

# دستور تهیه 5 شیرینی نوروزی مدرن و نوستالژی

یکی از بخش‌های جدایی‌ناپذیر نوروز باستانی، تهیه و سرو انواع شیرینی نوروز است. بسیاری از افراد فکر می‌کنند که درست کردن شیرینی عید نوروز به زمان زیادی نیاز دارد. به همین دلیل ترجیح می‌دهند که آن را به صورت آماده تهیه کنند. اما اینگونه نیست! از دیرباز، شیرینی‌های سنتی مانند شیرینی نخودچی، برنجی و شیرینی گردویی بخشی از سفره نوروزی بوده‌اند. اما امروزه، علاقه به طعم‌های مدرن، باعث شده تا شیرینی‌هایی مانند کوکی براونی، مینی چیزکیک نوتلا و پای سیب فرانسوی نیز به انتخاب‌های محبوب شیرینی عید تبدیل شوند. در این دستور تهیه، بهترین شیرینی‌های منوی ویژه عید نوروز را به شما آموزش خواهیم داد.

## شیرینی‌های سنتی مخصوص عید نوروز



### 1. شیرینی نخودچی، طعمی ماندگار از اصالت ایرانی

شیرینی نخودچی یکی از پرطرفدارترین شیرینی‌های نوروزی است که بافتی نرم و طعمی شیرین دارد. این شیرینی از ترکیب آرد نخودچی، پودر قند، کره و هل تهیه می‌شود و به دلیل داشتن مواد اولیه سالم، گزینه‌ای مناسب برای پذیرایی محسوب می‌شود. خمیر این شیرینی پس از یک ساعت استراحت به اشکال مختلف درآمده و در فر پخته می‌شود. رایحه هل و طعم لطیف آن، خاطره‌ای از عید دیدنی‌های قدیم را یادآور خواهد شد.

#### مواد لازم:

- آرد نخودچی: ۲۵۰ گرم
- پودر قند: ۱۰۰ گرم
- روغن نیمه جامد: ۱۲۵ گرم
- هل آسیاب‌شده: ۱/۲ قاشق چای‌خوری
- پودر پسته (برای تزئین): به مقدار لازم

#### طرز تهیه:

1. روغن نیمه جامد غنچه رویال را با پودر قند هم بزنید تا کرمی و یکدست شود.
2. آرد نخودچی را کم کم اضافه کنید و ورز دهید تا خمیری لطیف و یکدست به دست آید.
3. هل را اضافه کنید و مخلوط کنید.
4. خمیر را داخل کیسه فریزر گذاشته و ۲ ساعت در یخچال استراحت دهید.
5. خمیر را روی سطح صاف باز کرده و قالب بزنید.
6. در سینی فر با کاغذ روغنی بچینید و در دمای ۱۶۰ درجه سانتی‌گراد حدود ۱۵-۲۰ دقیقه بپزید.
7. پس از خنک شدن، با پودر پسته و نارگیل تزئین کنید.



## 2. شیرینی برنجی، نمادی از لطافت و عطر گلاب

شیرینی برنجی که اصالت آن به کرمانشاه بازمی‌گردد، یکی از محبوب‌ترین شیرینی‌های نوروزی به شمار می‌آید. ترکیب آرد برنج، کره، پودر قند و هل باعث ایجاد بافتی لطیف و طعمی دلنشین می‌شود. گلاب و زعفران، این شیرینی را معطرتر کرده و تخم خرفه روی آن، زیبایی خاصی به آن می‌بخشد. با توجه به بافت خاص و سبکی که دارد، گزینه‌ای عالی برای پذیرایی در ایام عید است.

### مواد لازم:

- آرد برنج: ۲۵۰ گرم
- مارگارین پخت و پز: ۱۲۵ گرم
- پودر قند: ۱۰۰ گرم
- تخم‌مرغ: ۱ عدد
- هل آسیاب‌شده: ۱/۲ قاشق چای‌خوری
- گلاب: ۲ قاشق غذاخوری
- زعفران دم‌کرده (برای تزئین): به مقدار لازم
- تخم خرفه (برای تزئین): به مقدار لازم

### طرز تهیه:

1. مارگارین را با پودر قند مخلوط کنید تا بافت آن کرمی شود.
2. تخم‌مرغ و هل را اضافه کنید و هم بزنید.
3. آرد برنج را کم کم اضافه کرده و ورز دهید.
4. گلاب را اضافه کنید و خمیر را حدود ۲ ساعت استراحت دهید.

