

كوكيز التهر بالشوكولاتة النباتية

النشأص : 0

الوقت الكلي: 0 min

وقت التحضير: 0 min

وقت الطبخ: 0 min
تكفي لعمل 18 □ 20 كوكي

المكونات:

- 1 كوب من التهر الطري منزوع النواة (لقد استخدمت خولاص)
- 1 كوب من الماء المغلي
- 2 ملعقة كبيرة من الكتان المطحون
- ½ كوب من زيت جوز الهند، مذاب
- ½ ملعقة صغيرة من الفانيليا
- ½ كوب من بودرة الكاكو
- 1 كوب من طحين اللوز أو الكستناء
- ¼ ملعقة صغيرة من الملح
- ½ ملعقة صغيرة من صودا الخبز
- ¼ كوب من الكاشا (الحنطة السوداء المجروشة الموصية) □ اختياري

3 تشكيلات:

- ¼ كوب من رقائق الشوكولاتة المصغرة (نوع أنجوي لايف من أجل شوكولاتة خالية من الألبان)
- 20 مربع من الشوكولاتة الداكنة بنسبة 70-85 %
- ¼ كوب من جوز الهند المجفف و [جناش الشوكولاتة الداكن](#)

الخطوات:

1. نسخن الفرن مسبقاً على درجة حرارة 350 ف أو 160 س. و نحضر صينية خبز بداخلها ورق بارشمان أو سيليكون.
2. يتر سكب الماء المغلي على التهر في وعاء، ونتركه يهدأ ل5 دقائق حتى يلين. نصفي الماء في كوب ونحافظ على السائل، و نقلل التهر المنقوع إلى محضر الطعام. نضيف 6 ملاعق كبيرة من سائل النقع المحفوظ سابقاً إلى التهر. ثم نضيف الكتان، زيت جوز الهند، والفانيليا و نخفق حتى يمتزج.
3. نخلط بودرة الكاكو، الطحين، وصودا الخبز في وعاء كبير. ثم نضيف خليط التهر و نهزج. و نضيف الحنطة السوداء المجروشة داخل الخليط (و رقائق الشوكولاتة إذا كنتر ستستخدمونها). ثم نأخذ ملاعق كبيرة من الخليط و نصنع منها كرات. نفذ الارشادات بالنسفل حسب التغييرات التي ننوي اتباعها.
4. نضع كل كرة بعيدة عن الأخرى باثني إنش على صينية الخبز و نسطحها لكثافة تصل إلى ½ إنش. نخبز لهدة 12 دقيقة، و نترك على رف التبريد لتبرد.

1. نضيف رقائق الشوكولاتة المهضمة للهزيج. و نضع من العجين كرات, ونضعها على صينية الخبز, نسطحها بكف اليد و نخبز كما هو مذكور سابقاً. ثم نغورها في الشوكولاتة الهذابة بعد أن تبرد كما هو موضح في الصورة.
2. نضع مربع من الشوكولاتة الـ85% (حجم مربع الشوكولاتة اللينت Lindt) في وسط العجين (حوالي 40 جرام من العجين) قبل تحويل العجين إلى كرة ثم نتبع الارشادات السابقة.
3. نأخذ كرة من العجين و نضعها في بعض من جوز الهند المجفف الغير محلى. ثم نضعهم على صينية الخبز ونسطحهم قليلاً. نضع فراغ في الوسط بإصبعنا. ونخبز كما ذكر مسبقاً. عندها تبرد نهلى الفراغ بجناش الشوكولاتة.