

كوكيز التهر بالدخن والقهوة العربية النباتية

النشأخص : 0

الوقت الكلي: 0 min

وقت التحضير: 0 min

وقت الطبخ: 0 min
تكفي لعمل 16 كوكيز

المكونات:

- 1 1/2 ملعقة كبيرة من القهوة العربية
- 3/4 كوب من الماء الساخن
- 1 1/2 كوب من طحين القمح الكامل
- 1/2 كوب من طحين الدخن
- 1 ملعقة صغيرة من بودرة الخبز
- 3/4 ملعقة صغيرة من صودا الخبز
- 1/2 ملعقة صغيرة من الملح
- 1/2 ملعقة صغيرة من بودرة حب الهال
- تقريباً كوب واحد من التهر المقطع (140 جرام)
- 1/2 كوب من سكر جوز الهند
- 1/4 كوب من العسل (أو شراب القيقب)
- 3/1 كوب من زيت بذور العنب أو أي زيت حيادي آخر
- 1/2 ملعقة صغيرة من مستخلص الفانيليا
- 1/2 كوب من الجوز, مقطع قطع كبيرة

الخطوات:

1. نهرز القهوة العربية مع الماء الساخن ونتركهم جانباً لمدة 10 دقائق.
2. وفي وعاء متوسط، نهرز معاً الطحين، بودرة الخبز، صودا الخبز، الملح، و حب الهال. نقلب التهر المقطع حتى تصبح عليه طبقة من مزيج الطحين ولا يلتصق معاً. إذا لم يكن التهر الخاص بكم دقيق جداً يمكنكم إضافته في النهاية مع المكسرات.
3. نصفي سائل القهوة العربية في وعاء صغير أو كوب قياس، ثم نخفق معه سكر جوز الهند، العسل، الزيت، والفانيليا.
4. نضيف المزيج السائل للمكونات الجافة، ثم نقلب لنخلط المزيج، ونقوم بإضافة المكسرات مع آخر عدة تقليبات. نغطي الوعاء و نتركه في الثلاجة لمدة 24 ساعة على الأقل، وحتى 3 أيام.
5. عندها تتوون عمل الكوكيز، نسخن الفرن مسبقاً على درجة حرارة 350ف أو 160س. ثم نجهز صينية خبز بورق بارشهان أو سيليكون.
6. نشكل العجين على شكل كور، بحجم صدفه الجوز. يجب أن يتكون معكم حوالي 16 كرة (50 جرام للواحدة).
7. نضع الكور على صينية الخبز، و نسطحها قليلاً بكف اليد.
8. نخبز لمدة 15 دقيقة تقريباً حتى يصبح لونهم ذهبي على الاطراف.