5. خمیر را به شکل توپک‌های کوچکی درآورید.
6. با زعفران و تخم خرفه تزئین کنید و در دمای ۱۶۰ درجه به مدت ۱۵-۲۰ دقیقه بپزید.



### 3. شیرینی گردویی، انتخابی خوشمزه و ساده برای نوروز

شیرینی گردویی یکی از گزینه‌های محبوب و ساده برای پذیرایی نوروزی است که بافتی نرم، طعمی غنی و عطری دلپذیر دارد. این شیرینی از ترکیب گردوی خرد شده، سفیده تخم‌مرغ، پودر قند و وانیل تهیه می‌شود و بدون نیاز به قالب خاصی، به صورت گرد و کوچک در فر پخته می‌شود. راز خوشمزگی این شیرینی، استفاده از گردوی تازه و میزان دقیق هم زدن سفیده تخم‌مرغ است که باعث تردی و لطافت آن می‌شود. این شیرینی به دلیل داشتن گردو، سرشار از مواد مغذی بوده و برای پذیرایی در نوروز گزینه‌ای سالم و مقوی محسوب می‌شود. می‌توان آن را با پودر پسته، شکلات آب‌شده یا کمی دارچین برای طعمی متنوع‌تر تزئین کرد. این شیرینی به دلیل استفاده از گردو، طعمی غنی و بافتی لطیف دارد و برای پذیرایی در مناسبت‌های مختلف، به‌ویژه عید نوروز، گزینه‌ای عالی محسوب می‌شود.

#### مواد لازم:

- سفیده تخم‌مرغ: ۱۸۰ گرم
- گردوی خردشده: ۲۰۰ گرم
- پودر قند: ۴۰۰ گرم
- کیک اسفنجی ساده خردشده: ۲۰۰ گرم
- پودر کاکائو: ۲ قاشق غذاخوری
- روغن مایع مخلوط: ۴ قاشق غذاخوری
- سرکه سفید: ۲ قاشق غذاخوری

#### مراحل تهیه:

1. نیمی از سفیده‌های تخم‌مرغ را همراه با گردوی خردشده، پودر قند و کیک اسفنجی خردشده در مخلوط‌کن یا غذاساز بریزید و حدود یک دقیقه میکس کنید تا کاملاً یکدست شود. سپس باقی‌مانده سفیده‌های تخم‌مرغ را اضافه کرده و مجدداً میکس کنید تا مایه‌ای نرم و چسبناک به دست آید.
2. مایه را به یک تابه مناسب منتقل کرده و به مدت ۲۰ دقیقه روی حرارت بسیار ملایم، به صورت مداوم با یک قاشق چوبی هم بزنید تا پودر قند کاملاً حل شود و مایه یکدست شود.

3. پس از حل شدن پودر قند، پودر کاکائو و ۱ قاشق غذاخوری روغن مایع را به مایه اضافه کرده و همچنان هم بزنید تا مایه کم‌کم غلیظتر شود.
4. پس از ۲۰ دقیقه هم زدن روی حرارت، شعله را خاموش کرده و بلافاصله باقی‌مانده روغن مایع و سرکه سفید را به مایه اضافه کنید. سپس مایه را در یک ظرف در بسته بریزید و صبر کنید تا کاملاً خنک شود. پس از خنک شدن، مایه را با قاشق کمی مخلوط کنید تا یکدست شود.
5. مایه را داخل قیف ریخته و روی سینی فر که با کاغذ روغنی پوشانده شده است بریزید، شیرینی‌ها را با اندازه دلخواه و با کمی فاصله قیف بزنید. فر را از ۲۰ دقیقه قبل با حرارت ۱۷۵ درجه سانتی‌گراد گرم کنید، سپس سینی را به مدت ۱۵ تا ۲۰ دقیقه در فر قرار دهید تا شیرینی‌ها بپزند.
6. پس از پخت، صبر کنید تا شیرینی‌ها خنک شوند، سپس آن‌ها را در ظرف موردنظر بچینید و سرو کنید.



