كب كيك الشوكلت بالكوسة خالي من الغلوتين

وقت الطبخ: 25 min وقت التحضير: 10 min الوقت الكلي: 35 min الأشخاص : 12

المكونات:

110 جرام زبدة غير مملحة أو زيت جوز الهند

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

2 بيضه

2 2/1 ملعقة كبيرة (40 جم) طحينة سمسم

2 كوب (250 جم) كوسة مبشورة خشن

1 ملعقة صغيرة من قشر البرتقال المبشور

1 ملعقة صغيرة فانيليا

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

1/3 كوب (85 جم) الأرز 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/ 3/4-2 كوب (100 جم) شوكولاتة داكنة مقطعة (70٪-60)

غاناش السمسم:

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

2 ملاعق كبيرة طحينة

نصف كوب (80 جم) شوكولاتة داكنة (70٪ أو أكثر)، مقطعة

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

الإرشادات:

1. يسخن الفرن مسبقا على درجة 175 س/ 350 ف. تجهز صينية خبز مافن ب12 ورقة خبز مافن. نضع الصينية على صينية خبز الفرن، ونتركها جانبا.
2. نبدأ بخلط المكونات السائلة. تسخن الزبدة أو زيت جوز الهند في مقلاة صغيرة، حتى تبدا في الذوبان. نزيل المقلاة من على الحرارة و نسكب الزبدة في وعاء كبير. نضيف السكر ونخلط. ثم نضيف البيض و الطحينة، ونخلط جيدا لتمتزج المكونات. نخلط الكوسة المبشورة، 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 المطحون.
4. نخلط المكونات الجافة مع السائلة، مع اضافة الشوكولاتة المقطعة مع آخر عدة تقليبات، والتأكد من عدم وجود أي تكتلات جافة. ننقل الخليط بتساوي الى أكواب المافن، و نملأ كل كوب تقريبا إلى الأعلى. قد ينتهي الأمر بنا بعمل 14 مافن. إذا كنتم لا ترغبون في اضافة الغناش، يفضل رش حوالي 2-1 ملعقة كبيرة من السكر الخشن/ النئ، مخلوطة ب ¼ ملعقة صغيرة من القرفة، على المافن.
5. ننقل المافن الى الفرن ونخبز لمدة 30-25 دقيقة مع لف الصينية في منتصف الوقت. سنعرف أن المافن أصبحت جاهزة عند عمل اختبار عود الأسنان في منتصف المافن، ليخرج رطب ولكن نظيف. نخرج الصينية من الفرن ونتركها تبرد لمدة 10 دقائق قبل نقلها الى رف التبريد.
6. تقدم المافن دافئة قليلا، أو بدرجة حرارة الغرفة. يتم تبريدها تمام، وتحفظ في وعاء مغطى حتى 3 أيام، أو في الثلاجة لمدة أطول.
7. لعمل غناش الطحينة: يسخن الحليب مع الطحينة وشراب القيقب، فقط حتى يبدا في الغليان. نزيله من على الحرارة ونضيف الشوكولاتة. ننتظر دقيقة ثم نقلب ستذاب الشوكولاتة وتمتزج جيدا. نستخدم الغناش فورا من خلال وضعه على الكاب كيك، او نقوم بحفظه في الثلاجة من أجل كثافة أكثر، ونفرده مثل الفروستينج. نرش القليل من بذور السمسم، ورشة خفيفة من القرفة حسب الرغبة.