

كعك كيك الشوكولات بالكوسة خالي من الغلوتين

النشأخص : 12

الوقت الكلي: 35 min

وقت التحضير: 10 min

وقت الطبخ: 25 min
الهكونات:

110 جرام زبدة غير مهلحة أو زيت جوز الهند

1 2/1 كوب (200 جم) سكر جوز هند خام غير مكرر

2 بيضه

2 2/1 ملعقة كبيرة (40 جم) طحينه سمس

2 كوب (250 جم) كوسة مهشورة خشن

1 ملعقة صغيرة من قشر البرتقال الهشور

1 ملعقة صغيرة فانيليا

ربع كوب + 2 ملاعق كبيرة (100 جم) دقيق السورغر

1/3 كوب (85 جم) النرز الأبيض الحلو

1/3 كوب (45 جم) مسحوق كاكاو

1 2/1 ملعقة صغيرة بيكنج بودر

1/2 ملعقة صغيرة من صودا الخبز

1/2 ملعقة صغيرة ملح

1/2 ملعقة صغيرة هيل مطحون

3/ 2-4/3 كوب (100 جم) شوكولاتة داكنة مقطعة (60-70%)

غاناش السوسر:

4/1 كوب (60 مل) من حليب جوز الهند الهلب

2 ملاعق كبيرة طحينه

نصف كوب (80 جم) شوكولاتة داكنة (70% أو أكثر). مقطعة

2-1 ملعقة كبيرة شراب القيقب أو العسل (اختياري)

الإرشادات:

1. يسخن الفرن مسبقا على درجة 175 س / 350 ف. تجهز صينية خبز هافن ب12 ورقة خبز هافن. نضع الصينية على صينية خبز الفرن، ونتركها جانبا.
2. نبدأ بخلط الهكونات السائلة. تسخن الزبدة أو زيت جوز الهند في مقلاة صغيرة، حتى تبدأ في الذوبان. نزيل المقلاة من على الحرارة و نسكب الزبدة في وعاء كبير. نضيف السكر ونخلط. ثم نضيف البيض و الطحينه، ونخلط جيدا لتوثر الهكونات. نخلط الكوسة المهشورة، قشر البرتقال، والفانيليا. ونتركهم جانبا.

3. نخلط المكونات الجافة. نضع أنواع الطحين في وعاء صغير، ثم نقوم بنخل بودرة الكاكاو واضافتها. نخفق الملح، صودا وبودرة الخبز، وحب الهيل المطحون.
4. نخلط المكونات الجافة مع السائلة، مع اضافة الشوكولاتة المقطعة مع اذرع تقليب، والتأكد من عدم وجود أي كتلتات جافة. ننقل الخليط بتساوي الى أكواب الهافن، و نهلك كل كوب تقريبا إلى الأعلى. قد ينتهي الأمر بنا بعمل 14 هافن. إذا كنتم لا ترغبون في اضافة الغناش، يفضل رش حوالي 1-2 ملعقة كبيرة من السكر الخشن/ النى، مخلوطة ب ¼ ملعقة صغيرة من القرفة، على الهافن.
5. ننقل الهافن الى الفرن ونخبز لمدة 25-30 دقيقة مع لف الصينية في منتصف الوقت. سنعرف أن الهافن أصبحت جاهزة عند عمل اختبار عود الأسنان في منتصف الهافن، ليخرج رطب ولكن نظيف. نخرج الصينية من الفرن ونتركها تبرد لمدة 10 دقائق قبل نقلها الى رف التبريد.
6. تقدم الهافن دافئة قليلا، أو بدرجة حرارة الغرفة. يتم تبريدها تمام، وتحفظ في وعاء مغطى حتى 3 أيام، أو في الثلاجة لمدة أطول.
7. لعمل غناش الطحينية: يسخن الحليب مع الطحينية وشراب القيقب، فقط حتى يبدأ في الغليان. نزيله من على الحرارة ونضيف الشوكولاتة. ننتظر دقيقة ثم نقلب في سذاب الشوكولاتة وتمدج جيدا. نستخدم الغناش فورا من خلال وضعه على الكاب كيك، او نقوم بحفظه في الثلاجة من أجل كثافة أكثر، ونفردمه مثل الفروستينج. نرش القليل من بذور السمسم، ورشة خفيفة من القرفة حسب الرغبة.