

كوكيز الشوكلت والإرفة النباتي

النشخص : 16

الوقت الكلي: 20 min

وقت التحضير: 10 min

وقت الطبخ: 10 min

المكونات:

- 2 ملعقة كبيرة (30مل) زيت جوز الهند
 - 2 ملعقة كبيرة (30مل) زبدة اللوز (أو الطحينة)
 - 2/1 كوب (75مل) سكر جوز الهند
 - 3 ملاعق كبيرة (45مل) بيض الكتان (أنظروا للمقدمة)
 - 2 ملعقة كبيرة (30مل) دبس (القصب أو التمر)
 - 2/1 ملعقة صغيرة مستخلص فانيليا
 - 1 كوب (100 جرام) طحين اللوز
 - 4/1 كوب (20 جرام) بودرة كاكاو
 - 2 ملعقة صغيرة قرفة مطحونة
 - 2/1 ملعقة صغيرة صودا الخبز
 - 4/1 ملعقة صغيرة ملح
 - 16 قطعة من الشوكولاتة الداكنة، قطع أو أقراص (حوالي 50 جرام)
- الطبقة الخارجية:
- 1/2 1 ملعقة كبيرة سكر جوز الهند
 - 2/1 ملعقة صغيرة قرفة

الخطوات:

1. في وعاء متوسط الحجم نهرج الزيت، زبدة اللوز، وسكر جوز الهند معا حتى يذاب السكر. ثم نضيف بيض الكتان، الدبس، والفانيليا. نقالب لتهترج المكونات ونتركها جانبا.
2. وفي وعاء اخر متوسط الحجم نهرج الطحين مع بودرة الكاكاو، القرفة، صودا الخبز، والملح. أنا أفضل غرلة بودرة الكاكاو لتجنب وجود كتل في المزيج.
3. نضيف المزيج السائل الى المزيج الجاف ونقلب جيدا حتى يصبح المزيج الجاف غير مرني. نغطي الوعاء ونتركه في الثلاجة لمدة 30 دقيقة، أو حتى 48 ساعة.
4. قبل الوقت الذي ترغبون بخبز الكوكيز فيه ب 15 دقيقة يتم تسخين الفرن على درجة حرارة 350ف أو 160س. ويتم تجهيز صينية خبز بورق بارشمان او سيليكون. نخرج عجين الكوكيز من الثلاجة. وفي وعاء صغير نهرج مكونات الطبقة الخارجية معا مع تجهيز قطع أو أقراص الشوكولاتة.
5. وباستخدام ملعقة غرف ايس كريم او ملعقة طعام كبيرة نخرج ملعقة كبيرة دائرية من العجين، مع وضع الشوكولاتة الداكنة في المنتصف ولف العجين حولها. ثم نلف العجين في مزيج الطبقة الخارجية ونضع الكوكيز على صينية الخبز، مع مراعاة ترك 1 انش بين كل كوكي والاخرى. نكرر العملية مع المتبقي من العجين، أو الكمية التي نوي خبزها في ذلك اليوم.
6. نخبز من 7 الى 9 دقائق. قد تتشقق الكوكيز قليلا. وقد تبدو جافة لكنها مازالت طرية من الداخل. نتركها تبرد لبضع دقائق ثم نستمتع بتناولها وهي دافئة.

ملاحظات:

????? ?????? ?????????? ??? ??? ?????????? ? ? ?????????? ? ?????? 30 ?????? . ?????? ?????? ?????? ?????? 48 ?????? .

?? ??????? ??????? ?????????? ??????? ??????? ?? ?????? ?????????????????? ?????????? ????????