

كوكيز التمر والكستناء بالكراميل المهلج الخالية من الحبوب

النشأخص : 0

الوقت الكلي: 0 min

وقت التحضير: 0 min

وقت الطبخ: 0 min
الهكونات:

- 150 جرام من الكستناء المحمص
- 100 جرام من طحين اللوز
- 2/1 ملعقة صغيرة من صودا الخبز
- 2/1 ملعقة صغيرة من الملح
- 1 ملعقة صغيرة من القرفة
- 2 ملعقة كبيرة من اللاكوما (اختياري)
- 120 جرام من التمر الطري
- 2 ملعقة كبيرة من سكر جوز الهند (اختياري)
- 1 ملعقة صغيرة من الفانيليا
- 1 بيضة

حشو الكراميل المهلج:

- 80 جرام من التمر الطري
- 2 ملعقة كبيرة من زبدة اللوز
- 2/1 ملعقة صغيرة من الفانيليا
- 2-3 ملاعق كبيرة من الماء

التزيين (اختياري)

- رقائق ملح البحر

الخطوات:

1. يسخن الفرن مسبقاً على درجة حرارة 350 ف أو 160 س. تجهز صينية الخبز بورق بارشمان أو سيليكون.
2. في محضر الطعام، نضع الكستناء و نخفق حتى يتحول إلى ما يشبه الطحين. نضيف طحين اللوز، صودا الخبز، الملح، القرفة، واللاكوما. نخفق فقط حتى تهترج الهكونات.
3. نضيف التمر، سكر جوز الهند إذا كنا سنستخدمه، الفانيليا، والبيض للهريزج، ونضعهم في محضر الطعام، ونهرج حتى يتكون عجين الكوكيز.
4. نأخذ حوالي ملعقة كبيرة من العجين و نصنع منها كرة. ونقوم بعمل نفس الخطوة مع بقية العجين. نستخدم إصبعنا أو يد الملعقة الخشبية لعمل فجوة في منتصف الكوكي. ولكن لا تقوهموا بثقب الفجوة لأننا سنضيف الحشو فيها لاحقاً.
5. نخبز الكوكيز لمدة 12 أو 15 دقيقة. نتركها تبرد حتى ننتهي من عمل الحشو.
6. في خلاط أو محضر طعام صغير نقوم بإضافة مكونات الحشو مع الماء و نخفق حتى يصبح الهريزج أملس. نضيف حوالي ملعقة كبيرة من الماء أو اثنين، و نخفق لنساعد الهريزج على أن يصبح أملس أكثر وتصبح كثافته مثل كثافة الكراميل السويك.
7. نضع كراميل التمر بالملعقة في الفجوات بداخل الكوكيز. ونرش القليل من رقائق ملح البحر و نستمتع بها.