

## شوفان القطع بالكوسا

النشأص : 1

الوقت الكلي: 0 min

وقت التحضير: 0 min

وقت الطبخ: 0 min  
الهكونات:

• ¼ كوب من الشوفان (cut-steel)

• 1 ¼ كوب من حليب اللوز المنزلي أو الجاهز

• رشة من بودرة القرفة

• رشة من بودرة حب الهال

• رشة من بودرة الزنجبيل

• رشة من الملح

• ١ ملعقة كبيرة من سكر جوز الهند (اختياري)

• ٢/١ كوب من الكوسا النيئة المبشورة

• الإضافات: الغرانولا، جوز الهند المبشور، كريمة جوز الهند، العسل

### الخطوات :

1. ننتقع الشوفان خلال 3 أو 4 ساعات في حليب اللوز و البهارات أو أثناء الليل. إذا كنتم تفضلون رقائق الشوفان، يتم خلط الحليب مع الشوفان وقت تحضير الوصفة.

2. نضع خليط الشوفان في قدر مع الكوسا وسكر جوز الهند على حرارة متوسطة لمدة 10 أو 15 دقيقة حتى يطهي الشوفان، ونقلب أحياناً. نرفع القدر من على النار و نضيف زبدة اللوز، ونقلب حتى تذوب.

3. ننقل المزيج إلى وعاء. نضيف الغرانولا والعسل أو كريمة جوز الهند من أجل المزيد من الحلوة.