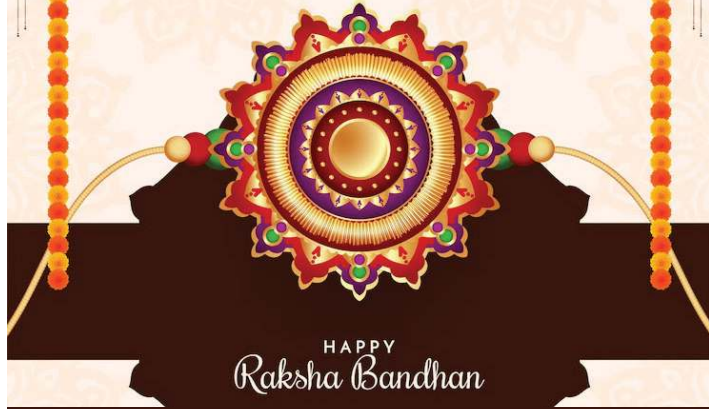




ભાઈબહેનના પ્રેમના પ્રતીકરૂપ રક્ષાબંધનનો તહેવાર આવી રહ્યો છે. તમે પણ તમારા ભાઈને રાખડી બાંધવા સ્વીટ્સ લઈને જશો. અત્યાર સુધી ટ્રેડિશનલ સ્વીટ્સને બદલે તમારા હાથે જ કંઈક નવી સ્વીટ્સ બનાવશો તો એમાં તમારા પ્રેમની મીઠાશ પણ ઉમેરાશે અને તમારો સંબંધ પણ મધુર અને પ્રેમાળ રહેશે. તો ચાલો બનાવીએ રક્ષાબંધન માટે સ્વીટ્સ....



રસમલાઈ કેક જાર્સ

સામગ્રી

કેક માટે:

- ૧-૧/૪ કપ મેંદો
- ૨ ટેબલસ્પૂન કોર્નસ્ટાર્ચ
- ૧ ટીસ્પૂન બેકિંગ પાઉડર
- ૧/૪ ટીસ્પૂન બેકિંગ સોડા
- ૩/૪ ટીસ્પૂન એલચી પાઉડર
- ૧/૪ ટીસ્પૂન મીઠું
- ૧ કપ છાશ
- ૧/૩ કપ તેલ
- ૩/૪ કપ દળેલી ખાંડ

૧/૨ ટીસ્પૂન વેનિલા એસેન્સ

રસમલાઈ વિપ્સ ક્રીમ:

- ૨ કપ હેવી વિપિંગ ક્રીમ
- ૩ ટેબલસ્પૂન રસમલાઈનું જાડું દૂધ
- ૩ ટેબલસ્પૂન દળેલી ખાંડ
- ૩/૪ ટીસ્પૂન એલચી પાઉડર
- ૪ નંગ રસમલાઈ

ગાર્નિશિંગ માટે:

- નટ્સ
- ગુલાબની સૂકી પાંદડી

રીત

- » એક બાઉલમાં મેંદો, કોર્નસ્ટાર્ચ, બેકિંગ પાઉડર, બેકિંગ સોડા, એલચી પાઉડર અને મીઠું મિક્સ કરો. એને ચાળીને બાજુ પર રાખો.
- » એક બાઉલમાં તેલ અને દળેલી ખાંડ હેન્ડ મિક્સરથી ક્રીમી થાય ત્યાં સુધી બીટ કરો. તેમાં વેનિલા એસેન્સ નાખી મિક્સ કરો.
- » ત્યારબાદ તેમાં લોટનું મિશ્રણ અને છાશ નાખો. પહેલાં લોટનું મિશ્રણ નાખી મિક્સ કરો. પછી છાશ નાખો. લોટનું મિશ્રણ ત્રણ વાર અને છાશ બે વાર નાખો. વધારે પડતું મિક્સ ન કરો.
- » 9" x 13" ના કેક ટીનમાં મિશ્રણ રેડી ૩૫૦ ફે. તાપમાને આશરે ૧૫ મિનિટ કેક બેક કરો.
- » કેકને ઠંડી થવા દો. કુકી કટરથી કેકને જરની સાઈઝ પ્રમાણે કાપો.
- » એક સ્ટીલના બાઉલમાં ઠંડા વિપિંગ ક્રીમને હેન્ડ મિક્સરથી બીટ કરો. તેમાં રસમલાઈનું દૂધ, એલચી પાઉડર નાખી મિક્સ કરી બીટ કરો. વધારે પડતું બીટ ન કરો. નહિ તો ક્રીમ છૂટ્ટું પડી જશે.
- » તમારા સર્વિંગ ગ્લાસ કે જારમાં પહેલા કેકનું લેયર કરો. તેના પર રસમલાઈનું દૂધ રેડો. તેના પર વિપ્સ ક્રીમનું લેયર કરો.
- » તેના પર ફરી કેક, રસમલાઈના દૂધ અને વિપ્સ ક્રીમનું લેયર કરો. તેના પર અડધી અથવા આખી રસમલાઈ મૂકો.
- » નટ્સ, ગુલાબની પાંદડીથી ગાર્નિશ કરો.
- » સર્વ કરતાં પહેલાં રસમલાઈ કેક જારને થોડા કલાક ચિલ કરો.

