

## كوكيز الشوكولاتة الهزوجة

النشأص : 0

الوقت الكلي: 0 min

وقت التحضير: 0 min

وقت الطبخ: 0 min  
تكفي لعمل 12 حبة من الكوكيز

المكونات:

- 100 جرام من الشوكولاتة الداكنة, مقطعة و مقسمة
- 2 ملعقة كبيرة من زيت جوز الهند
- ¼ كوب من طحين السبلت
- 8/1 ملعقة صغيرة من الملح
- 8/1 ملعقة صغيرة من بودرة الخبز
- ½ ملعقة كبيرة من القهوة المطحونة جيداً (أنا استخدمت القهوة العربية)
- 1 بيضة
- 3/1 كوب من سكر القصب الكاهل
- ½ ملعقة صغيرة من الفانيليا
- ½ كوب من الجوز المقطع

الخطوات:

1. يسخن الفرن مسبقاً على درجة حرارة 350ف أو 160س. نجهز صينية خبز بورق بارشمان و نتركها جانباً.
2. وفي مقلاة بالغلالية العلوية , نقوم بإذابة 70 جرام من الشوكولاتة مع زيت جوز الهند. أو يهككم استخدام هايكرووفيف. ثم نتركها جانباً لتبرد قليلاً.
3. في وعاء صغير, نقلب الطحين, الملح, و بودرة الخبز معاً, ثم نضيف القهوة المطحونة و نقلبهم. ثم نتركهم جانباً.
4. وفي خلاط العجين, أو وعاء بخلاط يدوي (إذا كانت لديكم القوة اللازمة يهككم عمل هذه الخطوة بأيديكم أيضاً) .. نقوم بخفق البيض مع السكر لهددة من 3 الى 4 دقائق حتى يصبح المزيج لونه أفتح و أكثر سهاكة. ثم نضيف الفانيليا و نهزج جيداً. بعد ذلك نقوم بتقليب مزيج الشوكولاتة الهبردة في المزيج الآخر. ثم نقوم بإضافة المكونات الجافة, ويليها المكسرات و 30 جرام من الشوكولاتة المقطعة المتبقية.
5. نأخذ حوالي ملعقة كبيرة من العجين ونضعها على صينية الخبز المجهزة, ونتأكد من عمل مسافات بينهم. سيصبح لديهم حوالي 12.
6. نخبز لهددة 8 دقائق حتى لا تبدو رطبة, وفي نفس الوقت تبدو منتفخة و مشققة. ندعهم يبردون تماماً , على افتراض أنكم ستتحملون عدم تناولها كل هذه الهددة.