

كوكيز الزنجبيل

المقادير:

- 2 ¼ كوب طحين
- 2 ملعقة صغيرة زنجبيل بودرة
- 1 ملعقة صغيرة بيكينج صودا
- 1 ملعقة صغيرة قرفة بودرة
- ¼ 1 ملعقة صغيرة قرنفل بودرة
- ¼ 1 ملعقة صغيرة ملح
- ¾ 3 كوب زبدة
- ½ 1 كوب سكر
- 1 بيضة
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 1 ملعقة كبيرة ماء
- ¼ 1 كوب دبس التمر
- 2 ملعقة كبيرة سكر

طريقة التحضير:

1. يسخن الفرن على درجة حرارة 175.
2. يخلط الطحين مع الزنجبيل والبيكينج صودا والقرنفل والقرفة والملح ويترك جانباً.
3. تخفق الزبدة مع السكر في الخفاقة الكهربائية ليصبح المزيج كريمي ثم تضاف البيضة والماء والفانيليا ودبس التمر وتخلط المقادير جيداً.
4. يضاف مزيج الطحين وتخفق المكونات حتى تتجانس.
5. تشكل كرات صغيرة الحجم من العجين وتوضع في صينية مدهونة بالزبدة أو بورق الزبدة.
6. تدخل الصينية الى الفرن لحوالي 10 دقائق ثم تخرج وتترك الكوكيز لتبرد.
7. تقدم الكوكيز باردة أو دافئة.