

كوكيز براوني الهكاداميا

النشخص : 14

الوقت الكلي: 20 min

وقت التحضير: 10 min

وقت الطبخ: 10 min
الهكونات:

1 ½ كوب (220 غرام) مسكرات هكاداميا مهصبة

½ كوب (85 غرام) سكر جوز هند

2 بيضة، مخفوقة بخفة

1 ملعقة كبيرة طحينية (أو زيت جوز الهند)

1 ملعقة صغيرة مستخلص فانيليا

3/1 كوب (40 غرام) بودرة كاكاو غير محلاة

½ ملعقة صغيرة صودا الخبز

¼ ملعقة صغيرة ملح

□ □ ½ كوب (60-80 غرام) قطع شوكولاتة داكنة

رقائق ملح البحر (اختياري)

الإرشادات:

1. يسخن الفرن مسبقا على درجة حرارة 375 ف أو 190 س. تحضر صينية خبز بورق بارشمان.
2. نضع المسكرات في محضر الطعار. نخفق حتى نحصل على زبدة مسكرات خشنة. ثم نضيف سكر جوز الهند، ونخفق مجددا حتى تختلط الهكونات. نضيف البيض، الطحينية، والفانيليا، ثم نخفق حتى يصبح الهزيج أهلس.