

<https://recettesfood.com/>

أفضل قطع بسكويت الشوكولاتة الخالية من الغلوتين (نباتي أيضًا!)



كيس جوليز أوريجينال وايت كيك 1

ميكس

كوب زيت جوز الهند البكر 1/3

المذاب

كوب حليب خالي من الألبان 1/3

أحب) ملعقة كبيرة فانيليا نقية 1

(!الفانيليا في هذه Nielsen-Massey

ملعقة كبيرة دبس غير مكبر (مثل 1

ماركة الجدة)

كوب خالي من الألبان (وخالية من 1

الغلوتين!) رقائق شوكولاتة نصف

حلوة

، حوالي 1/3 كوب حبيبات كاكاو

ملح بحري اختياري للأعلى ، اختياري

تعليمات

سخني الفرن إلى 350 درجة
فهرنهايت. تُبطن صينية خبز معدنية
مقاس 9 × 13 بوصة بورق زبدة
وُثُدهن جيدًا.

في الخلاط الكهربائي ، يُمزج مزيج
الكيك مع زيت جوز الهند المذاب
وحليب الصويا والفانيليا والديس ،
ويُخفق المزيج حتى تمتزج العجينة
تمامًا. يستغرق ذلك دقيقة أو
دقيقتين ، ولهذا أحببت خلاط
الحامل. إذا لم يجتمعوا معًا ، يمكنك
إضافة 1 ملعقة كبيرة إضافية من
الحليب. قلب رقائق الشوكولاتة.
أجد أنه لا بد لي من قلب رقائق
الشوكولاتة يدويًا حتى تمتزج جيدًا.

إذا كنت تستخدم حبيبات الكاكاو ،
حركها الآن.

اضغطي العجينة في قاع الصينية
المحضرة. أجد أن قطعة من الغلاف
البلاستيكي الموضوعة في الأعلى
تسهل الضغط عليها في المقلاة
دون أن تلتصق بيدك. يعمل القفاز
البلاستيكي أو المطاطي جيدًا أيضًا.
في حالة استخدام الملح المبشور ،
رشي القليل من على سطح البارات
الآن قبل الخبز.

اخبزي القضبان في فرن مسخن
مسبقًا لمدة 20 إلى 25 دقيقة
(حسب الفرن الخاص بك). ستكون
الأشرطة ذهبية قليلاً وتبدو هشة
قليلاً على الحواف. نخرج الصينية

من الفرن وتتركها تبرد وتقطيعها
إلى ألواح.

شوفان روزماري (نباتي + خالي من الغلوتين)



كوبان من الشوفان الملفوف
الخالي من الغلوتين
كوب [من مزيج الدقيق الأصلي](#) 1

لجميع الأغراض الخالي من الغلوتين

(أو مزيجك المفضل مع صمغ

الزانتان)

كوب سكر بني معبأ $1/4$

ملعقة صغيرة من مسحوق $1/2$

الخبز

ملعقة صغيرة ملح الهيمالايا $1/2$

الوردي

كوب زيت (عباد الشمس أو $1/2$

القرطم أو الكانولا أو الزيتون)

كوب بالإضافة إلى 1 ملعقة $1/4$

كبيرة حليب الصويا أو اللوز

ملعقة كبيرة إكليل الجبل المفروم 1

الطازج

تعليمات

يسخن الفرن إلى 400 درجة
فهرنهايت. صف 2 صفائح الخبز مع
ورق زبدة.

S في وعاء محضر الطعام بشفرة
GF معدنية ، أضف الشوفان ودقيق
والسكر البني ومسحوق الخبز
والمالح. يُخفق المزيج حتى يخلط
الشوفان ويقطع إلى قطع أصغر.
يُضاف الزيت والحليب ويُخفق
المزيج مرة أخرى حتى يتماسك
العجين لا تفرط في الخلط ، لأنك
تريد أن تظل قادرًا على رؤية أجزاء
من الشوفان. أضيفي إكليل الجبل
واخفقي المكونات حتى تتجانس
تمامًا. إذا كان العجين جافًا جدًا

بحيث لا يمكن سكبهُ ، أضيفي ملعقة كبيرة من الحليب.

باستخدام مغرفة البسكويت ، ضعي كرات العجين على ورق خبز مُجهز. يجب أن يكون لديك 26 كرة صغيرة. باستخدام كعب يدك ، اضغط على الجزء العلوي من الأسفل برفق لتسطيح قليلاً لا تضغط عليهم بشكل مسطح.

تُخبز في فرن مُسخن مسبقاً لحوالي 13 إلى 15 دقيقة ، أو حتى يصبح لونها بنياً ذهبياً. أخرجها من الفرن واتركها تبرد على صفائح الخبز.

