

شرائح الشوفان بالكاراميل

المقادير:

- $\frac{3}{4}$ كوب من الدقيق الكامل
- كوب من الشوفان الملفوف
- $\frac{1}{2}$ كوب من لبّ جوز الهند
- $\frac{1}{4}$ كوب من السكر الأسمر
- 1 $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة من البيكينغ باودر
- 150 غ من الزبدة غير المملحة
- ملعقة طعام من القطر

مقادير الحشوة:

- علبة من حليب نستله المكثّف المحلّى خالي الدسم
- ملعقة طعام من الزبدة غير المملحة
- 1 ملعقة صغيرة من الزنجبيل المطحون
- 30 غ من الشوكولا الداكنة

طريقة التحضير:

- يُمزج الدقيق مع رقائق الشوفان والسكر الأسمر والبايكنغ باودر في وعاء دائري.
- تُذوّب الزبدة مع القطر ويُحرّك المزيج مع المكوّنات الجافّة.
- يُرصّ المزيج في صينية مسطّحة ومغطّاة بورق الخبز ويُخبز في فرن محمّى على حرارة 180 درجة حتى يصبح متماسكاً ويتحوّل لونه إلى ذهبي فاتح.
- تُحضّر الحشوة عبر مزج حليب نستله المكثّف المحلّى خالي الدسم مع الزبدة والزنجبيل المطحون في مقلاة ذات قاعدة ثقيلة. يُطهى المزيج على حرارة معتدلة ويُحرّك باستمرار لمدة 4 إلى 6 دقائق حتى يصبح سميكاً وذهبياً.
- يُدهن مزيج الكاراميل بتجانس على القاعدة المطهوّنة. عندما يبرد، يُسكب ببطء وتجانس مع الشوكولا المذوّبة. يُبرّد حتى تجهز الشوكولا قبل قصّه بسكين ساخن.

الف صحة!