

# كيك التمر والتوفي نباتي وخالي من الغلوتين والسكر المكرر

النشخص : 6-7

الوقت الكلي: 0 min

وقت التحضير: 0 min

وقت الطبخ: 0 min  
المكونات:

الكيك:

- 1 كوب من التمر الطري منزوع النواة
- 2/1 كوب من حليب اللوز
- 1 ملعقة صغيرة من خل التفاح
- 2 ملعقة كبيرة من دبس التمر
- 2 ملعقة كبيرة من بذر الكتان المطحون
- 4/1 كوب من زيت جوز الهند أو بذر العنب
- 2/1 ملعقة صغيرة من الفانيليا
- 2/1 كوب من طحين اللوز
- 4/1 كوب من طحين الشوفان
- 4/1 كوب من طحين [السورجر](#) (أو الدخن)
- 2 ملعقة كبيرة من نشا الذرة / نشا الأبروت
- 4/1 ملعقة صغيرة من الملح
- 2/1 ملعقة صغيرة من صودا الخبز
- 1 1/2 ملعقة صغيرة من بودرة الخبز
- 4/1 كوب من الكوافابا، باردة
- 4/1 ملعقة صغيرة من كريمه التارتار

- 250 مل من حليب جوز الهند, كامل الدسم
- 3/1 كوب من سكر جوز الهند (أو سكر القصب الكامل البني)
- 1 ملعقة كبيرة من دبس قصب السكر
- 2/1 ملعقة صغيرة من الفانيليا
- 8/1 ملعقة صغيرة من الملح

الخطوات:

1. نضع التمر في وعاء صغير ونسكب عليه القليل من الماء المغلي. نتركه جانباً قليلاً حتى يصبح طري.
2. نسخن الفرن مسبقاً على درجة حرارة 350 ف أو 160 س. ونجهز 6 راولكينز أو سيليكون وندهنهم جيداً ونضعهم على صينية خبز.
3. نهرز طحين اللوز, طحين الشوفان, السورجم, النشا, الملح, صودا الخبز, وبودرة الخبز معا في وعاء متوسط الحجم. ونهرز ليتختلط المزيج.
4. نصفي التمر ونضعه في خلاط أو محضر طعام. ثم نضيف الحليب, الخل, دبس التمر, الكتان المطحون, الزيت, والفانيليا. ونخلط حتى يصبح المزيج أملس.
5. نخفق النكوافابا وحدها في وعاء صغير منفصل مع كريمة التارتار باستخدام خلاط يدوي حتى يصبح للمزيج قهر هديبة, لهدة حوالي دقيقة واحدة.
6. نسكب مزيج التمر على المكونات الجافة ونهرز حتى يتداخل الطحين في المزيج. ثم نضيف سكة من النكوافابا المهفوقة فقط لنخفف من المزيج قليلاً, ثم نقلب الباقي برفق.
7. نقسم المزيج على الراكينز, حوالي 80 او 100 جرام لكل واحد. ونخبز لهدة 20 دقيقة حتى تصبح الكيك هشة وجاهزة من الأعلى, وعند إدخال خلة في وسط الكيك تخرج نظيفة.
8. نقوم بعهل الصلصة أثناء خبز الكيك: في مقلاة صغيرة نقوم بهرز حليب جوز الهند مع السكر, الدبس, الفانيليا, والملح. نترك المزيج على نار هادئة لهدة من 15 الى 20 دقيقة حتى تصبح الصلصة كثيفة مثل الكريمة وتشبه التوفي.
9. حالما تهدئ الكيك قليلاً وتنخفض سخونتها, نقلها إلى طبق. وتقدم دافئة مع صلصة التوفي عليها.