

شوفان صفوف بجوز الهند والكرم

وقت الطبخ: 15 min وقت التحضير: 5 min الوقت الكلي: 20 min الأشخاص : 1 المكونات:

2/1 كوب رقائق شوفان
2/1 كوب ماء
4/1 كوب حليب جوز الهند كامل الدسم معلب
4/1 الي 1/2 ملعقة صغيرة من الكرم المطحون
2/1 ملعقة صغيرة من مستخلص الفانيлия
رشة من الملح
4/1 كوب جوز هند مجفف
1 ملعقة كبيرة من العسل (أو حسب الذوق)

للتقديم:

عسل
رقائق جوز الهند المدهونة
فستق مقطع

الخطوات:

1. نضع كل مكونات الشوفان في مقلاة متوسطة الحجم. ونضعه علي درجة حرارة منخفضة ونطهيه, ثم نقلب بين كل حين وآخر. إذا بدا الشوفان كثيف جداً يمكن إضافة ملعقتين كبيرتين من الماء الدافئ ونستمر في الطهي. بعد حوالي 10 دقائق نتأكد إذا أصبح الشوفان مطهي تماماً , وإذا لم يصبح جاهزاً نستمر في الطهي لعدة دقائق أخرى .

لقد استغرق الشوفان الذي قمنا بهمه 15 دقيقة.

2. ننقل الشوفان الي وعاء التقديم. ونزينه باختيارنا من التوبينج. يقدم دافئاً.