

كوكيز الطحينية و السهمس

النشأص : 0

الوقت الكلي: 0 min

وقت التحضير: 0 min

وقت الطبخ: 0 min
تكفي لعمل 16 الى 18 كوكي

المكونات:

- 1 كوب من طحين الشوفان
- 1/2 كوب من طحين اللوز
- 1/2 ملعقة صغيرة من صودا الخبز
- 1/4 ملعقة صغيرة من الملح
- 1/4 كوب من زيت جوز الهند
- 1/4 كوب من الطحينية
- 3/1 كوب من السكر البني
- 2 ملعقة كبيرة من العسل (أو شراب القيقب)
- 1/2 ملعقة صغيرة من ماء الزهر
- 3/1 كوب من بذور السهمس
- 1/2 كوب من مربى البرتقال

الخطوات:

1. نسخن الفرن مسبقاً على درجة حرارة 350ف أو 160س. نحضر صينية خبز مجهزة بورق بارشمان و نتركها جانباً. و نجهز بذور السهمس في وعاء مسطح.
2. وفي وعاء متوسط، نمزج طحين الشوفان و اللوز مع صودا الخبز و الملح.
3. وفي وعاء صغير منفصل نمزج الطحينية مع زيت جوز الهند، العسل، و ماء زهر البرتقال. ثم نضيف المزيج السائل إلى المزيج الجاف و نوزج جيداً. إذا كان المزيج جاف جداً نضيف ملعقة كبيرة من الماء. نضيف الملعقة الكبيرة الأخرى فقط إذا ما زال المزيج جافاً. نحن نرغب في أن يكون العجين متماسك ولا يفتت.
4. نشكل العجين إلى 16 كرة حجمها 1 إنش، ثم نقلبها في بذور السهمس قبل أن نضعها على صينية الخبز بهسافة 2 إنش بين كل كرة و الأخرى. وباستخدام إصبعك أو يد الملعقة الخشبية نصنع فجوة في منتصف كل كوكي. ثم نضع حوالي ملعقة صغيرة من المربى في كل فجوة.
5. نخبز من 15 الى 18 دقيقة حتى يصبح لون الأطراف بني فاتح. ثم نبردها على رف التبريد و نستمتع بتناولها !