

كوكيز الشوفان والبرتقال

المقادير:

- 100 غ زبدة
- 100 غ طحين
- 100 غ سكر أسمر
- رشّة ملح
- 50 غ بندق مطحون
- 25 غ برش جوز الهند
- 100 غ شوفان
- $\frac{1}{2}$ موزة
- 1 بيض
- 1 ملعقة كبيرة برش برتقال أو برش ليمون
- 1 ملعقة صغيرة بايكنج باودر
- 75 غ حبيبات الشوكولا
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا

طريقة التحضير:

- بواسطة الخلاط الكهربائي، اخلطي الزبدة مع السكر ثم أضيفي عليهم الموز المهروس، الفانيليا، البيض وبرش الليمون.
- في وعاء آخر، اخلطي الطحين مع الشوفان، البايكنج باودر، الشوكولا، البندق، جوز الهند والملح ثم إسكبيهم على الخليط الأول وقومي بالتحريك.
- شكّلهم على شكل كرات ثم ضعهم بصينية مبطنة بورق زبدة وأدخليهم الفرن لمدة 15 دقيقة.

الف صحة!