پخت با [مایکروویو](http://www.zibasho.com/archives/3662#more-3662) بسیار سریع است. در اکثر موارد پخت غذا یا کیک ها بسیار سریعتر از روشهای معمول میباشد.در این پست چند کیک که با ماکروویو پخته می شود مثل کیک گردویی یا چند نمونه دیگر را آموزش می دهیم.

**نان خامه‌ای**

**مواد لازم برای ۰۲ عدد:**

آب ۲۵۰ میلی‌لیتر
نمک ۱ پر
کره ۱۰۰ گرم
شکر ۱ قاشق سوپخوری
آرد ۱۲۵ گرم
تخم مرغ ۴ عدد
آب را در ظرف مناسبی بریزید، نمک، کره و شکر را به آن بیفزائید و در دستگاه مایکروویو بگذارید و با قدرت ۹۰۰ وات یا ۱۰۰ درصد، به مدت تقریبی ۴ دقیقه بجوشانید. سپس آن را از مایکروویو درآورید، آرد را بیفزائید و مخلوط کنید تا خمیری به دست آید. حالا دوباره ظرف را درون مایکروویو بگذارید و خمیر را به مدت تقریبی ۱ تا ۳ دقیقه با قدرت ۹۰۰ وات بپزید. حالا صبر کنید تا خمیر کمی خنک شود.
بعد تخم مرغ‌ها را یکی یکی به آن بیفزائید و با همزن برقی بزنید تا مایه، صاف و یکدست شود. سپس مایه را در کیسه‌ی مخصوص شیرینی‌پزی دارای ماسوره‌ی کنگره‌دار بریزید. گل‌های کوچکی از آن روی سینی چربکرده‌ی مایکروویو بریزید. بعد آن را روی سه‌پایه در مایکروویو بگذارید با کانوکشن در دمای ۲۲۰ درجه‌ی سانتیگراد و به مدت تقریبی ۱۵ دقیقه بپزید. آن‌گاه دما را به ۱۶۰ درجه‌ی سانتیگراد کاهش دهید و ۱۵ تا ۲۰ دقیقه‌ی دیگر نان‌ها را بپزید. همین‌که نان‌ها خنک شدند، داخل آنها را با کرم یا خامه‌ی فرم‌گرفته پر کنید و در ظرف زیبائی بچینید.

**پخت کیک گردویی با مایکروفر**

۵ عدد تخم مرغ
۱ لیوان (۱۲۵ گرم) آرد سفید
۱۲۵ گرم کره
۲ قاشق مرباخوری سرخالی بکینگ پودر
نصف لیوان (۱۱۰ میلی لیتر) شیر
۱ لیوان (۲۰۰ گرم) شکر
۱ قاشق چایخوری وانیل

ظرف گود مناسبی را انتخاب می کنیم ته ظرف را چرب کرده و کمی آرد می پاشیم. کره را کمی می زنیم تا نرم و لطیف شود. زرده و سفیده تخم مرغ را از هم جدا می سازیم زرده،‌ شکر و بکینگ پودر را به کره اضافه کرده می زنیم تا کاملاً سفید و سفت شود سپس شیر را ۳۰ ثانیه قدرت ۱۰۰% حرارت می دهیم و با وانیل به مواد اضافه می کنیم سفیده را جداگانه آنقدر می زنیم تا از تخم مرغ زنی نریزد و آنرا با مواد مخلوط کرده کمی بهم می زنیم وآرد و گردو را در آخر کار داخل مایه می ریزیم. مایه آماده شده را در ظرف ریخته و ظرف را بدون درپوش روی سه پایه کوتاه فلزی قرار می دهیم. دستگاه را به مدت ۵ دقیقه با قدرت ۱۰۰% تنظیم می کنیم سپس بدون باز کردن در بلافاصله دستگاه را با قدرت ۶۰% با گریل (کلید ترکیبی) به مدت ۸ـ۶ دقیقه روشن می کنیم تا سطح کیک کاملاً، طلایی گردد.

**کیک شکلاتی با مایکروفر**

**مواد لازم :**
تخم مرغ ۴ عدد
کره ۱۰۰ گرم
شکر ۱۳۰ گرم
آرد سفید ۱۱۰ گرم
کاکائو ۲ قاشق سوپخوری
شیر هموژنیزه ۰٫۱۵ لیتر
بکین پودر ۱ قاشق مرباخوری
روغن ۱ قاشق سوپخوری

**طرز تهیه :**

تخم مرغ ها را همراه شکر خوب هم زده تا کاملا سفید و سفت شود کره و شیر را به آن اضافه کنید تا خوب مخلوط شود. ظرف مایکروفر ( بشر ) را تا نیمه آب کرده و آن را به مدت ۴-۳ دقیقه با قدرت ۱۰۰% داخل مایکروفر قرار دهید . آرد ، بکینگ پودر و پودر کاکائو را خوب مخلوط کرده و آن را به مایه کیک اضافه مرده و در این مرحله تنها با یک چنگال و به مقدار کم هم بزنید که مخلوط شود. یک ظرف گود مناسب را انتخاب کرده مقداری روغن مایع در آن ریخته و تمامی دیواره ظرف را روغن اندود نمایید . سپس مایه کیک را داخل آن ریخته و ظرف آب که تا این مرحله کاملا جوش آمده و باعث شده فضای داخل مایکروفر داغ شود، بیرون آورده و ظرف کیک را داخل مایکروفر قرار دهید و سریع در مایکروفر را ببندید و آن را به مدت ۱۰ دقیقه با قدرت ۷۰% داخل مایکروفر قرار دهید.
**توجه :**بهتر است پس از اتمام این زمان تا ۵ دقیقه بعد از آن درب مایکروفر باز نشود.
**شیرینی نسکافه‌ای در مایکروویو**

**مواد اولیه :**

\* کره ۷۵ گرم
\* پودر شکر ۸۰ گرم
\* زرده تخم‌مرغ یک عدد
\* پودر نسکافه سه قاشق غذاخوری
\* پودر دارچین یک قاشق چایخوری
\* شیر ۱/۴ پیمانه
\* آرد به میزان لازم
\* وانیل ۱/۸قاشق چایخوری

**طرز تهیه:**

کره و شکر را با همزن زده تا کرم رنگ شود، زرده تخم‌مرغ را اضافه کرده و با همزن بزنید. وانیل، نسکافه و دارچین را اضافه کرده سپس شیر ولرم و آرد را با مواد مخلوط نموده، خمیر را ورز داده در کیسه حدود ۲۰ دقیقه قرار دهید. با وردنه روی سطح صاف خمیر را پهن کرده با قالب دلخواه آن را قالب زده داخل سینی که از قبل چرب کرده‌اید بچینید. دستگاه را با کانوکشن ۱۷۰ گرم کرده حدود هشت دقیقه زمان دهید.

**نکته:**هر سینی حدود هشت دقیقه زمان پخت نیاز دارد.