

خبز الهوز الرخامي النباتي

وقت الطبخ: 0 min
الهكونات:

وقت التحضير: 0 min

الوقت الكلي: 0 min

النشأص : 0

- 1 ½ كوب من الهوز 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 الفانيلا
- 1 كوب من طحين الشوفان
- 1 ¼ كوب من طحين القمح الكامل الخاص بالمعجنات
- 1 ⅛ ملعقة صغيرة من صودا الخبز
- 1 ⅛ ملعقة صغيرة من الملح
- ¼ كوب من بودرة الكاكاو
- 130 مل من الماء المغلي , مقسم

الخطوات:

1. يتم تسخين الفرن مسبقاً على درجة حرارة 350 ف أو 160 س و ندهن أو نضع ورق في صينية خبز الهوز حجمها 24سم في 14سم ب أو صينية خبز كيك حجمها 24سم.
2. وفي وعاء كبير, نقلب الهوز المهروس, السكر, الزيت, الحليب, والفانيلا. ثم نضيف الطحين, صودا الخبز, والملح و نقلب لنهزج.
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 الهوز ونهزج لعمل مزيج الشوكولاتة. نضيف المتبقي من الماء المغلي للمتبقي من مزيج كيك الهوز ونقلب للحصول علي مزيج أكثر ليونة.
4. نسكب كميات متبادلة من المزيج في الصينية الهجزة. ثم نقلب بخفة بسكين لعمل شكل الماربل (الرخام).
5. تخبز من 50 الى 60 دقيقة. وتبرد على رف للتبريد.