

شوفان الجزر

النشخص : لشخصين، أو كمية وفيرة لشخص

الوقت الكلي: 0 min

وقت التحضير: 0 min

وقت الطبخ: 0 min

المكونات:

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

للتقديم:

- [كريمة الفانيليا والكاجو](#)
- لينة محلاة بالعسل
- جوز أو بيكان نيع
- رقائق جوز الهند المحمصّة

الخطوات:

١-توضع كل مكونات الشوفان في مقلاة متوسطة الحجم، ويتر طهيها على درجة حرارة منخفضة، وتقلب من حين إلى آخر. إذا وجدتم أن الشوفان يبدو كثيفاً، يهونكم إضافة ملعقتين كبيرتين من الهاء الدافئ ثم تستهرون 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 طهيها لمدة ١٥ دقيقة.

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