كوكيز التمر بالشوكولاتة النباتية

وقت الطبخ: 0 min وقت التحضير: 0 min الوقت الكلي: 0 min الأشخاص : 0
تكفي لعمل 18 20 كوكي

المكونات:

- 1 كوب من التمر 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 الكاكاو
- 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 المحمصة) 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. يتم سكب الماء المغلي على التمر في وعاء, ونتركه يهدأ ل5 دقائق حتى يلين. نصفّي الماء في كوب ونحافظ على السائل, و ننقل التمر المنقوع إلى محضر الطعام. نضيف 6 ملاعق كبيرة من سائل النقع المحفوظ سابقاً الى التمر. ثم نضيف الكتان, زيت جوز الهند, والفانيليا و نخفق حتى يمتزج.
3. نخلط بودرة الكاكاو, الطحين, وصودا الخبز في وعاء كبير. ثم نضيف خليط التمر و نمزج.و نضيف الحنطة السوداء المجروشة داخل الخليط (و رقائق الشوكولاتة إذا كنتم ستستخدمونها). ثم نأخذ ملاعق كبيرة من الخليط و نصنع منها كرات. ننفذ الارشادات بالأسفل حسب التغييرات التي ننوي اتباعها.
4. نضع كل كرة بعيدة عن الأخرى باثنين إنش على صينية الخبز و نسطحها لكثافة تصل الى ½ انش. تخبز لمدة 12 دقيقة, و تترك على رف التبريد لتبرد.

خطوات التشكيلات:

1. نضيف رقائق الشوكولاتة المصغرة للمزيج. و نصنع من العجين كرات, ونضعها على صينية الخبز, نسطحها بكف اليد و نخبز كما هو مذكور سابقاً. ثم نغمرها في الشوكولاتة المذابة بعد أن تبرد كما هو موضح في الصورة.

2. نضع مربع من الشوكولاتة ال85% (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. نصنع فراغ في الوسط بإصبعنا. ونخبز كما ذكر مسبقاً. عندما تبرد نملئ الفراغ بـجناش الشوكولاتة.