

## هفن [توبسى] بالتمر و الشوفان

النشأص : 0

الوقت الكلي: 0 min

وقت التحضير: 0 min

وقت الطبخ: 0 min  
الهكونات:

- 2 كوب من رقائق الشوفان
- 1 ملعقة صغيرة من بودرة الهيل
- 1/2 ملعقة صغيرة من صودا الخبز
- 1/4 ملعقة صغيرة من الملح
- 1/2 كوب من التمر، مقطع صغير
- 2 ملعقة كبيرة من سكر التمر (أو سكر جوز الهند)
- 3/2 كوب من حليب اللوز غير محلى
- 2 ملعقة صغيرة من خل التفاح

### الخطوات:

1. يسخن الفرن مسبقاً على درجة حرارة 400ف أو 200س. و يوضع ورق بارشمان أو سيليكون في صينية خبز.
2. يضاف الخل لحليب اللوز، ويترك جانباً ليتخثر.
3. يوضع الشوفان في محضر الطعام و يطحن حتى يصبح طحين خشن.
4. تضاف بودرة حب الهال، صودا الخبز، والملح ويخفق عدة مرات للمزج بينهم.
5. يضاف حوالي 3/4 من كمية التمر ( ويحتفظ بالباقي للتزيين ) على مراحل ونخفق عدة مرات. نحن نرغب في أن يغطي التمر بهزيج الشوفان ولكن يجب ألا يلتصق ببعضه.
6. يسكب الحليب، ثم نخفق حتى يصبح لدينا عجين.
7. نستخرج حوالي 1/4 كوب من العجين، أو أقل بقليل، لعول 8 أجزاء. يسطح قليلاً قبل أن نضيف التمر المقطع المتبقي.
8. يخبز لهدة 15 دقيقة. يترك ليبرد، ثم يقطر عليه أو يقدم مع الطحينة و شراب القيقب، أو الهربى.