

كوكيز نباتية بالشوكولاتة والهاتشا

وقت الطبخ: 0 min
يكفي لعمل 16 كوكيز

وقت التحضير: 0 min

الوقت الكلي: 0 min

النشأخص : 0

المكونات:

حشو الهاتشا

- 2/1 كوب من الكاجو, منقوع لمدة 3 ساعات
- 4/1 كوب من زيت جوز الهند
- 4/1 كوب من حليب جوز الهند
- 3 ملاعق كبيرة من شراب القيقب
- 1 1/2 ملعقة صغيرة من بودرة الهاتشا
- 2/1 ملعقة صغيرة من مستخلص الفانيليا

كوكيز الشوكولاتة

- 1 كوب من السكر البني أو سكر جوز الهند
- 140مل (حوالي 2/3 كوب) من زيت جوز الهند
- 2/1 كوب (110 جرام) من التمر الطري, منقوع ومصفى
- 4/3 ملعقة صغيرة من مستخلص الفانيليا
- 2 ملعقة كبيرة من بذور الكتان المطحونة
- 1 كوب من طحين القمح الكامل الخاص بالمعجنات
- 2/1 كوب من بودرة الكاكاو
- 4/3 ملعقة صغيرة من صودا الخبز
- 2/1 ملعقة صغيرة من الملح مقطرة
- 4/1 1/3 كوب من رقائق الشوكولاتة الداكنة

الخطوات:

1. نبدأ بعمل حشو الهاتشا ◻ نصفي الكاجو المنقوع من ماء النقع ونضعه مع باقي مكونات الحشو في خلاط عالي السرعة. ونخفق حتى يصبح المزيج أهدس. ننقل المزيج إلى وعاء ونضعه في الثلاجة ليتهاسك, على النقل لمدة ساعة (انظروا للمقدمة في الأعلى للمزيد من التفاصيل).
2. لعمل الكوكيز نضع السكر, الزيت, التمر, الفانيليا, وبذور الكتان في محضر طعام. ونخفق حتى يصبح المزيج أهدس.
3. وفي وعاء كبير نقلب معاً الطحين, بودرة الكاكاو, صودا الخبز, والملح. ثم نضعهم فوق مزيج التمر ونقلب جيداً, مع إضافة رقائق الشوكولاتة في آخر عدة مرات.
4. نستخرج 50جرام من عجين الكوكيز ونسطحه بكف اليد. نضع حوالي 1 ملعقة صغيرة أو 10جرام من حشو الهاتشا في منتصف العجين. ونغلق العجين على الحشو لعمل كرة. ثم نضع كرات العجين في الثلاجة لتهاسك لمدة 15 دقيقة.
5. يسخن الفرن مسبقاً على درجة حرارة 350ف أو 160س وتجهز صينية خبز بورق بارشمان أو سيليكون. نضع كرات العجين الباردة التهاسكة في صينية الخبز ونترك مسافة 2 إنش بين كل كرة والأخرى (لأن حجمهم سوف يتمد مع الحرارة!). وتخيز لمدة 15 دقيقة فقط حتى تتشقق الكوكيز.
6. هذه الكوكيز طرية إلى حد ما, ولذلك يجب تبريدهم تماماً قبل نقلهم إلى رف الكوكيز. ولا تنسوا القهوة مع الكوكيز, أو النفضل هو تناولها مع لاتييه الهاتشا.