

رولز الكوكيز بالتين

المقادير:

- $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة جوزة الطيب
- $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة قرفة
- $\frac{1}{3}$ كوب عسل
- $\frac{1}{4}$ كوب لوز مطحون
- 150 غ تين مجفف منقوع بعصير البرتقال لمدة ساعة
- 1 $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة فانيليا
- 2 بيض
- 130 غ زبدة
- رشة ملح
- 1 $\frac{1}{2}$ ملعقة بايكنغ باودر
- 2 كوبان طحين

طريقة التحضير:

- في وعاء نخلط الطحين، الملح والبايكنغ باودر ثم نضيف الزبدة.
- نضيف البيض ثم نخلط المكونات جيدا، ثم نضع الفانيليا ونخلط جيدا حتى الحصول على قوام العجين المناسب.
- ندخل العجينة الى الثلاجة لمدة ربع ساعة.
- في الخلاط الكهربائي، نضع التين ونضيف عليه الجوز المطحون، اللوز المطحون، العسل، القرفة، وجوزة الطيب وقومي بالخلط.
- نفرّد العجينة ثم نضع الحشو ونغلقها على شكل أسطوانة.
- نقطع العجينة حلقات ندخلها الى الفرن لمدة 15 دقيقة.

الف صحة!