

شوكلات التهر بالطحينة والبسكوت النباتي

النشأص : 0

الوقت الكلي: 0 min

وقت التحضير: 0 min

وقت الطبخ: 0 min
المكونات:

لعول بسكيت الطحينة والتهر:

- 1/2 كوب من [طحين القوه الكاهل للمعجنات](#)
- 3/1 كوب من [سكر التهر](#), بودرة
- 1 ملعقة صغيرة من بودرة حب الهال
- 4/1 ملعقة صغيرة من صودا الخبز
- 4/1 ملعقة صغيرة من الهلح
- 2 ملعقة كبيرة من [زيت جوز الهند بهذاق الزبدة](#)
- 2 ملعقة كبيرة من الطحينة
- 4 ملاعق كبيرة من دبس التهر
- 1 ملعقة صغيرة من مستخلص الفانيليا
- 1 - 2 ملعقة كبيرة من الماء (أو حسب الاحتياج)

لعول ترافلز الشوكولاتة والتهر:

- 4/3 كوب من التهر الطري منزوع النواة
- 2 ملعقة كبيرة من الطحينة
- رشة من الهلح
- 2/1 كوب من فئات بسكويت الطحينة والتهر (60جرام)
- 100جرام من الشوكولاتة الداكنة الخالية من النلبان (70% أو أكثر), مقطعة

- فئات البسكويت، حبيبات الكاكاو، بذور السمسم المحمص.

الخطوات:

لعمل بسكويت الطحينة والتمر:

1. يسخن الفرن مسبقاً علي درجة حرارة 350ف أو 160س. وتجهز صينية خبز بسيليكون أو ورق بارشمان.
2. نقلب الطحين، السكر، حب العال، صودا الخبز، والملح معاً في وعاء متوسط الحجم.
3. نقلب الزيت، الطحينة، الدبس، والفانيليا معاً في وعاء صغير أو إناء قياس زجاجي.
4. نضيف الهزيع الرطب للهزيع الجاف ونقلب جيداً. ثم نضيف القليل من الماء، ملعقة كبيرة واحدة تلو الأخرى فقط حتي يصبح العجين متماسك ويشكل وعاء بدون أن يتفتت.
5. يفرد العجين بين ورقتين من البارشمان حتي تصبح كثافته 1/2 سم. ويقطع على شكل النشكال المرغوب فيها. ثم يوضع على صينية الخبز. ويهكن أن نفرّد بقايا العجين مجدداً ونضعها علي صينية الخبز.
6. يخبز البسكويت من 10 الي 12 دقيقة حتى يتحول لونه إلى ذهبي من الجوانب والنسفل. لن يتغير لونه كثيراً لأن لونه في الأساس بني من البداية. كلها طال وقت الخبز كلها أصبوا مقرمشين أكثر، ولذلك النهر يعتهد على رغبتكم.
7. يترك البسكويت ليبرد، وسيصبح مقرمش أكثر كلما يبرد.

لعمل تارفلز الشوكولاتة والتمر:

1. نضع البسكويت في محضر الطعام ونخفق حتى يتكسر إلى قطع صغيرة. نرغبون في الحصول على مزيج من القطع الكبيرة، والصغيرة، والفئات. ولكن ولا قطعة تكون أكبر من حبة البازلاء. ثم ينقل الى وعاء.
2. يوضع التمر منزوع النواة في وعاء ويسكب عليه القليل من الماء المغلي لبعض من الدقائق حتى يصبح أطرى. يصفى التمر جيداً ثم ينقل الى نفس محضر الطعام المستخدم مسبقاً (لا داعي لتنظيفه) مع الطحينة و رشّة من الملح. نخفق حتى يصبح أهلس. نضيف البسكويت ثم نخفق بضع مرات لتختلط المكونات.
3. نستخرج حوالي ملعقة كبيرة من مزيج التمر ونصنع منها كرات. إذا كان المزيج طري جداً ولا يهكن عمل منه كرات، يهكنا وضعه في ثلاجة أو فريزر حتى يصبح أسهل في التشكيل. حالها تصبح كل الكرات جاهزة، من المفترض أن يتكون معكم 12 كرة، نضعهم في الفريزر ليصبحوا أقوى.
4. وفي هذه الأثناء نقوم بإذابة الشوكولاتة المقطعة في الهايكرروييف أو حمام مائي. ثم نخرج كرات التمر، ونضعها في الشوكولاتة المذابة لتغليها باستخدام شوكة صغيرة، ونتأكد من سقوط أي شوكولاتة زائدة في الوعاء قبل وضع الكرات على السيليكون أو صينية الخبز.
5. نرش الزينة المرغوب فيها قبل أن تبرد الشوكولاتة وتصبح قاسية لتتأكد من أن الزينة ستلتصق. نتركها تصبح أفسى في درجة حرارة الغرفة، أو في الثلاجة لتتجبل العملية. استمتعوا بها! وأخبروني برأيكم، وإذا كان لديكم أي أسئلة اذكروها في التعليقات بالنسفل وسأرد عليكم بأسرع وقت إن شاء الله.