## شیرینی‌های مدرن نوروژ

### 1. کوکی براونی، ترکیبی از بافت نرم براونی و تردی کوکی

کوکی براونی، یکی از دسرهای مدرن و محبوبی است که در سال‌های اخیر جای خود را در میان شیرینی‌های نوروژ باز کرده است. این کوکی با داشتن بافت نرم و شکلاتی شبیه به براونی، اما با اندازه و ظاهر کوکی، طعم بی‌نظیری دارد. استفاده از شکلات چیپسی در خمیر، باعث ایجاد تکه‌های خوشمزه شکلاتی در هر لقمه می‌شود. این شیرینی، انتخابی جذاب برای پذیرایی از مهمانان نوروژی است.

#### مواد لازم:

- مارگارین: ۱/۲ پیمانه
- شکلات تلخ: ۱۰۰ گرم
- شکر قهوه‌ای: ۱/۲ پیمانه
- شکر سفید: ۱/۲ پیمانه
- تخم‌مرغ: ۲ عدد
- وانیل: ۱ قاشق چای‌خوری
- آرد: ۱ پیمانه

- پودر کاکائو: ۲ قاشق غذاخوری
- بیکنگ پودر: ۱/۲ قاشق چای‌خوری
- نمک: ۱/۴ قاشق چای‌خوری
- شکلات چیپسی: ۱/۲ پیمانه

### طرز تهیه کوکی براونی:

1. شکلات و مارگارین را به روش (بن‌ماری) ذوب کنید.
2. تخم‌مرغ‌ها، شکر و وانیل را با همزن بزنید تا کرمی شود.
3. مخلوط شکلات و مارگارین را اضافه کنید و هم بزنید.
4. مواد خشک (آرد، بیکنگ پودر، پودر کاکائو و نمک) را اضافه کرده و مخلوط کنید.
5. در نهایت، شکلات چیپسی را اضافه کنید و هم بزنید.
6. مایه را با قاشق روی کاغذ روغنی بگذارید و در دمای ۱۷۰ درجه سانتی‌گراد حدود ۱۰-۱۲ دقیقه بپزید.



### 2. مینی چیزکیک نوتلا، ترکیبی لوکس و خوشمزه

یکی از شیرینی‌های مدرن و شیک برای نوروز، مینی چیزکیک نوتلا است. پایه بیسکوییتی این شیرینی با نوتلا و پنیر خامه‌ای ترکیب شده و بافتی لطیف و خوشمزه ایجاد می‌کند. این چیزکیک‌های تک‌نفره، نه تنها ظاهر شیکی دارند، بلکه به دلیل عدم نیاز به پخت، بسیار سریع و راحت آماده می‌شوند. برای تزئین آن می‌توان از خامه، فندق خرد شده و شکلات استفاده کرد تا جلوه‌ای مجلسی‌تر پیدا کند.

### مواد لازم:

### برای کراست:

بیسکویت پودر شده (پتی‌بور یا اورئو): ۱ پیمانه  
مارگارین ذوب‌شده: ۳ قاشق غذاخوری

## برای فیلینگ:

- پنیر خامه‌ای: ۲۵۰ گرم
- نوتلا: 1/2 پیمانه
- خامه صبحانه: 1/2 پیمانه
- پودر قند: ۲ قاشق غذاخوری
- وانیل: ۱ قاشق چای‌خوری

## طرز تهیه:

- 1.** برای کراست، بیسکویت و مارگارین را مخلوط کنید و داخل قالب‌های مافین با فشار کف قالب پرس کنید.
- 2.** در یخچال ۲۰ دقیقه استراحت دهید.
- 3.** برای فیلینگ، پنیر خامه‌ای، نوتلا، خامه، وانیل و پودر قند را مخلوط کنید تا یکدست شود.
- 4.** فیلینگ را روی کراست بریزید و برای ۴ ساعت در یخچال بگذارید.
- 5.** با شکلات رنده‌شده، فندق خردشده یا خامه قنادی تزئین کنید.