

كوكيز زبدة الفول السوداني و الهربي الخالية من الجلوتين

النشأخص : 0

الوقت الكلي: 0 min

وقت التحضير: 0 min

وقت الطبخ: 0 min

الهكونات:

- ½ كوب زبدة الفول السوداني
- ½ كوب سكر جوز الهند
- 1 بيضة
- 2 ملعقة طعام من شراب القيقب
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- ½ كوب دقيق الشوفان
- 1 ملعقة صغيرة صودا الخبز
- رشّة ملح
- الحشو: زبدة الفول السوداني و هربي التوت

الخطوات:

1. يسخن الفرن مسبقاً علي درجة حرارة 350 ف. و يتم تحضير صينية الخبز مع ورق البرشمان.
2. يتم خلط زبدة السوداني مع السكر، البيض، شراب القيقب، و الفانيليا حتي يذوب سكر جوز الهند و تهزج زبدة السوداني جيداً.
3. يضاف دقيق الشوفان، صودا الخبز، و الملح، و يتم خلطهم حتي يمتزجوا جيداً. سيصبح الخليط رطب و لزج.
4. تأخذ ملعقة صغيرة من الخليط وتوضع على ورق البارشمان. يتم التأكد من وضع كل ملعقة بعيداً عن الأخرى حتى لا يلتصق الخليط ببعضه لأنه يتمدّد على الورق. ستصنع هذه الوصفة من 18 الى 20 كوكيز.
5. يخبز الخليط من 12 الى 15 دقيقة حتى تصبح الأطراف مقرمشة و ذهبية اللون. تترك الكوكيز لتبرد على رف للتبريد. ستصبح الكوكيز هشّة و لكن ستبقى طرية.
6. تؤكل سادة أو يفرد عليها زبدة السوداني و الهربي لصنع ساندويتش.