

شوفان القطع بالكوسا

النشخص : 1

الوقت الكلي: 0 min

وقت التحضير: 0 min

وقت الطبخ: 0 min
الهكونات:

• ¼ كوب من الشوفان (cut-steel)

• 1 ¼ كوب من حليب اللوز المنزلي أو الجاهز

• رشّة من بودرة القرفة

• رشّة من بودرة حب الهال

• رشّة من بودرة الزنجبيل

• رشّة من الهلج

• 1 ملعقة كبيرة من سكر جوز الهند (اختياري)

• 1/2 كوب من الكوسا النيئة المهشورة

• الإضافات: الغرانولا، جوز الهند المهشور، كريمة جوز الهند، العسل

الخطوات :

1. نضع 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 الطلوة.