

## كوكيز الشوفان بالفسق والهرى

النشأص : 0

الوقت الكلى: 0 min

وقت التحضير: 0 min

وقت الطبخ: 0 min

صنع هذه الوصفة تقريبا 20 كوكيز.

المكونات:

- 1 كوب من رقائق الشوفان
- ½ كوب من الفستق النيء
- 1 كوب من طحين السبلت
- 1 ملعقة صغيرة من صودا الخبز
- ¼ ملعقة صغيرة من الملح
- ¼ كوب من سكر جوز الهند أو 2 ملعقة كبيرة لهذاق أقل حلاوة
- ¼ كوب من شراب القيقب
- ¼ كوب من زيت جوز الهند، هذاب
- 1 ملعقة صغيرة من الفانيليا
- 2-1 ملعقة صغيرة من الماء
- 20 ملعقة صغيرة من هربى بقطع الفواكه

الخطوات:

1. يسخن الفرن مسبقاً على درجة حرارة 350ف أو 160س. ويتم تحضير صاج للخبز بها ورق بارشمان ونتركها جانباً.
2. نضع الشوفان والفسق في محضر الطعام ونخلط حتى يصبح لدينا بودرة ناعمة.
3. نضيف الطحين، صودا الخبز، الملح، و سكر جوز الهند. و نخفق بضع المرات لهزج المكونات.
4. تم نضيف شراب القيقب، زيت جوز الهند، و الفانيليا. ونخفق مجدداً بضع مرات لهزج كل المكونات. إذا كان المزيج جافاً جداً نضيف ملعقة كبيرة من الماء و نخفق مجدداً بضع مرات. نضيف اللملعة الكبيرة الأخرى من الماء فقط إذا كان المزيج لا يزال جافاً. نحن نرغب في أن يكون العجين متهاسكاً ، حتى لا ينفتت.
5. نشكل العجين على شكل 20 كرة حجمها 1 بوصة / انش ، ونضعها في صاج الخبز بمسافة 2 بوصة بين كل كرة والأخرى. نصنع ثقب في منتصف البسكويت باستخدام إبهامنا، أو يد لملعقة خشبية. ثم نضع حوالي ملعقة صغيرة من الهربى في كل ثقب.
6. يخبز من 15 الي 18 دقيقة حتى يصبح لون الأطراف بني قليلاً. ويترك ليبرد على رف التبريد. و ثم نستمتع بتناوله !