

كوكيز الكاجو بالتوت البري

النشأص : 0

الوقت الكلي: 0 min

وقت التحضير: 0 min

وقت الطبخ: 0 min
الوصفة تقوم بعمل 12 كوكيز

المكونات:

- 1 بيضة
- 1/2 كوب من [زبدة الكاجو بالفانيليا](#)
- 2 ملعقة كبيرة من العسل
- 2 ملعقة كبيرة من سكر التمر
- 1/2 كوب من الشوفان
- رشة من الملح
- 1/4 كوب من التوت البري المجفف

الخطوات:

1. يسخن الفرن مسبقاً على درجة حرارة 375 ف أو 180س، ونجهز صينية خبز بورق بارشمان أو سيليكون.
2. نخفق البيض مع زبدة الكاجو، ثم نضيف العسل، سكر التمر، و الملح ونهزج جيداً. ثم نضيف الشوفان و التوت المجفف ونقلب جيداً حتى تمتزج كل المكونات.
3. نستخرج حوالي ملعقة كبيرة من العجين ونضعها على الصينية المجهزة ، ونصنع 12 كوكي. نضغط عليهم برفق بكف اليد لتسطيحهم قليلاً.
4. نخبز من 12 الي 15 دقيقة. ونبردهم قبل الاستمتاع بتناولهم.