

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 فانيليا
- 2 كوب طحين
- 1 ملعقة صغيرة بيكنج بودر
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- 1½ ملعقة صغيرة قرفة بودرة
- 3 كوب شوفان

طريقة التحضير:

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