

## کلوچه کدو تنبل



زمان آماده‌سازی ۳۰ دقیقه  
تعداد نفرات ۴ نفر  
زمان پخت ۳۰ دقیقه

**مواد لازم**

- کدو تنبل: یک عدد کوچک
- آرد سفید: ۴ پیمانه
- شیر پرچرب: دو سوم پیمانه
- آب ولرم: یک چهارم پیمانه
- شکر: یک پیمانه
- تخم‌مرغ: یک عدد
- دارچین: یک دوم قاشق چایخوری
- جوز هندی و نمک: یک هشتم قاشق چایخوری
- خمیر مایه فوری: ۲ قاشق مرباخوری
- کره: ۵۰ گرم
- مواد لازم برای لایه مغزدار رویه کیک
- مغز گردو: نصف پیمانه
- پوره کدو حلواویی: ۲ قاشق غذاخوری
- شکر: ۲ قاشق غذاخوری
- دارچین و جوز هندی: هر کدام یک چهارم قاشق چایخوری
- گلاب: ۲ قاشق غذاخوری
- زرده تخم‌مرغ: یک عدد
- شیر: یک قاشق چایخوری
- روغن: یک قاشق چایخوری
- زعفران دم‌کرده غلیظ: یک قاشق چایخوری

**روش تهیه**

۱. کدو را پوست کنده، بپزید و پوره کنید. در یک کاسه آب ولرم را با یک قاشق غذاخوری شکر و خمیرمایه حل کنید. روی لیوان را ببوشانید و آن را ۱۰ دقیقه در دمای محیط قرار دهید تا خمیرمایه به عمل بیاید.
۲. کره ذوب‌شده و شیر را مخلوط کنید و بقیه شکر را هم به آن بیفزایید. زمانی که دانه‌های شکر داخل شیر حل شد طرف راز روی گاز بردارید تا به دمای محیط برسد.
۳. تخم‌مرغ، پودر دارچین، جوز هندی و نمک را به خمیرمایه اضافه کنید و هم بزنید. پوره کدو حلواویی که خنک شده را به مواد اضافه کنید و در نهایت مخلوط شیر، شکر و کره را داخل ظرف بریزید و همه مواد را با هم مخلوط کنید.
۴. آرد چند مرحله به پوره اضافه کنید و هر بار خوب ورز دهید. سپس بگذارید استراحت کند.
۵. برای تهیه ماسه مایه میانی داخل کلوچه کدو حلواویی، گردوی آسیاب‌شده، ۲ قاشق از پوره کدو حلواویی را که کنار گذاشته‌اید، گلاب، جوز هندی، دارچین و شکر را با هم مخلوط کنید.
۶. فر را با دمای ۲۰۰ درجه گرم کنید سپس خمیر را کمی ورز دهید و اندازه یک نارنگی کوچک روی کاغذ روغنی بگذارید سپس داخل آن یک حفره ایجاد کنید. از مواد میانی داخل خمیر بریزید و دوباره آن را گرد کنید. بعد کلوچه‌ها را فشار دهید تا کمی تخت شود.
۷. در یک کاسه زرده تخم‌مرغ را با شیر، روغن و زعفران دم‌کرده مخلوط کنید و با فرچه از مایه رومال، روی کلوچه‌ها بزنید تا سطح آنها را ببوشاند.
۸. سینی را در فر با دمای ۱۸۰ درجه سانتی‌گراد برای ۲۰ دقیقه بگذارید تا کلوچه‌ها بپزند.

**نکته**  
برای اینکه کلوچه‌ها خرد نشود، بعد از سرد شدن آنها را از فر خارج کنید.

# مهمانی‌هایی با کیک و شیرینی کدو حلواویی تنبل، اما شیرین و خوردنی

تهیه کیک و شیرینی در کنار خانواده یکی از تجربیاتی است که به امتحان کردنش می‌ارزد؛ خصوصاً اگر این کیک و شیرینی با میوه‌های فصل و مورد علاقه اعضای خانواده تهیه شود. تهیه کیک و شیرینی با کدو حلواویی از کارهایی است که شاید خیلی از ما آن را تجربه نکرده باشیم. رنگ و طعم بی‌نظیر این تنبل نارنجی اگر با آرد سفید و تخم‌مرغ و دیگر مواد مورد نیاز شیرینی مخلوط شود، می‌تواند یک عصرانه به یادماندنی یا یک میان‌وعده لذیذ را برای اعضای خانواده به یادگار بگذارد.