بسكويت دبس الزنجبيل طري وخالي من الغلوتين



عبوة واحدة من خليط الكيك الأبيض
الأصلي من حوليز

كوب حليب غير ألبان 1/4

كوب دبس غير مكبّر (مثل 1/3

ماركة الجدة)

كوب زيت كانولا 1/4

ملعقة كبيرة زنجبيل مطحون 1

ملعقة صغيرة قرفة مطحونة 1/2

ملعقة صغيرة بهارات مطحونة 1/2

عضوي سكر للدرفلة (حوالي نصف
كوب)

تعليمات

يسخن الفرن إلى 350 درجة
فهرنهايت. صف 2 صفائح الخبز مع
ورق زبدة.

في وعاء العجانة ، اخلطي خليط
الكيك الأبيض والحليب والدبس
والزيت والزنجبيل والقرفة
والبهارات. اخفقي العجينة على نار
هادئة حتى تتماسك وتصبح ناعمة.
قد يستغرق الأمر دقيقة أو نحو ذلك.
تجنب إضافة المزيد من السوائل
لأنها ستجتمع معًا في النهاية.

املا وعاءً صغيرًا بحوالي نصف كوب
سكر عضوي. باستخدام مغرفة
صغيرة من البسكويت ، اغرف
البسكويت إلى كرات ولف السكر

البودرة. ضع ملفات تعريف الارتباط على أوراق الخبز المعدة مع مساحة بينهما. يجب أن يكون لديك 4 صفوف من 3 ملفات تعريف ارتباط. باستخدام كعب يدك ، اضغط برفق على الجزء العلوي من ملفات تعريف الارتباط ، حتى يتم تسطيحها قليلاً من الأعلى. أنت لا تريد تسطيحهم كثيرًا.

تُخبز البسكويت في فرن مُسخن لمدة تتراوح بين 12 و 14 دقيقة. يجب أن تكون قطعة طفيفة في الأعلى ، ولكن لا تزال ناعمة الملمس إلى حد ما. اتركها تبرد تمامًا على ورق الخبز قبل إزالتها.

يُخزن في كيس علوي بسحاب أو
حاوية محكمة الإغلاق لمدة يوم
واحد ، أو يُجمد لمدة 4-6 أشهر.

إيزي بيزي ليمون كراكل كوكيز (خالية من الغلوتين + نباتي)



- عبوة واحدة من خليط الكيك الأبيض الأصلي من جولينز

- كوب بالإضافة إلى ملعقتين 1/3 كبيرتين من حليب الصويا أو اللوز
- كوب زيت كانولا 1/4
- ملعقة صغيرة زيت ليمون 1
- بوياجيان أو مستخلص ليمون
- سكر ناعم

تعليمات

يسخن الفرن إلى 350 درجة فهرنهايت. صف 2 صفائح الخبز مع ورق زبدة.

في وعاء للخلاط ، اخلطي خليط الكيك الأبيض والحليب والزيت وزيت الليمون. اخفقي العجينة على نار هادئة حتى تتماسك وتصبح ناعمة. قد يستغرق الأمر دقيقة أو

نحو ذلك. تجنب إضافة المزيد من السوائل لأنها ستجتمع معًا في النهاية.

املاً وعاءً صغيرًا بحوالي نصف كوب من السكر البودرة. باستخدام مغرفة صغيرة من البسكويت ، اغرف البسكويت إلى كرات ولف السكر البودرة. ضع ملفات تعريف الارتباط على أوراق الخبز المعدة مع مساحة بينهما. يجب أن يكون لديك 4 صفوف من 3 ملفات تعريف ارتباط. باستخدام كعب يدك ، اضغط برفق على الجزء العلوي من ملفات تعريف الارتباط ، حتى يتم تسطيحها قليلاً من الأعلى. أنت لا تريد تسطيحهم كثيرًا.

تُخبز البسكويت في فرن مُسخن
لمدة 10 دقائق تقريبًا. يجب أن
تكون طقطقة طفيفة في الأعلى.
اتركيها تبرد تمامًا على ورق الخبز
قبل إزالتها.

يُخزن في كيس علوي بسحاب أو
حاوية محكمة الإغلاق لمدة يوم
واحد ، أو يُجمد لمدة 4-6 أشهر.

