## كب كيك الشوكلت بالكوسة خالي من الغلوتين

وقت الطبخ: 25 min الهكونات:

وقت التحضير: 10 min

الوقت الكلى: 35 min

النشخاص : 12

110 جرام زبدة غير وملحة أو زيت جوز المند

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

2 بیضہ

2/12 ولعقة كبيرة (40 جو) طحينة سوسر

2 كوب (250 جم) كوسة وبشورة خشن

1 ملعقة صغيرة من قشر البرتقال الوبشور

1 ملعقة صغيرة فانيليا

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

1/3 كوب (85 جم) الذرز الأبيض الحلو

1/3 كوب (45 جم) مسحوق كاكاو

2/1 1 ولعقة صغيرة بيكنج بودر

1/2 ولعقة صغيرة ون صودا الخبز

1/2 ولعقة صغيرة ولح

1/2 ولعقة صغيرة ميل وطحون

3/ 2-4/3 كوب (100 جم) شوكولاتة داكنة وقطعة (70،70-60)

غاناش السوسو:

4/1 كوب (60 مل) من حليب جوز المند المعلب

2 ملاعق كبيرة طحينة

نصف كوب (80 جم) شوكولاتة داكنة (70٪ أو أكثر)، وقطعة

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

## الإرشادات:

- 1. يسخن الفرن وسبقا على درجة 175 س/ 350 ف. تجمز صينية خبز وافن ب12 ورقة خبز وافن. نضع الصينية على صينية خبز الفرن، ونتركما
- 2. نبدأ بخلط المكونات السائلة. تسخن الزبدة أو زيت جوز المند في مقللة صغيرة، حتى تبدا في الذوبان. نزيل المقللة من على الحرارة و نسكب الزبدة في وعاء كبير. نضيف السكر ونخلط. ثم نضيف البيض و الطحينة، ونخلط جيدا لتوترّج المكونات. نخلط الكوسة المبشورة، قشر البرتقال، والفانيليا. ونتركمم جانبا.

- 3. نخلط الوكونات الجافة. نضع أنواع الطحين في وعاء صغير، ثم نقوم بنخل بودرة الكاكاو واضافتها. نخفق الولح، صودا وبودرة الخبز، وحب الهيل الوطحون.
- 4. نخلط الوكونات الجافة مع السائلة، مع اضافة الشوكولاتة الوقطعة مع أخر عدة تقليبات، والتأكد من عدم وجود أي تكتلات جافة. ننقل الخليط بتساوي الى أكواب المافن، و نملن كل كوب تقريبا إلى النعلى. قد ينتمي النمر بنا بعمل 14 مافن. إذا كنتم لا ترغبون في اضافة الغناش، يفضل رش حوالي 2-1 ملعقة كبيرة من السكر الخشن/ النئ، مخلوطة ب 1⁄4 ملعقة صغيرة من القرفة، على المافن.
  - 5. ننقل الوافن الى الفرن ونخبز لودة 30-25 دقيقة وع لف الصينية في ونتصف الوقت. سنعرف أن الوافن أصبحت جاهزة عند عول اختبار عود النسنان في ونتصف الوافن، ليخرج رطب ولكن نظيف. نخرج الصينية ون الفرن ونتركها تبرد لودة 10 دقائق قبل نقلها الى رف التبريد.
    - 6. تقدم الوافن دافئة قليلا، أو بدرجة حرارة الغرفة. يتم تبريدها توام، وتحفظ في وعاء وغطى حتى 3 أيام، أو في الثلاجة لودة أطول.
- 7. لعمل غناش الطحينة: يسخن الحليب مع الطحينة وشراب القيقب، فقط حتى يبدا في الغليان. نزيله من على الحرارة ونضيف الشوكولاتة. ننتظر دقيقة ثم نقلب [ ستذاب الشوكولاتة وتمتزج جيدا. نستخدم الغناش فورا من خلال وضعه على الكاب كيك، او نقوم بحفظه في الثلاجة من أجل كثافة أكثر، ونفرده مثل الفروستينج. نرش القليل من بذور السوسم، ورشة خفيفة من القرفة حسب الرغبة.