شوفان الجزر

وقت الطبخ: 0 min | وقت التحضير: 0 min | الوقت الكلي: 0 min | الأشخاص : لشخصين، أو كمية وفيرة لشخص

المكونات:

- ٢/١ كوب من الشوفان
- ١ كوب من حليب اللوز
- ٤/١ كوب من الماء أو حسب الحاجة
- ٣/١ كوب من الجزر المبشور
- ٢/١ ملعقة صغيرة من القرفة
- ٤/١ ملعقة صغيرة من الزنجبيل المطحون
- رشة من الملح
- ٢ ملعقة كبيرة من الزبيب الذهبي
- ١ ملعقة كبيرة من سكر جوز الهند

للتقديم:

- كريمة الفانيليا والكاجو
- لبنة محلاة بالعسل
- جوز أو بيكان نيء
- رقائق جوز الهند المحمصة

الخطوات:

١-توضع كل مكونات الشوفان في مقلاة متوسطة الحجم، ويتم طهيها على درجة حرارة منخفضة، وتقلب من حين إلى آخر. إذا وجدتم أن الشوفان يبدو كثيفاً، يمكنكم إضافة ملعقتين كبيرتين من الماء الدافئ ثم تستمرون في الطهي.

وبعد حوالي ١٠ دقائق تحققوا من أن الشوفان أصبح مطهي تماماً، وإذا لم يكن فيجب تركه لعدة دقائق إضافية. الشوفان الذي استخدمته تطلب طهيه لمدة ١٥ دقيقة.

٢-ننقل المزيج لوعاء التقديم، ويزين باختياركم من إضافات التقديم. ويقدم دافئاً.