

كاجو بجوز الهند و الفلفل الحار

النشخص : 6

الوقت الكلي: 30 min

وقت التحضير: 5 min

وقت الطبخ: 25 min
المكونات:

- 2 كوب (30غ) من الكاجو النيء
- ¼ كوب (30غ) من جوز الهند المبشور و غير محلى
- 1 ملعقة كبيرة من شراب القيقب
- 1 ملعقة صغيرة من عصير اللومي
- ½ ملعقة صغيرة من بودرة الفلفل الحار
- ½ ملعقة صغيرة من ملح البحر

الخطوات:

1. يسخن الفرن مسبقاً على درجة حرارة 325 ف أو 150 س. ونضع ورق بارشمان في صينية خبز.
2. نهزج المكونات معاً في وعاء. ونضعها علي صينية الخبز.
3. نخبز لهدة 20 او 25 دقيقة, ونقلب في منتصف الهدة حتى يصبح المزيج لونه ذهبي.
4. نتركه جانبا ليبرد. نستمتع به كها هو, أو نضعه على السلطة.