

# كوكيز بزبدة الفول السوداني

## المقادير:

- ½ كوب من العسل
- ½ كوب من زبدة الفستق
- ½ كوب من الموز
- 4 ملاعق كبيرة من الزبدة
- 1 بيض
- 1 ملعقة صغيرة من مستخلص الفانيليا
- ½ ملعقة صغيرة من بيكربونات الصودا
- ½ ملعقة صغيرة من البيكينغ باودر
- ½ ملعقة صغيرة من القرفة، مطحونة
- 1 ½ كوب من الشوفان
- 1 ½ كوب من رقائق الشوكولا

## طريقة التحضير

- في وعاء، أمزجي العسل ومزيج زبدة الفستق ثم أضيفي الموز المهروس والزبدة المذابة، واخلطيهما حتى يتجانس المزيج، ثم اضربي معه البيض، ثم ضعي مستخلص الفانيليا.
- في وعاء آخر، ضعي الشوفان، البيكينغ باودر، البيكربونات، القرفة ورقائق الشوكولاتة حتى يختلطوا بالتساوي، ثم اخلطي المكونات الجافة مع السائلة.
- استخدمني ملعقة الآيس كريم لسكب كميات متساوية من عجينة الكوكيز في الصواني المجهزة
- اخبزي الكوكيز حتى تبدأ حوافهم بالاحمرار فقط، لنحو 15 دقيقة.
- أخرجي الكوكيز من الفرن، وبرديهم تماماً، وعند الرغبة يمكنك رش القليل من الملح.

الف صحة!