خبز الموز الرخامي النباتي

وقت الطبخ: 0 min وقت التحضير: 0 min الوقت الكلي: 0 min الأشخاص : 0

المكونات:

- 1 ½ كوب من الموز الناضج المهروس
- 1 كوب من سكر القصب الكامل
- 3 ملاعق كبيرة من زيت جوز الهند
- ½ كوب من حليب جوز الهند الخفيف
- 1 ½ ملعقة صغيرة من الفانيليا
- 1 كوب من طحين الشوفان
- 1 ¼ كوب من طحين القمح الكامل الخاص بالمعجنات
- 1 1/8 ملعقة صغيرة من صودا الخبز
- 1 1/8 ملعقة صغيرة من الملح
- ¼ كوب من بودرة الكاكاو
- 130 مل من الماء المغلي , مقسم

الخطوات:

1. يتم تسخين الفرن مسبقاً على درجة حرارة 350ف أو 160س و ندهن أو نضع ورق في صينية خبز الخبز حجمها 24سم في 14سم ب أو صينية خبز كيك حجمها 24سم.
2. وفي وعاء كبير, نقلب الموز المهروس, السكر, الزيت, الحليب, والفانيليا. ثم نضيف الطحين, صودا الخبز, والملح و نقلب لنمزج.
3. وفي وعاء صغير نخفق بودرة الكاكاو مع نصف كمية الماء المغلي (حوالي 4.5 ملاعق كبيرة) حتى يصبح المزيج أملس. ثم نضيف حوالي 1 ½ كوب من مزيج كيك الموز ونمزج لعمل مزيج الشوكولاتة. نضيف المتبقي من الماء المغلي للمتبقي من مزيج كيكة الموز ونقلب للحصول علي مزيج أكثر ليونة.
4. نسكب كميات متبادلة من المزيج في الصينية المجهزة. ثم نقلب بخفة بسكين لعمل شكل الماربل (الرخام).
5. تخبز من 50 الى 60 دقيقة. وتبرد على رف للتبريد.