

كيسة الهوز النباتية بالبيكان الستيك

وقت الطبخ: 0 min
لهكونات:

وقت التحضير: 0 min

الوقت الكلي: 0 min

الشخص : 0

إضافات البيكان الدقيق:

- 1 ملعقة كبيرة من زيت جوز الهند
- 1 ملعقة كبيرة من زبدة جوز الهند / هانا (أو نستبدلها بزيت جوز الهند)
- 3 ملاعق كبيرة من سكر جوز الهند أو السكر البني
- 3 ملاعق كبيرة من شراب القيقب النقي
- 1 كوب من البيكان, المحمص

كيسة الهوز:

- 1 كوب من الهوز المهروسى الناضج
- 1/2 كوب من سكر من القصب الكامل
- 2 ملعقة كبيرة من زيت جوز الهند
- 3/1 كوب من حليب جوز الهند الخفيف أو حليب اللوز
- 1 ملعقة صغيرة من الفانيليا
- 1/2 كوب من طحين الشوفان
- 1 كوب من طحين القمح الكامل للمعجنات
- 3/4 ملعقة صغيرة من صودا الخبز
- 3/4 ملعقة صغيرة من الملح

الخطوات:

1. يسخن الفرن مسبقاً على درجة حرارة 375 ف أو 190 س. ونضع ورق البارشمان في قالب كيك حجمها 9 إنش وندهنها جيداً أو نرش القالب برذاذ الطبخ مضاد للالتصاق. ثم نضع القالب على صينية الخبز و نتركها جانباً.
2. لعل صلصة البيكان الدقيق، نذيب زيت جوز الهند والزبدة مع السكر البني، و شراب القيقب في مقلاة صغيرة على درجة حرارة متوسطة ونقلب بين كل حين وآخر.
3. نزيل المزيج من على النار ونسكب مزيج التوفي في مقلاة الكيك المجهزة. ونوزع البيكان بالتساوي عليه. ثم نتركه جانباً حتى ننتهي من عمل كيسة الهوز.
4. لعل الكيك، في خلاط صغير نمزج الهوز مع الزيت، الحليب، السكر، والفانيليا حتى يمتزجوا. وفي وعاء نمزج الطحين، صودا الخبز، والملح. ثم نسكب عليه مزيج الهوز و نخلطهم معاً. لا تبالغوا في مزج الخليط. إذا كان المزيج كثيف جداً، نضيف الماء الدافئ (من 2 إلى 4 ملاعق كبيرة) حتى يصبح

لدينا كثافة قابلة للسكب تشبه مزيج البانكيك الكثيف تقريباً.

5. نسكب المزيج بحرص على مزيج البيكان الدبق ونفردم.

6. نخبز لمدة 25 دقيقة الى أن نغرز عود أسنان في منتصف الكيكة وتخرج نظيفة. ثم نفردها تهاهاً.

7. حالها تبرد، نستخدم سكين لترخية الكيكة من جوانب القالب. ثم نضع طبق تقديم على الكيكة ونقلبه حتى تصبح البيكان الدبقة في القمة. ونزيل الكيكة ثم نقشر ورق البارشمان ببطء من عليها.

8. تقدم دافئة أو بدرجة حرارة الغرفة مع كوب من الشاي ! واستمتعوا بها.