سكونز الفانيليا النباتية

وقت الطبخ: 25 min وقت التحضير: 10 min الوقت الكلي: 35 min الأشخاص : 8

المكونات:

1 كوب من طحين اللوز
1 كوب من طحين السبلت (أو طحين الشوفان الخالي من الغلوتين)
1 ملعقة كبيرة من بودرة الخبز
2/1 ملعقة صغيرة من الملح
5 ملاعق صغيرة (65جرام) من زيت جوز الهند, كتل باردة
3 ملاعق صغيرة من شراب القيقب
2/1 من روب جوز الهند(أو كريمة جوز الهند + ملعقة صغيرة من عصير الليمون)
2/1 ملعقة صغيرة من مستخلص الفانيليا

كريمة جوز الهند (إختياري):
4/1 كوب من زبدة جوز الهند (مانا جوز الهند)
2 ملعقة كبيرة من شراب القيقب
2/1 ملعقة صغيرة من مستخلص الفانيليا
4/1 كوب من روب جوز الهند (أو كريمة جوز الهند)

الخطوات:

لعمل السكونز:
يسخن الفرن مسبقاً على درجة حرارة 375ف أو 180س. وتجهز صينية خبز بسيليكون أو ورق بارشمان.
ونضع في محضر الطعام الطحين, بودرة الخبز, والملح. نخفق عدة مرات لتمتزج المكونات. ثم نضيف كتل زيت جوز الهند البارد ونخفق حوالي 10 مرات حتى تصبح كتل زيت جوز بحجم حبة البازلاء أو أصغر.
نضيف شراب القيقب, الروب, والفانيليا. نخفق فقط حتى تمتزج المكونات ويصبح الطحين غير مرئي.
ننقل المزيج لقطعة من ورق البارشمان ونضمها لعمل كرة. حاولوا أن لا تقوموا بعجنها بكثرة لأن حرارة اليد ستتسبب في اذابة زيت جوز الهند. نسطح الكرة الى كثافة 3/4 انش.في هذه المرحلة يمكنكم تغليف العجين بكيس بلاستيكي وتبريده في الثلاجة، وهذه الخطوة مهمة إذا كنتم ستستخدمون طحين الشوفان لأنه أنعم قليلاً. ونستخدم أداة تقطيع كوكيز بحجم 2 أنش لقطع دوائر من العجين. وننقل دوائر العجين إلى صينية الخبز المجهزة, نترك مسافات 2أنش بين كل قطعة والأخرى.
نخبز من 18 الى 20 دقيقة حتى يصبح لون السكونز ذهبي. ونتركها تبرد قليلاً على رف التبريد, فقط حتى تصبح باردة كفاية للأكل ليس أكثر. ونستمتع بها !
لعمل الكريمة:
نمزج كل المكونات في مقلاة صغيرة ونسخنها على درجة حرارة منخفضة ونقلب مراراً حتى يصبح المزيج أملس.
نتركها تبرد لتصل لدرجة حرارة الغرفة قبل إستخدامها.

ملاحظات:

لعمل الوصفة خالية من الغلوتين استبدل طحين السبلت بطحين الشوفان.