

كوكيز بالشوكولاتة وجوز الهند

المقادير:

- ½ كوب طحين أسمر
- 1 كوب شوفان
- 1 كوب جوز الهند
- 1 ملعقة صغيرة بيكنج صودا
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- 100 غ زبدة
- ½ كوب سكر بني
- ¼ سكر أبيض
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 1 بيضة
- 1 صفار بيضة
- ½ كوب رقائق الشوكولاتة

طريقة التحضير:

1. في وعاء، يخلط الطحين مع جوز الهند والبيكنج صودا والشوفان والملح.
2. يخفق الزبدة والسكر في الخلاط الكهربائية ليصبح المزيج متجانس وهش ثم تضاف الفانيليا والبيض مع الخفق لحوالي 30 ثانية فقط.
3. تخفف سرعة الخلاط ثم يضاف مزيج الطحين وتخفق كل المكونات ثم تضاف رقائق الشوكولاتة مع الخفق.
4. تشكل العجينة على شكل كرة وتلف بورق البلاستيك وتوضع في الثلاجة لحوالي 30 دقيقة.
5. يسخن الفرن على درجة 350 وتجهز صينية للفرن وتبطن بورق الزبدة.
6. تشكل كرات متوسطة الحجم وتوضع في الصينية ثم تدخل الى الفرن وتشوى لمدة 15 دقيقة ثم تخرج من الفرن وتترك الكوكيز لتبرد.