

<https://recettesfood.com/>

# كعكات التوت البري الماندرين الخالية من الغلوتين



الكعكات:

جرامًا (حوالي 1 3/4 259

كوب) من مزيج الدقيق  
الخالى من الغلوتين (مع  
إضافة الزانثان)  
جرامًا (حوالي 1/2 كوب \* ) 58  
دقيق الشوفان الخالى من  
الغلوتين (استخدمت [الحصاد](#)  
[الخالى من الغلوتين](#) )  
جرامًا ( 1 ) / 2 كوب ) 123  
سكر حبيبي  
ملعقة كبيرة من مسحوق 1  
الخبز  
ملعقة صغيرة ملح وردي 1/4  
كوب حليب الصويا أو 3/4  
اللوز  
كوب زيت الكانولا أو 1/4

**زيت القرطم**

**ملعقة صغيرة معجون أو 1**

**أنا استخدم) خلاصة الفانيليا**

**Nielsen-Massey)**

**مبشور مبشور 1 مندرين**

**برتقال أو يوسفى**

**كوب توت بري طازج 2**

**سكر حبيبي للرش**

**ماندرين برتقال لامع**

**(اختياري)**

**كوب سكر بودرة 1**

**ملاعق كبيرة عصير برتقال 2**

**ماندرين (استخدم برتقال**

**الماندرين من الحماس)**

## تعليمات

سخني الفرن إلى 400 درجة  
فهرنهايت. صف 2 من صفائح  
الخبز بورق زبدة ودهنها بقليل  
من رذاذ المقلاة.

**الكعكات :** في وعاء كبير ، يُمزج  
الطحين ودقيق الشوفان  
والسكر والبيكنج باودر والملح  
ويخلط جيدًا. يُضاف الزيت  
والحليب والفانيليا وقشر  
البرتقال ، ويُمزج بشوكة أو  
ملعقة خشبية حتى تتماسك  
العجينة. يضاف التوت البري  
برفق.

ضع عجينة البسكوت على ورق الخبز المجهز. يجب أن تكون حوالي 16 قطعة كعك. رشي السكونز بقليل من السكر.

تُخبز السكونز في فرن مُسخن لمدة 15-20 دقيقة ، أو حتى يصبح لونها بنيًا ذهبيًا. في حالة تزجيج السكونز ، اخفقي السكر البودرة وعصير البرتقال المندرين معًا في وعاء حتى يصبح المزيج ناعمًا. رشي فوق الكعكات المبردة. اتركها حتى يتماسك التزجيج.

# التوت البري الإسكافي مع الليمون الصقيل



## الإسكافي :

كوب سكر حبيبي ، بالإضافة 3/4  
إلى ملعقة كبيرة إضافية لرش  
12

كوب دقيق الذرة الرفيعة

كوب دقيق أرز أبيض رقيق 1/4

كوب نشا بطاطس 1/4

ملعقة صغيرة صمغ الزانثان 1/2

ملاعق صغيرة من مسحوق 2

الخبز

ملعقة صغيرة ملح 1/8

كوب حليب الصويا أو غيره 3/4

من الحليب غير الألبان

Earth (مثل) كوب زبدة نباتية 1/3

أو زيت جوز الهند ، (Balance)



مذابة

ملاعق صغيرة من معجون 2

الفانيليا أو استخراج

كوب من التوت البري الطازج 2

أو المجمد

**: الصقيل**

كوب سكر بودرة 1

حوالي 1 1/2 ملعقة كبيرة عصير

ليمون طازج

**تعليمات**

دهن صينية الفطيرة العميقة

بالدهن واطرها جانباً. سخني

الفرن إلى 350 درجة فهرنهايت

**الإسكافي :** في وعاء كبير ،  
يُمزج دقيق الذرة ودقيق الأرز  
ونشا البطاطس و صمغ الزانثان  
والسكر المحبب ومسحوق الخبز  
والمُلح. اخفقي جيدًا حتى  
يتجانس. يُضاف الحليب والزبدة  
النباتية المذابة والفانيليا. خفقت  
حتى تصبح ناعمة.

يُسكب المزيج في قالب  
الفطيرة المُجهز. اغرف التوت  
جيدًا فوق الخليط ، ورشي ملعقة  
من السكر.

تُخبز في الفرن المسخن مسبقًا  
لمدة 50 إلى 60 دقيقة ، أو حتى

تصبح ذهبية اللون وتنضج تمامًا ،  
ولا ترى أي خليط رطب في  
المنتصف. أخرجه من الفرن إلى  
الرف.

**الصقيل :** بمجرد خروج  
الإسكافي من الفرن ، قم بعمل  
التزجيج. في وعاء صغير ، اخفقي  
مسحوق السكر وعصير الليمون  
معًا حتى يصبح المزيج ناعمًا. أنت  
لا تريد أي كتل من السكر  
البودرة. قم برش التزجيج على  
الجزء العلوي من الإسكافي  
الدافئ. ربما لن تحتاج إلى كل  
التزجيج. دعها تبرد وتقدم

يمكن صنع الإسكافي قبل يوم  
واحد