باترسكوتش بلوندينز



- كوب سمن 1/4
- كوب سكر بني غامق 1 1/2
- ملعقة صغيرة من خلاصة 1 1/2 الفانيليا
- أونصات فانيليا زبادي صويا 6
- كوب مقشدة صويا سادة 1/3
- كوب طحين لجميع الأغراض 2
- ملاعق صغيرة بيكنج بودر 2

تعليمات

- يُسخن الفرن إلى 350 درجة (175 درجة مئوية) ويُدهن صينية خبز مربعة مقاس 8 × 8 بوصة بقليل من الدهن.
- ذوبي المارجرين واسكبيه فوق السكر البني في وعاء متوسط مع التحريك حتى يتغطى.
- أضيفي الفانيليا ولبن الصويا وكريمة الصويا وقلبي حتى تتجانس.
- اخلطي الدقيق ببطء مع البيكنج بودر مع التقليب بدرجة كافية للوصول إلى خليط ناعم.
- صب الخليط في المقلاة المعدة. اخبز لمدة 25-30 دقيقة حتى تبدأ

الجوانب في الانسحاب من
المقلاة ويكون الجزء العلوي ثابتًا
إلى حد ما.

كوكيز جوز الهند رقائق الشوكولاتة



- ملعقة كبيرة بذور الكتان 2 المطحون
- ملاعق كبيرة ماء 3
- كوب سمن نباتي 1/2
- كوب سكر 3/4
- ملعقة صغيرة فانيليا 1
- كوب دقيق لجميع الأغراض 1 1/4
- ملعقة صغيرة بيكنج بودر 1/2
- ملعقة صغيرة من صودا 1/2
- الخبز
- ملعقة صغيرة ملح 1/4
- كوب جوز هند مبشور غير 1/2
- محلّى
- كوب رقائق شوكولاتة نباتية 3/4

تعليمات

- يسخن الفرن إلى 350 درجة فهرنهايت.
- في طبق صغير ، اخلطي الكتان المطحون مع الماء.
- في محضر طعام أو وعاء كبير ، اخلطي أو اخلطي مزيج الكتان والسمن والسكر والفانيليا معًا حتى يصبح المزيج ناعمًا واطرقيه جانبًا.
- في وعاء كبير ، اخلطي الطحين والبيكنج بودر وصودا الخبز والملح وجوز الهند ورقائق الشوكولاتة معًا.
- يُضاف مزيج السمن ويُحرَّك حتى يتجانس جيدًا.

- تُلف العجينة على شكل كرات ،
وتُوضع على صينية البسكويت
وتُخبز لمدة 10 إلى 12 دقيقة.
- دع ملفات تعريف الارتباط تبرد 5
دقائق قبل إزالتها من الورقة.

بسكويت رقائق الشوكولاتة النباتي



- كوب دقيق لجميع الأغراض غير 1 مبيض (انظر الملاحظة)
- ملعقة صغيرة بيكنج بودر 1
- ملعقة صغيرة من صودا 1/2 الخبز
- كوب سكر غير مكرر 1/4
- ملعقة صغيرة ملح بحر 1/4

- كوب من شراب القيقب 1/3 النقي
- ملعقة صغيرة من دبس 1/4 السكر الأسود
- ملعقة صغيرة من خلاصة 1/2 الفانيليا النقية
- كوب زيت كانولا (قليل 1/4 السخي)
- كوب رقائق شوكولاتة غير 1/3 ألبان

تعليمات

- سخني الفرن إلى 350 درجة فهرنهايت (176 درجة مئوية). في وعاء ، ينخل الدقيق ، والبيكنج بودر ، وصودا الخبز. يضاف

السكر والملح ويقلب جيدا حتى
يتجانس. في وعاء منفصل ،
اخلطي شراب القيقب مع دبس
السكر والفانيليا ، ثم قلبي الزيت
حتى تمتزج جيدًا. أضيفي المزيج
الرطب إلى الجاف مع رقائق
الشوكولاتة وقلبي حتى تمتزج
جيدًا (لا تفرطي في الخلط).
توضع ملاعق كبيرة من الخليط
على ورقة خبز مبطنة بورق
برشمان وتفرد قليلاً. اخبزيها
لمدة 11 دقيقة ، حتى تصبح ذهبية
اللون (إذا كنت تخبزين لفترة
أطول ، سوف تجف). اتركها تبرد
على الورقة لمدة لا تزيد عن
دقيقة واحدة (مرة أخرى ، لمنع

الجفاف) ، ثم انقلها إلى رف التبريد.

- ملحوظة: الدقيق غير المبيض متعدد الأغراض أو دقيق الحنطة ينتج مذاقًا وملمسًا أكثر كلاسيكية للبسكويت ، ولكن يمكنك استخدام دقيق المعجنات المصنوع من القمح الكامل والحصول على بسكويت لذيذ. للحصول على نسخة خالية من القمح ، استخدم دقيق الحنطة ، لكن أضف 2-4 ملاعق كبيرة من دقيق الحنطة إلى المزيج الجاف (تختلف الكمية المطلوبة باختلاف العلامة التجارية لدقيق الحنطة وما إذا كنت تستخدم دقيق

الحنطة المكرر مقابل أقل
معالجة دقيق الحنطة).