كوكيز التمر باللوز والشوكولاتة نباتية و خالية من الغلوتين

وقت الطبخ: 0 min **وقت التحضير:** 0 min **الوقت الكلي:** 0 min **الأشخاص :** 0

يكفي لعمل من 18-16 كوكيز

المكونات:

- 1 ملعقة كبيرة + 1ملعقة صغيرة من بذور الكتان
- ½ كوب من الماء
- 1 كوب من الجوز
- 1 كوب من طحين اللوز
- 1 ملعقة صغيرة من صودا الخبز
- 1 ملعقة صغيرة بودرة الخبز
- 1 ملعقة صغيرة من بودرة الهيل
- 4/1 ملعقة صغيرة من الملح
- 4/1 كوب من طحين خالي من الغلوتين (أو ملعقة كبيرة من طحين جوز الهند)
- 1 كوب من التمر منزوع النواة، منقوع إذا لزم الأمر
- 2 ملعقة صغيرة من مستخلص الفانيليا النقي
- 2/1 كوب من رقائق الشوكولاتة الداكنة أو الخالية من الألبان 70%،مقطعة
- 4/1 كوب من اللوز، مقطع جيداً

الخطوات:

1. يسخن الفرن مسبقاً على درجة حرارة 350ف (175س)، وتجهز صينية خبز كوكيز بورق البارشمان أو سيليكون.
2. نضع بذور الكتان في مطحنة البهارات ونطحنها حتى تتحول الى طحين. نضيف الماء ونخفق حتى يختلط المزيج ويصبح سميكاً قليلاً. نتركه جانباً ليصبح أكثر تماسكاً. كما يمكنكم القيام بهذه الخطوة في وعاء صغير وخفق المزيج باليد.
3. نضع الجوز في محضرة الطعام ومعه الشفرة المعدنية. ونخفق لحوالي دقيقتين حتى يبدأ الجوز في اتخاذ شكل الزبدة ولكن أكثر جفافاً. نضيف طحين اللوز ونخفق عدة مرات لمزج المكونين، ثم نضيف المتبقي من المكونات الجافة صودا الخبز، بودرة الخبز، الملح، الهيل، والطحين. ونخفق حتى تمتزج المكونات. ننقل مزيج المكسرات إلى وعاء، ونمسح محضرة الطعام دون غسلها.
4. نضع التمر منزوع النواة (ونصفيه اذا كان منقوع) في محضرة الطعام ونخفق حتى يتحول تقريباً الى معجون. ثم نضيف الفانيليا مع المزيج الجاف المحضر سابقاً لمزيج التمر في محضرة الطعام. نخفق عدة مرات فقط ليمتزج. وفي هذه المرحلة نضيف مزيج بذور الكتان والماء ونخفق حتى يمتزجوا ولكن ليس بشكل مبالغ فيه. ثم ننقل المزيج إلى وعاء الخفق، ونضيف اللوز والشوكولاتة ونقلب لتختلط كل المكونات.
5. نترك المزيج قليلاً لعدة دقائق قبل تشكيله.
6. لخبز الكوكيز نشكل العجين على شكل كرات ثم نفردها لن يزداد حجم الكوكيز أثناء الخبز.
7. نضع الكوكيز في الفرن المسخن مسبقاً ونتركها من 15 الى 18 دقيقة. عندما تجهز الكوكيز يجب أن تكون متماسكة ولكنها لا تزال طرية بالداخل.
8. نتركها لتبرد عدة دقائق على صينية الخبز ثم نزيلهم بحرص ونتركهم ليبردوا على رف التبريد.