

# كوكيز التهر باللوز والشوكولاتة □ نباتية و خالية من الغلوتين

النشخص : 0

الوقت الكلي: 0 min

وقت التحضير: 0 min

وقت الطبخ: 0 min  
يكفي لعمل من 16-18 كوكيز

المكونات:

- 1 ملعقة كبيرة + 1 ملعقة 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 التهر منزوع النواة، منقوع إذا لزم التهر
- 2 ملعقة صغيرة من مستخلص الفانيليا النقي
- 2/1 كوب من رقائق الشوكولاتة الداكنة أو الخالية من النبلان 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 ونخفق المزيج باليد.
3. نضع الجوز في محضرة الطعام ونهعه الشفرة المعدنية. ونخفق لحوالي دقيقتين حتى يبدأ الجوز في اتخاذ شكل الزبدة ولكن أكثر جفافاً. نضيف طحين اللوز ونخفق عدة مرات لهزج المكونات، ثم نضيف المتبقي من المكونات الجافة □ صودا الخبز، بودرة الخبز، الملح، الهيل، والطحين. ونخفق حتى تهتزج المكونات. ننقل مزيج المكسرات إلى وعاء، ونمسح محضرة الطعام دون غسلها.
4. نضع التهر منزوع النواة (ونصفه إذا كان منقوع) في محضرة الطعام ونخفق حتى يتحول تقريباً إلى معجون. ثم نضيف الفانيليا مع المزيج الجاف المحضر سابقاً لهزج التهر في محضرة الطعام. نخفق عدة مرات فقط ليهتزج. وفي هذه المرحلة نضيف مزيج بذور الكتان والماء ونخفق حتى يهتزجوا 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 إلى 18 دقيقة. عندها 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.