## چیزیک

زمان آماده‌سازی ۴۵ دقیقه  
زمان پخت ۱ ساعت  
تعداد نفرات ۶ نفر



**نکته**  
از برش‌های پخته شده کدو حلواویی که قالب زده‌اید، می‌توانید برای تزئین کیک استفاده کنید.

**مواد لازم**

- بیسکویت: ساده ۲۵۰ گرم
- کره: ۱۰۰ گرم
- پوره کدو حلواویی: ۲۰۰ گرم
- خامه صبحانه: ۱۰۰ گرم
- پودر قند: ۶۰ گرم
- پنیر خامه‌ای: ۵۰ گرم
- وانیل: یک دوم قاشق چایخوری
- خامه فرم‌گرفته: ۳۰۰ گرم
- پودر ژلاتین: ۴۰ قاشق سوپخوری
- آب سرد: یک چهارم پیمانه
- رنگ خوراکی نارنجی: چند قطره
- پودر زنجبیل: یک دوم قاشق چایخوری
- پودر جوز هندی و پودر دارچین: یک دوم قاشق چایخوری

**روش تهیه**

۱. مخلوط پودر زنجبیل، جوز هندی و دارچین را به بیسکویت‌های آسیاب شده اضافه کنید سپس کره آب شده را بیفزایید و هم بزنید تا یکدست شود. داخل قالب کمربندی کاغذ گذاشته و مواد را کم‌کم داخلش بریزید سپس با گوشت کوب روی بیسکویت را فشار دهید تا پرس و سطح مواد یکدست شود. حالا قالب را داخل یخچال بگذارید.
۲. خامه فرم‌گرفته را ۷ تا ۱۰ دقیقه با همزن بزنید. ژلاتین را هم به روش بن ماری حل کنید.
۳. پوره کدو حلواویی و خامه صبحانه را مخلوط کرده و با دور کند همزن بزنید سپس پودر قند الک‌شده و پنیر خامه‌ای را به مواد بیفزایید. در نهایت خامه فرم‌گرفته و کمی بعد ژلاتین را اضافه کنید و هم بزنید تا یکدست شود. سپس مایه را در ۴ کاسه همراه ۴ رنگ متفاوت بریزید و آرام با قاشق بزنید.
۴. قالب را از یخچال بیرون بیاورید، اول رنگ تیره‌تر را روی بیسکویت بریزید و داخل یخچال بگذارید تا نیم‌بند شود. این کار را برای رنگ‌های بعدی هم تکرار کنید سپس ۶ ساعت داخل یخچال بگذارید تا چیز کیک بگیرد.
۵. در پایان قالب را باز کرده و چیز کیک کدو حلواویی را در ظرف قرار دهید و با خامه فرم‌گرفته روی آن ماسوره شکوفه بزنید یا با میوه‌های فصل تزئین کنید.

## پای کدو حلواویی

زمان آماده‌سازی ۴۰ دقیقه  
زمان پخت ۱ ساعت  
تعداد نفرات ۴ نفر



**مواد لازم**

- آرد: یک و نیم لیوان
- شکر: یک لیوان
- پوره کدو حلواویی: یک سوم لیوان
- ماست: یک دوم لیوان
- روغن مایع: یک دوم لیوان
- وانیل: یک هشتم قاشق چایخوری
- تخم‌مرغ: ۳ عدد
- بکینگ پودر: یک و نیم قاشق چایخوری
- پودر دارچین و هل: هر کدام یک دوم قاشق چایخوری
- مواد میانی شیرینی: پوره کدو حلواویی: نصف پیمانه
- گردوی خردشده: نصف پیمانه
- پودر هل: یک سوم قاشق چایخوری
- پودر دارچین: یک دوم قاشق چایخوری

**روش تهیه**

۱. برای تهیه مواد میانی، پوره کدو حلواویی، گردوی خردشده، پودر دارچین و پودر هل را با هم مخلوط کنید. مخلوط تخم‌مرغ، شکر، وانیل، دارچین و هل داخل را با دور تند همزن بزنید تا بافت کشداری پیدا کند. سپس روغن، ماست و پوره کدو حلواویی را به ترتیب به مواد اضافه کنید. آرد و بکینگ پودر را ترکیب کرده، سپس با مواد مخلوط کنید.
۲. قالب‌های مافین را با روغن چرب کنید و مایه شیرینی را تا نیمه قالب بریزید. سپس مقداری از مواد میانی را درون قالب‌ها روی مایه شیرینی بریزید و این روند را ادامه دهید. قالب‌ها را ۲۰ دقیقه درون فر قرار دهید.

