

# أقراص جوز الهند

المقادير:

- 2 ½ كوب جوز الهند
- 1 كوب سكر
- 4 زلال بيض
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- ½ ملعقة صغيرة ملح
- فستق حلبي للتزيين بحسب الرغبة

طريقة التحضير:

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

الف صحة !