

كوكيز النوتيللا الصحية بالشوفان

النشأص : 12

الوقت الكلي: 15 min

وقت التحضير: 5 min

وقت الطبخ: 10 min
الهكونات:

- 2/1 كوب (140 جرام) نوتيللا صحية
- 1 بيضة, مخفوقة بخفة
- 2 ملعقة كبيرة (30 مل) عسل أو شراب القيقب
- 2/1 ملعقة صغيرة فانيليا (اختياري)
- 4/1 ملعقة صغيرة ملح (اختياري)
- 2/1 كوب (50 جرام) رقائق شوفان
- 4/1 كوب (40 جرام) رقائق الشوكولاتة الداكنة

الخطوات:

في وعاء متوسط الحجم نخفق النوتيللا الصحية مع البيض, العسل, الفانيليا, والملح حتى يصبح الهزيج أهلس. ثم نضيف الشوفان ورقائق الشوكولاتة ونقلب للداخل جيدا. نغطي الوعاء ونحتفظ به في الثلاجة لهدة ساعة على الاقل.
يسخن الفرن مسبقا على 350ف أو 160س. ونجهز صينية خبز الفرن بورق بارشمان أو سيليكون ونترك جانبا.
نأخذ ملعقة كبيرة دائرية من العجين ونضعها على صينية خبز, ونترك حوالي 2أنش أو 5سم مسافة بين كل ملعقة من العجين والأخرى. نخبز من 10 الى 12 دقيقة, حتى تصبح الكوكيز غير رطبة ولكنها تظل طرية. سنتهاسك الكوكيز قليلا عندها تبرد, ولكنها ستبقى طرية. نستمتع بتناولها بعد عدة دقائق من خروجها من الفرن ورقائق الشوكولاتة هازالت طرية.

ملاحظات :

يحتفظ بها في وعاء محكم الغلق في درجة حرارة الغرفة لهدة 3 أيام أو في الثلاجة لهدة 5 أيام. يفضل تناولها في نفس اليوم وهي هازالت دافئة.