

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 أملس. ثم نضيف الشوفان ورائق الشوكولاتة ونقلب للداخل جيدا. نغطي الوعاء ونحتفظ به في الثلاجة لعدة ساعة على الأقل.
يسخن الفرن مسبقا على 350 ف أو 160 س. ونجهز صينية خبز الفرن بورق بارشمان أو سيليكون ونترك جانبا.
نأخذ ملعقة كبيرة دائرية من العجين ونضعها على صينية خبز, ونترك حوالي 2 أنش أو 5 سم 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 ورائق الشوكولاتة مازالت طرية.

ملاحظات :

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