شوفان القطع بالكوسا

وقت الطبخ: 0 min وقت التحضير: 0 min الوقت الكلي: 0 min الأشخاص : 1

المكونات:

- ¼ كوب من الشوفان (cut-steel)
- 1 1/4 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. ننقع 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 الحلاوة.