

براونيز بالكراهيل النباتية

النشخص : 0

الوقت الكلي: 0 min

وقت التحضير: 0 min

وقت الطبخ: 0 min

تكفي لعمل 9 براونيز

المكونات:

كاراهيل جوز الهند:

- 300 مل من حليب جوز الهند, كامل الدسم
- 3/1 كوب سكر جوز الهند أو السكر البني الفاتح
- 4/1 ملعقة صغيرة من الملح
- 2/1 ملعقة صغيرة من الفانيليا

البراونيز:

- 1 كوب من التمر الطري منزوع النواة
- 1 كوب من الماء المغلي
- 2 ملعقة كبيرة من دبس التمر
- 2 ملعقة كبيرة من الكتان المطحون
- 2/1 كوب من زيت جوز الهند, مذاب
- 2/1 ملعقة صغيرة من الفانيليا
- 50 جرام من الشوكولاتة الداكنة, مذابة
- 2/1 كوب من بودرة الكاكاو
- 2/1 كوب من طحين الشوفان
- 2 ملعقة كبيرة من نشأ اللوز
- 4/1 ملعقة صغيرة من الملح
- 2/1 ملعقة صغيرة من صودا الخبز
- 1 ملعقة صغيرة من بودرة الخبز
- شوكولاتة داكنة مذابة لتزيين الوصفة بها (اختياري)

الخطوات:

1. نبدأ بعمل الكراهيل يجب أن يبرد قبل إضافته إلى البراونيز. نسكب حليب جوز الهند في مقلاة متوسطة الحجم, و نخفق السكر والملح معاً. نضع المزيج على درجة حرارة متوسطة, و نخفق بين الحين و الآخر حتى يبدأ المزيج في عمل فقاعات. نخفض الحرارة جداً حتى يصبح المزيج على نار هادئة. و في خلال 15-20 دقيقة يجب أن يتكون لديكم توفي سميك, كثافته تشبه كثافة الحليب المركز. نزيل المزيج من على النار ونضيف الفانيليا و نقلبها. ثم يترك جانباً ليبرد.
2. يسخن الفرن مسبقاً على درجة حرارة 350ف أو 160س. تجهز صينية خبز مربعة حجمها 18 إنش/20سم ويوضع فيها ورق بارشمان. ثم نضعها على إحدى صواني الخبز الخاصة بالفرن و نترك جانباً.
3. وفي وعاء نسكب الماء المغلي على التمر, و ندعه لهدئة 5 دقائق حتى يصبح التمر طري. ننقل التمر الطري الى محضر الطعام مع الماء. ثم نضيف الكتان, الزيت, والفانيليا ونخفق حتى تهتز المكونات. حالها يصبح المزيج أهدس نضيف الشوكولاتة المذابة.
4. ثم في وعاء آخر كبير نمزج بودرة الكاكاو, الطحين, النشأ, وصودا الخبز معاً. ونسكب مزيج التمر عليهم و نقلب حتى يختفي الطحين تماماً.
5. ننقل 2/3 من مزيج البراونيز الى صينية الخبيز المجهزة. ونفرد المزيج بتساوي و نجعل مستوى المزيج عالي من الجوانب. نسكب 3/4 كوب من الكراهيل ونوزعه على الجوانب. نضيف 1-2 ملعقة كبيرة من الماء الدافئ لمزيج البراونيز المتبقي فقط لنخففه قليلاً. ثم نقوم بسكب معلق من العجين بشكل عشوائي على الكراهيل, و حالها ينتهي العجين, نقلب المزيج حتى نكون شكل رطابي.
6. نخبز من 25-30 دقيقة حتى تصبح البراونيز متناسكة بشكل أو باخر, ولكن طرية في المنتصف. ثم نتركها لتبرد تماماً.