રેડ વેલ્વેટ લાવા કુકીઝ

સામગ્રી

- ૨ ટેબલસ્પૂન બટર
- ૧ ટેબલસ્પૂન કેસ્ટર શુગર
- ૧/૨ ટીસ્પૂન વેનિલા એસેન્સ
- ૧/૨ ટીસ્પૂન રેડ ફૂડ કલર
- ૫ ટેબલસ્પૂન મેંદો
- ૧ ટીસ્પૂન કોકો પાઉડર
- ૧/૮ ટીસ્પૂન બેકિંગ સોડા
- ૧ ટેબલસ્પૂન ફ્રોઝન નટેલા



રીત

- » એક બાઉલમાં બટર, કેસ્ટર શુગર અને વેનિલા એસેન્સ મિક્સ કરો.
- » તેમાં રેડ ફૂડ કલર, મેંદો, કોકો પાઉડર અને બેકિંગ સોડા નાખી બરાબર મિક્સ કરો.
- » મિશ્રણમાંથી બોલ વાળી ચપટા કરો. તેમાં વચ્ચે નટેલાનો રાઉન્ડ બોલ મૂકી વાળી લો.
- » બિસ્કીટને પાર્ચમેન્ટ પેપર પર મૂકી ઉપર વ્હાઈટ-મિલ્ક ચોકલેટ ચિપ્સ અને ઓરિયો બિસ્કીટનો ભૂકો ભભરાવો.
- » એને માઈક્રોવેવમાં મૂકી ૬૦ સેકન્ડ બેક કરો.
- » કુકીઝ થઈ જાય એટલે બહાર કાઢી થોડી વાર ઠંડા કરી સર્વ કરો.



હેલ્થી ચોકલેટ બાર

સામગ્રી

- ૨૦ નંગ ખજૂર
- ૧ કપ ઓટ્સ
- ૧/૨ કપ શેકેલી બદામ
- ૧/૨ કપ શેકેલા અખરોટ
- ૩ ટેબલસ્પૂન કોકો પાઉડર
- ૨ ટેબલસ્પૂન કોફી
- ૧ કપ ડાર્ક ચોકલેટ
- ૧ ટેબલસ્પૂન તેલ



રીત

- » એક બાઉલમાં ઠણિયા કાઢેલાં ખજૂરને ગરમ પાણીમાં ૧૫-૨૦ મિનિટ પલાળો.
- » મિક્સર જારમાં ઓટ્સ, બદામ, અખરોટ અને કોકો પાઉડરને અધકચરા વાટો.
- » ત્યાર બાદ તેમાં પલાળેલા ખજૂર અને કોફી નાખી બરાબર મિક્સ થાય ત્યાં સુધી બ્લેન્ડ કરો.
- » આ મિશ્રણમાંથી થોડો ભાગ લઈ લંબચોરસ સિલિકોન મોલ્ડનાં ખાનાંઓમાં દબાવીને પાથરો. મોલ્ડને ફ્રીજમાં ઓછામાં ઓછી ૩૦ મિનિટ અથવા મિશ્રણ સેટ થાય ત્યાં સુધી ચિલ કરો.
- » માઈક્રોવેવમાં ડાર્ક ચોકલેટ અને તેલ મેલ્ટ કરો.
- » સિલિકોન મોલ્ડમાંથી બાર કાઢી મેલ્ટેડ ડાર્ક ચોકલેટમાં બોળો અને સેટ થવા દો.

