

## كوكيز البرتقال و الفستق نباتية و خالية من الغلوتين

النشأص : 0

الوقت الكلي: 0 min

وقت التحضير: 0 min

وقت الطبخ: 0 min  
الهكونات:

- 1 كوب من الفستق النيء
- 1 كوب من [طحين اللوز](#) (مبل)
- 1/2 كوب من [طحين الشوفان](#)
- 1/4 كوب من [طحين التايوكا](#)
- 1/2 ملعقة صغيرة من ملح البحر
- 1/2 كوب من السكر (أنا استخدمت [Natureland's Layla Sugar](#))
- 70 مل من زيت جوز الهند, هذاب
- 1 ملعقة صغيرة من ماء الزهر
- 1/2 ملعقة صغيرة من بشر البرتقال
- 2 ملعقة كبيرة من عصير البرتقال
- رقائق اللوز أو المزيد من الفستق للتزيين

### الخطوات:

1. يسخن الفرن مسبقاً على درجة حرارة 350 ف أو 160 س. نجهز صينية الخبز بورق بارشمان أو سيليكون.
2. نضع الفستق في محضر الطعام و نخفق عدة مرات فقط حتى يتكسر الفستق قليلاً. ترغيبون في أن تحصلون على الشكل التالي: القليل من بودرة الفستق, القليل من قطع الفستق الصغيرة, والقليل من قطع الفستق الكبيرة. ثم نضيف الطحين, الملح, و السكر. ونخفق من مرتين الي أربع مرات فقط حتى تهتز كل الهكونات الجافة معاً.
3. نضيف زيت جوز الهند, ماء الزهرة, بشر و عصير البرتقال. ثم نخفق عدة مرات فقط حتى تهتز الهكونات معاً و يصبح العجين رطب و يتهاسك جيداً عند الضغط عليه.
4. نأخذ ملعقة كبيرة من العجين و نصنع منها كرة, نضعها على صينية الخبز و نسطحها قليلاً. يهكنكم اضافة شرانج اللوز, اللوز المهشمر, أو حتى فستق في وسط الكوكيز. تأكدوا من ترك مسافة 1 إنش بين كل كوكي و الأخرى. ويهكنكم أيضاً صنعها على شكل كعب الغزال كما في الصورة (يجب أن تشكلوا كعب الغزال أرفع مما تريدون لأن جبهها سيزداد مع الخبز)
5. نخبز الكوكيز لمدة 15 دقيقة, ستكون طرية ولكنها ستهاسك ما ان تبرد.

تغيير باستخدام التين الطازج: نقطع كل تينة الي 4 أو 5 شرائح من الأعلى إلى الأسفل. ستحتاجون شريحة واحدة لكل كوكي. نأخذ حوالي 2 ملعقة كبيرة من مزيج الكوكيز و نصنع منه كرة. نضعهم علي صينية الخبز, و نسطحهم قليلا بكف اليد. نضع شريحة تين في منتصف الكوكي ونضغط عليها قليلا لتلتصق. و نخبز كما في الأعلى.