

# لو محتاجة حلويات فى اللانش بوكس ☐☐ إليك طريقة عمل الكوكيز



الأحد 15 سبتمبر 2019 08:09 م

إعداد حلوى شهية وبسيطة هو أمر تبحث عنه جميع ربات البيوت المهتمات بتقديم كل ما تحتاجه أسرتهن من أكلات، وتزامناً مع دخول فترة المدارس والجامعات تبحث الكثير من الأمهات عن تقديم سناكس وحلوى بسيطة يمكن لأولادهن أن يصطحبونها معهم فى فترات الدراسة فى "اللانشر بوكس"، لذا نقدم لك اليوم طريقة عمل الكوكيز قوّمى بإعدادها بمكونات سهلة وبسيطة لن تكلفك الكثير، وفقاً لما ذكر على موقع "Delicious".



كوكيز

## المكونات:

2 كوب حبيبات الشوكولاتة

2 كوب دقيق

3/4 كوب زبدة

كوب سكر

2 بيضة

ملعقة صغيرة بيكنج صودا

2 ملعقة صغيرة فانيليا

ملعقة صغيرة ملح



كوكيز

#### طريقة التحضير:

- يتم تسخين الفرن على درجة حرارة مرتفعة، ثم نخفق الزبدة والسكر، ونضع الفانيليا ثم البيض ونخفق المزيج جيداً.
- يخلط الدقيق في وعاء آخر، ثم نضع البيكينج صودا والملح معاً ثم يسكبوا فوق مزيج البيض.
- تُضاف حبيبات الشوكولاتة ويقلبوا بشكل جيد.
- تقسم العجينة إلى كرات صغيرة، ثم توضع في صينية الفرن.
- يتم تسويتها في الفرن لمدة 15 دقيقة، ثم تقدم باردة أو ساخنة مع فنجان قهوة أو كوب نسكافيه لبدء يومك بغطار شهى بسيط.



كوكيز