**نکته**  
برای مواد میانی شیرینی می‌توانید از خلال پسته، بادام یا چیپس هم استفاده کنید.

## کیک اسفنجی

زمان آماده‌سازی ۴۵ دقیقه  
زمان پخت ۱ ساعت  
تعداد نفرات ۸ نفر



**مواد لازم**

- آرد سفید: ۲ پیمانه
- تخم‌مرغ: ۳ عدد
- شکر: یک پیمانه
- پوره کدو حلواویی: یک پیمانه
- بکینگ پودر: یک قاشق مرباخوری
- وانیل: یک دوم قاشق چایخوری
- نمک: یک هشتم قاشق چایخوری
- زنده پوست لیمو: یک قاشق چایخوری
- آب لیموترش: یک قاشق غذاخوری
- روغن مایع: یک پیمانه
- گردوی نیم‌کوب: یک دوم پیمانه

**روش تهیه**

۱. تخم‌مرغ، وانیل و شکر، شکر، وانیل و نمک را داخل یک کاسه بریزید و با دور تند همزن ۴ تا ۶ دقیقه بزنید تا کرم‌رنگ شود. پوست لیموترش رنده‌شده را همراه آب‌لیموترش و روغن مایع به کاسه افزوده و هم بزنید تا مخلوط شود.
۲. کدو حلواویی را ریخته و پوره کنید سپس با مواد مخلوط کنید تا یکدست شود.
۳. آرد الک‌شده و بکینگ پودر را ترکیب کرده و روی مواد درون کاسه بریزید و با لیسک مخلوط کنید. سپس گردوی خردشده را بیفزایید و به هم‌زدن ادامه دهید.
۴. مایه را درون قالب ریخته و در فر قرار دهید. زمانی که کیک پخت آن را از فر خارج کنید.

**نکته**  
روی کیک را می‌توانید با کمی پودر قند یا خامه فرم‌گرفته تزئین کنید.

## کاکا کدو حلواویی

زمان آماده‌سازی ۳۰ دقیقه  
زمان پخت ۲ ساعت  
تعداد نفرات ۵ نفر



**مواد لازم**

- کدو حلواویی پوره‌شده: یک پیمانه
- آرد گندم: یک پیمانه
- تخم‌مرغ: یک عدد
- شیر: یک چهارم پیمانه
- گلاب: ۲ قاشق غذاخوری
- پودر دارچین و پودر هل: یک قاشق چایخوری
- بکینگ پودر: یک قاشق چایخوری
- شکر: نصف پیمانه
- نمک: یک هشتم قاشق چایخوری

**روش تهیه**

۱. کدو حلواویی را با کمی آب بپزید سپس پوست آن را جدا و پوره کنید. در ادامه با شکر، تخم‌مرغ، گلاب، آرد، شیر، نمک، ادویه‌ها و بکینگ پودر مخلوط کنید.
۲. مایه به دست آمده را یک ساعت در یخچال بگذارید تا جابیفند. تابه را روی حرارت قرار دهید و مقدار روغن داخلش بریزید تا داغ شود. سپس با ملاقه از مواد کاکا برداشته و در تابه پهن کنید.
۳. در تابه را ببندید تا شیرینی با حرارت ملایم بپزد و مغز پخت شود. بعد طرف دیگر آن را سرخ کنید.
۴. شیرینی‌ها کمی خنک که شدند رویشان را با کنجد، پسته یا چیپس شکلات تزئین کنید.

**نکته**  
استفاده از شیر باعث لطیف‌تر شدن شیرینی کاکا می‌شود و به جای شیر هم می‌توان از ماست استفاده کرد.