

طريقة تحضير كوكيز الشوفان بالقرفة

وقت الطهي: 60 دقيقة

الكمية تكفي لـ: 8 أشخاص

المقادير:

- 200 غ زبدة
- 1 كوب سكر أبيض
- 1 كوب سكر بني
- 2 بيضة
- 1 ملعقة صغيرة فانيлиا
- 2 كوب طحين
- 1 ملعقة صغيرة بيكنج بودر
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة قرفة بودرة
- 3 كوب شوفان

طريقة التحضير:

1. تخلط الزبدة مع السكر في الخفاقة الكهربائية ليصبح المزيج كريمي.
2. يضاف البيض ثم الفانيлиا وتحفق المكونات جيداً ثم يضاف الطحين والبيكنج صودا والقرفة والملح مع الخفق.
3. يضاف الشوفان ويقلب المزيج لتمتزج المكونات.
4. يغطى العجين ويترك في الثلاجة لحوالي ساعة.
5. يسخن الفرن على درجة حرارة 190.
6. تبطئ صينية بورق الزبدة.
7. تصنع كرات بحجم حبة اللوز من العجين وتوضع في الصينية وتدخل إلى الفرن لحوالي 15 دقيقة لتصبح لونها ذهبي.
8. تترك الكوكيز لتبرد وتقدم باردة أو دافئة.