

كـب كيك الشوكـلت بالكوسـة خالي من الغلوتين

النشـخاص : 12

الوقت الكلي: 35 min

وقت التحضير: 10 min

وقت الطبخ: 25 min
الهـكونات:

110 جرام زبدة غير مهلحة أو زيت جوز الهند

1 2/1 كوب (200 جم) سكر جوز هند خام غير مكرر

2 بيضهـ

2 2/1 ملعقة كبيرة (40 جم) طحينة سمسم

2 كوب (250 جم) كوسة مهشورة خشن

1 ملعقة صغيرة من قشر البرتقال المبشور

1 ملعقة صغيرة فانيليا

ربع كوب + 2 ملاعق كبيرة (100 جم) دقيق السورغمـ

1/3 كوب (85 جم) النرز الأبيض الحلو

1/3 كوب (45 جم) مسحوق كاكاو

1 2/1 ملعقة صغيرة بيكنج بودر

1/2 ملعقة صغيرة من صودا الخبز

1/2 ملعقة صغيرة ملح

1/2 ملعقة صغيرة هيل مطحون

3/ 2-4 كوب (100 جم) شوكولاتة داكنة مقطعة (60-70%)

غاناش السمسم:

4/1 كوب (60 مل) من حليب جوز الهند المعبـ

2 ملاعق كبيرة طحينة

نصف كوب (80 جم) شوكولاتة داكنة (70% أو أكثر). مقطعة

1-2 ملعقة كبيرة شراب القيقب أو العسل (اختياري)

الإرشادات:

1. يسخن الفرن مسبقا على درجة 175 س / 350 ف. تجهز صينية خبز مافن بـ12 ورقة خبز مافن. نضع الصينية على صينية خبز الفرن، ونتركها جانبا.
2. نبدأ بخلط الهـكونات السائلة. تسخن الزبدة أو زيت جوز الهند في مقلاة صغيرة، حتى تبدأ في الذوبان. نزيل المقلاة من على الحرارة و نسكب الزبدة في وعاء كبير. نضيف السكر ونخلط. ثم نضيف البيض و الطحينة، ونخلط جيدا لتوثر الهـكونات. نخلط الكوسة المهشورة، قشر البرتقال، والفانيليا. ونتركهم جانبا.

3. نخلط المكونات الجافة. نضع أنواع الطحين في وعاء صغير، ثم نقوم بنخل بودرة الكاكاو واضافتها. نخفق الملح، صودا وبودرة الخبز، وحب الهيل المهطحون.
4. نخلط المكونات الجافة مع السائلة، مع اضافة الشوكولاتة المقطعة مع اذرع تقليب، والتأكد من عدم وجود أي تكتلات جافة. ننقل الخليط بتساوي الى أكواب الهافن، و نهلك كل كوب تقريبا إلى الأعلى. قد ينتهي الأمر بنا بعمل 14 هافن. إذا كنتم لا ترغبون في اضافة الغناش، يفضل رش حوالي 1-2 ملعقة كبيرة من السكر الخشن/ النى، مخلوطة ب $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة من القرفة، على الهافن.
5. ننقل الهافن الى الفرن ونخبز لمدة 25-30 دقيقة مع لف الصينية في منتصف الوقت. سنعرف أن الهافن أصبحت جاهزة عند عمل اختبار عود الأسنان في منتصف الهافن، ليخرج رطب ولكن نظيف. نخرج الصينية من الفرن ونتركها تبرد لمدة 10 دقائق قبل نقلها الى رف التبريد.
6. تقدم الهافن دافئة قليلا، أو بدرجة حرارة الغرفة. يتم تبريدها تمام، وتحفظ في وعاء مغلى حتى 3 أيام، أو في الثلاجة لمدة أطول.
7. لعمل غناش الطحينة: يسخن الحليب مع الطحينة وشراب القيقب، فقط حتى يبدأ في الغليان. نزيله من على الحرارة ونضيف الشوكولاتة. ننتظر دقيقة ثم نقلب $\square$ ستذاب الشوكولاتة وتهترج جيدا. نستخدم الغناش فورا من خلال وضعه على الكاب كيك، او نقوم بحفظه في الثلاجة من أجل كثافة أكثر، ونفردمه مثل الفروستينج. نرش القليل من بذور السمسم، ورشة خفيفة من القرفة حسب الرغبة.