أقراص جوز الهند

المقادير:

- **■** 2 ½ كوب جوز الهند
 - 1 کوب سکر
 - 4 زلال بیض
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
 - ملعقة صغيرة ملح $rac{1}{2}$ ملعقة
- فستق حلبي للتزيين بحسب الرغبة

طريقة التحضير:

- في الخلاط الكهربائي، أخفقي زلال البيض مع رشّة ملح ليصبح المزيج رغويا.
 - ضعي الفانيليا ثم السكر على دفعات مع الخلط باستمرار ليصبح الميرينغ متماسكا.
- أضيفي جوز الهند وقل ّبي المزيج بخفة شديدة للمحافظة على الهواء داخل الميرينغ.
 - أدخلي الخليط إلى الثلاجة لمدّة ساعة.
- بواسطة ملعقة الايس كريم، شكّلي الخليط على صينية م ُغلَّفة بورق زبدة.
 - زييني الكرات بحبة فستق.
- أدخلي الصينية إلى فرن محمّى على حرارة 180 درجة مئوية على الرف الوسط حتى تشقر القاعدة.
 - شغطّي الفرن من فوق حوالى دقيقة حتى يشقر الوجه.
 - أخرجي الصينية واتركي فيها الأقراص حتى تبرد تماما.

الف صحة!