

هولتن كوكي بالتهر والشوكلت

النشأص : 10

الوقت الكلي: 75 min

وقت التحضير: 60 min

وقت الطبخ: 15 min

حشو التهر بالشوكولاتة

- ½ كوب (80غ) تهر لين مقطع قطع كبيرة
- 1 ½ ملعقة كبيرة شراب القيقب أو عسل
- 3 ملاعق كبيرة (45مل) عصير برتقال طازج
- □ ملعقة صغيرة بشر برتقال (أختياري)
- □ ملعقة صغيرة حب هيل مطحون
- 50غ شوكولاتة داكنة مقطعة (70% أو أكثر)
- حوالي 1 ملعقة كبيرة (10غ) زبدة غير محلاة أو زيت جوز الهند

عجينة الكوكيز

- ½ كوب (110غ) زبدة غير محلاة (من أجل استخدام زيت جوز الهند نلقي نظرة على النصائح بالاعلى)
- 1 كوب (120ج) طحين القمح الكامل للمعجنات
- ½ كوب (60غ) طحين الجاودار الكامل (أو الهزبد من طحين القمح الكامل)
- ½ ملعقة صغيرة بودرة خبز
- ½ ملعقة صغيرة صودا الخبز
- ½ ملعقة صغيرة ملح
- ¾ ملعقة صغيرة قرفة مطحونة
- 1 كوب (150غ) سكر جوز الهند أو سكر بني
- 1 بيضة كبيرة
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا

للتزيين

- 30-40غ بذور السمسم النيئة

طريقة العمل

1. بدأ بعهل الحشو لأنه يحتاج على النقل ساعة ليتناسك بها يكفي لعوله على شكل كرات. نضع التهر في مقلاة صغيرة مع شراب القيقب/العسل، عصير البرتقال، بشر البرتقال، وحب الهيل. يسخن على حرارة متوسطة، ونتركه يطهي عدة دقائق حتى يصبح التهر لين. نزيله من على النار، ثم نضيف الزبدة/ زيت جوز الهند والشوكولاتة المقطعة، ونحركهم حتى يذاب كلاهما. مع هرس التهر أيضا، حتى يتكون لدينا معجون كثيف. نغطي الخليط ونضعه في الثلاجة، من ساعة إلى اثنين، حتى يصبح جاهز لتشكيله الى كرات. نأخذ القليل حوالي 15-18غ (حوالي ملعقة كبيرة) من الحشو ونقوم بعهل كرة، يجب ان يصبح لدينا 10 كرات في النهاية. اذا كان الخليط لين نضعه على صينية في الفريزر ليتناسك، ثم نقوم بتشكيله الى كرة مجددا. نضع الكرات في الفريزر مرة أخرى حتى ننهي من عمل عجينة الكوكيز.
2. لعول العجين نحر الزبدة (نحولها للون البني). نضع الزبدة في مقلاة صغيرة ونضعها على حرارة من منخفضة إلى متوسطة، حتى تذاب الزبدة وتبدأ في اصدار الفقاقيع. نتركها تطهي لعدة دقائق، مع تحريك المقلاة عدة مرات حتى يبدأ لونها في التحول الى بني. نزيلها من على النار، ونقلها الى وعاء متوسط لهددة 15 دقيقة لتبرد.
3. إذا كنا نوي خبز الكوكيز على الفور، نسخن الفرن مسبقا على درجة حرارة 375ف أو 190س، ونجهز 2 صينية خبز بورق بارشمان.
4. وفي هذه الأثناء نقوم بخلط نوعين الطحين، بودرة الخبز، صودا الخبز، الملح والقرفة معا في وعاء متوسط الحجر. ثم نقوم بتركه جانبا.
5. نذهب مرة أخرى إلى الزبدة التي أصبحت باردة اللان، ونضيف السكر، البيض، والفانيليا ونقلب لتختلط المكونات، ثم نسكب الهزيب على المكونات الجافة ونقلب حتى يختفي أثر الطحين تماما.
6. نقسم عجينة الكوكيز إلى 10 أجزاء متساوية. ثم نقوم بعهل فراغ في منتصف كل جزء من عجينة الكوكيز، ونضع واحدة من كرات التهر بالشوكولاتة، ثم نضغط بخفة لنغلق الكوكي التي أصبحت محشوة اللان، مع تشكيلها الى كرة. نضعها في بذور السمسم على الفور، ونتركها جانبا. نستمر في نفس العملية مع الباقي من العجين. اذا لم تكن نخطط لخبزها على الفور، وهي في هذه المرحلة نضع الكوكيز المكونة في وعاء محكم الغلق في الثلاجة لهددة 3 أيام، او في الفريزر لهددة شهر.
7. لكي نخبز، نضع الكوكيز على صينية الخبز، ونترك مسافة بين كل واحدة والاخرى 2أنش. ونخبز لهددة 10 دقائق. وفي هذه المرحلة سيكون منتصف الكوكي مكور، يجب أن نضغط عليه برفق بسباتشولا معدنية مسطحة، ثم نعيد الكوكيز للخبز من 4-6 دقائق أخرى، حتى تصبح الأطراف بنية. نتركها تهدئ لهددة 5 دقائق لتتاسك، وتقدم دافئة أو بدرجة حرارة الغرفة.