۲ قاشق غذاخوری
- نمک، ۱/۲ قاشق چایخوری
- کره گیاهی، ۲۳۰ گرم
- آب سرد، ۷ الی ۸ قاشق غذاخوری



طرز تهیه خمیر کیک پای سیب

- فر را با دمای ۲۱۸ درجه سانتی‌گراد گرم کنید.
- آرد را در یک کاسه بزرگ به خوبی الک کنید تا لطیف و مخملی شود. سپس به آن آرد و شکر را اضافه کرده و مخلوط کنید.
- کره‌ها را که از قبل در محیط آشپزخانه قرار داده‌اید، به تکه‌های کوچکتر از یک گردو تقسیم کنید و به آرد اضافه کنید.
- حالا با دور تند غذاساز، آرد و کره را با هم مخلوط کنید تا مخلوط به شکل خرده‌های درشت با حالتی کمی خشک و پودری تبدیل شود.
- آب سرد را کم‌کم اضافه کرده و به هم‌زدن مخلوط ادامه دهید. آب را باید کم‌کم اضافه کنید تا خمیر پای سیب خیلی شل یا خیلی خشک نشود.
- تکه‌ای از خمیر را بردارید و بین نوک انگشتان خود فشار دهید، خمیر نباید به انگشتان شما بچسبد و همین‌طور نباید میان انگشتانتان پودر شود.

- خمیر را به دو قسمت تقسیم کرده و بدون اینکه ورز دهید، هر تکه را داخل کیسه پلاستیکی گذاشته و به مدت یک ساعت در یخچال قرار دهید.
- خمیر را روی کانتر آشپزخانه پهن کرده و سپس به ظرف پای منتقل کنید. شما می‌توانید انواع قالب پای سیب را در بازار پیدا کنید و در طرز تهیه کیک پایه سیب، از آن استفاده کنید. با چنگال سوراخ‌های ریزی روی خمیر ایجاد کرده و سپس روی آن یک کاغذ شیرینی‌پزی پهن کنید. روی ورق را با حبوبات پر کرده و ظرف به مدت ۱۷ دقیقه در فر قرار دهید.
- ظرف را از فر خارج کرده و حبوبات را خارج کنید و دوباره خمیر پای را به مدت ۵ دقیقه دیگر در فر قرار دهید.

مواد اولیه برای تهیه کیک پای سیب

- سیب پوست کنده، ۶ الی ۷ عدد
- آرد چند منظوره، ۳ قاشق غذاخوری
- آب، ¼ پیمانه
- دارچین، ۱ قاشق غذاخوری
- شکر، ۱ پیمانه
- روغن مایع آفتابگردان، ۳ قاشق غذاخوری



طرز تهیه کیک پای سیب

- سیب‌های پوست‌کنده را به اندازه و شکل‌های دلخواه برش دهید.
- آرد را داخل تابه ریخته و کمی تفت دهید تا بوی خامی آن گرفته شود. سپس روغن مایع آفتابگردان را به آن اضافه کرده و به مدت ۱ دقیقه تفت دهید.
- حالا ¼ پیمانه آب و شکر را به آرد اضافه کرده و مرتباً هم بزنید تا آرد گلوله گلوله نشود.
- مخلوط آرد، شکر و آب را به مدت ۳ دقیقه روی حرارت ملایم مرتباً هم بزنید.
- سیب‌ها را اضافه کرده و سپس دارچین را به آن اضافه کنید. هر تکه از سیب باید کاملاً با مخلوط دارچینی آغشته شود.
- مخلوط را پس از سرد شدن داخل ظرف پای بریزید.
- قسمت دوم خمیر کیک پای سیب را با وردنه به اندازه ظرف پای صاف کرده و سپس روی مخلوط سیب قرار دهید. خمیر باید کاملاً روی ظرف را بپوشاند. می‌توانید خمیر را به اشکال مختلف در آورده و کیک پای سیب را تزئین کنید. به‌عنوان مثال، می‌توانید برای تهیه پای سیب پنجره ای، خمیر را به‌صورت رشته‌ای بریده و به صورت متقاطع، روی مخلوط کیک قرار دهید.
- با قلموی شیرینی‌پزی، روی سطح خمیر را به لایه بسیار نازکی از زرده تخم مرغ آغشته کنید.

• ظرف پای را به مدت ۱۵ دقیقه در فر با دمای ۲۱۸ درجه سانتی‌گراد قرار داده و سپس دمای فر را تا ۱۷۷ درجه کاهش داده و به مدت ۴۵ دقیقه دیگر کیک پای سیب را در فر قرار دهید.



پای سیب قنادی، معمولا در فر تهیه می‌شود، اما اگر در خانه، فر ندارید می‌توانید پای سیب تابه ای را امتحان کنید. طرز تهیه پای سیب در قابلمه یا ماهیتابه، بسیار ساده است. کافی است در کف ماهیتابه، کاغذ روغنی قرار داده و روی آن را چرب کنید. سپس مایه کیک را روی آن ریخته و سپس مخلوط سیب‌ها را روی آن بچینید. سپس در قابلمه را گذاشته و آن را روی شعله پخش کن قرار داده و اجازه دهید با شعله کم، به مدت ۱ ساعت بپزد.

کیک پای سیب یکی از دسرهای خوشمزه و سالم است که می‌توانید برای یک عصرانه دلنشین آن را آماده کنید. ما در این دستور تهیه، از روغن مایع آفتابگردان استفاده کردیم که برای پخت‌وپز مناسب است، در زمان **خرید روغن خوراکی** این موضوع را مدنظر داشته باشید تا طعم و خواص پای سیب حفظ شود.