

# كوكيز نباتية بالشوكولاتة والهاتشا

النشأص : 0

الوقت الكلي: 0 min

وقت التحضير: 0 min

وقت الطبخ: 0 min  
يكفي لعمل 16 كوكيز

المكونات:

حشو الهاتشا

- 2/1 كوب من الكاجو, منقوع لمدة 3 ساعات
- 4/1 كوب من زيت جوز الهند
- 4/1 كوب من حليب جوز الهند
- 3 ملاعق كبيرة من شراب القيقب
- 1 1/2 ملعقة صغيرة من بودرة الهاتشا
- 2/1 ملعقة صغيرة من مستخلص الفانيليا

كوكيز الشوكولاتة

- 1 كوب من السكر البني أو سكر جوز الهند
- 140 مل (حوالي 2/3 كوب) من زيت جوز الهند
- 2/1 كوب (110 جرام) من التمر الطري, منقوع ومصفى
- 4/3 ملعقة صغيرة من مستخلص الفانيليا
- 2 ملعقة كبيرة من بذور الكتان المطحونة
- 1 كوب من طحين القمح الكامل الخاص بالمعجنات
- 2/1 كوب من بودرة الكاكاو
- 4/3 ملعقة صغيرة من صودا الخبز
- 2/1 ملعقة صغيرة من الملح مقطرة
- 4/1 1/3 كوب من رقائق الشوكولاتة الداكنة

الخطوات:

1. نبدأ بعمل حشو الهاتشا ٭ نصفي الكاجو المنقوع من ماء النقع ونضعه مع باقي مكونات الحشو في خلاط عالي السرعة. ونخفق حتى يصبح المزيج أهلس. ننقل المزيج إلى وعاء ونضعه في الثلاجة ليتهاusk, على الأقل لمدة ساعة (انظروا للمقدمة في الأعلى للمزيد من التفاصيل).
2. لعمل الكوكيز نضع السكر, الزيت, التمر, الفانيليا, وبذور الكتان في محضر طعام. ونخفق حتى يصبح المزيج أهلس.
3. وفي وعاء كبير نقلب معاً الطحين, بودرة الكاكاو, صودا الخبز, والملح. ثم نضعهم فوق مزيج التمر ونقلب جيداً, مع إضافة رقائق الشوكولاتة في آخر عدة مرات.
4. نستخرج 50 جرام من عجين الكوكيز ونسطحه بكف اليد. نضع حوالي 1 ملعقة صغيرة أو 10 جرام من حشو الهاتشا في منتصف العجين. ونغلق العجين على الحشو لعمل كرة. ثم نضع كرات العجين في الثلاجة لتتأusk لمدة 15 دقيقة.
5. يسخن الفرن مسبقاً على درجة حرارة 350 ف أو 160 س وتجهز صينية خبز بورق بارشهان أو سيليكون. نضع كرات العجين الباردة المتأusk في صينية الخبز ونترك مسافة 2 إنش بين كل كرة والأخرى (لأن حجمهم سوف يتمدد مع الحرارة!). وتخبز لمدة 15 دقيقة فقط حتى تتشقق الكوكيز.
6. هذه الكوكيز طرية إلى حد ما, ولذلك يجب تبريدهم تماماً قبل نقلهم إلى رف الكوكيز. ولا تنسوا القهوة مع الكوكيز, أو النفضل هو تناولها مع لاتييه الهاتشا.