

كوكيز بزبدة الفول السوداني

المقادير:

- 1 كوب زبدة الفول السوداني
- 1 بيضة
- 1 كوب سكر

طريقة التحضير:

1. يسخن الفرن على درجة حرارة 175.
2. تجهز صينية الفرن وتبطن بورق الزبدة.
3. تخلط زبدة الفول السوداني مع السكر والبيضة ليصبح المزيج ناعم.
4. تشكل كرات صغيرة الحجم من العجينة ثم يضغط عليها في الوسط بواسطة شوكة لتأخذ الشكل المطلوب.
5. توضع الكوكيز على الصينية وتدخل الى الفرن لحوالي 10 دقائق ثم تخرج من الفرن وتترك لتبرد.
6. تقدم الكوكيز باردة.