

كوكيز بزبدة الفول السوداني

المقادير:

- $\frac{1}{2}$ كوب من العسل
- $\frac{1}{2}$ كوب من زبدة الفستق
- $\frac{1}{2}$ كوب من الموز
- 4 ملاعق كبيرة من الزبدة
- 1 بيض
- 1 ملعقة صغيرة من مستخلص الفانيلا
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة من بيكربونات الصودا
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة من البيكينغ باودر
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة من القرفة ، مطحونة
- 1 $\frac{1}{2}$ كوب من الشوفان
- 1 $\frac{1}{2}$ كوب من رقائق الشوكولا

طريقة التحضير

- في وعاء ، أمزجي العسل ومزيج زبدة الفستق ثم أضيفي الموز المهروس والزبدة المذابة ، واخلطيهم حتى يتجانس المزيج ، ثم اضربي معه البيض، ثم ضعي مستخلص الفانيلا.
- في وعاء آخر، ضعي الشوفان، البيكينغ باودر، البيكربونات، القرفة ورقائق الشوكولاتة حتى يختلطوا بالتساوي، ثم اخلطي المكونات الجافة مع السائلة.
- استخدمتي 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 !