



شباكية بالشوكولاتة البيضاء

24 قطعة شباكية

الوقت: من ساعتين ونصف - ساعتين و45 دقيقة

المكونات

بيضتان (100 غرام)

دقيق قمح (430 غرامًا)

سكر بني (200 غرام)

4 ملاعق كبيرة من العسل (108 من الغرامات)

سكر (90 غرامًا)

زبدة ذائبة غير مملحة (250 غرامًا)

قطع الشوكولاتة البيضاء (200 غرام)

4 ملعقة صغيرة من بذور السمسم المحمص والمطحونة (48 غرامًا)

- تُطحن بذور السمسم بالهاون والمدقة.

لا تطحنها لفترة طويلة، ستتحول إلى زبدة.

1.5 ملعقة صغيرة من خميرة الخبز (2.25 من الغرامات)

1.5 ملعقة صغيرة من بيكربونات الصوديوم (2.25 من الغرامات)

2 ملعقة كبيرة من ماء زهر البرتقال

1 ملعقة صغيرة من مستخلص الفانيليا



½ ملعقة صغيرة من القرفة

½ ملعقة صغيرة من البيانسون

½ ملعقة صغيرة من الكركم

½ ملعقة صغيرة من الملح

التحضير

1. اخلطي دقيق القمح وبذور السمسم وخميرة الخبز وبيكربونات الصوديوم والقرفة واليانسون والكمون والملح معًا في وعاء كبير.
2. ضعي الخليط جانبًا حتى يرتاح.
3. وفي وعاء كبير آخر، اخلطي الزبدة المذابة غير المملحة والسكر البني والسكر العادي بالمضرب لمدة 2-3 دقائق حتى تذوب وتصبح ناعمة ومرنة.
4. أضيفي البيض ومستخلص الفانيليا وماء زهر البرتقال والعسل.
5. أضيفي الخليط الأول واخفقيه (أو اخلطيه بالخلاط على سرعة منخفضة) حتى يمتزج جيدًا.
6. لا تخلطي الخليط لفترة طويلة لتجنب القوام المطاطي.
7. أضيفي قطع الشوكولاتة واخفقيها أو اخلطها مرة أخيرة.
8. غطي الوعاء بغشاء بلاستيكي واتركي الخليط يرتاح في الثلاجة لمدة ساعتين على الأقل.
9. سخني الفرن على درجة حرارة 170.
10. خذي ملاعق كبيرة من العجينة وضعيها على صينية مبطنة بورق خبز.
11. اتركي 5 سم بين كل كعكة.
12. ضعي الكعك في الفرن واخبزيه لمدة 10-12 دقيقة حتى تأخذ الحواف اللون الذهبي ويصبح وسطها ناعمًا وطريًا.
13. أخرجي الكعك من الفرن واتركيه يرتاح لمدة 5 دقائق على صينية الخبز.
14. ضعي الكعك على رف الخبز واتركه حتى يبرد تمامًا.



إذا قمنا بإزالتها من الرف سريعًا، فقد يتلف الكعك.

معلومات غذائية (للشباكية الواحدة)

265	الطاقة (كيلوكالوري)
3.3	البروتينات (غرام)
13.0	الدهون (غرام)
33.2	الكربوهيدرات (غرام)
حوالي 2.7	وعاء تقديم شبه دائري (C)