

<https://recettesfood.com/>

طريقة عمل كوكيز في البيت



المكوّنات

- بيض
- 2
- سكر
- كوب
- خميرة

- ملعقة كبيرة
- ملح
- رشة
- فانيليا
- ملعقة صغيرة
- دقيق أبيض
- كوب ونصف
- زبدة
- مذوبة - كوب
- حبيبات شوكولاتة
- كوب

|

طريقة التحضير

- 1
- في وعاء، أخفقي البيض والسكر.

- 2

- زيدي الزبدة، الفانيليا والملح. قلبي المكونات.

- 3

- أضيفي الدقيق والخميرة تدريجياً واعجني حتى تحصلي على عجينة ناعمة.

- 4

- زيدي حبيبات الشوكولاتة واعجني جيداً. شكلي الكوكيز إلى كرات متوسطة الحجم ثم ضعها في صينية فرن وأدخليها إلى فرن محمى مسبقاً على حرارة 200 درجة مئوية لحوالي 12 دقيقة حتى تنضج.

بسکوت بدون زبده



المكوّنات

- دقيق
- أكواب 5
- زيت نباتي
- كوب
- سكر
- كوب
- حليب سائل
- كوب
- بايكنغ باودر
- ملعقة كبيرة
- خلاصة فانيليا
- ملعقة صغيرة

|

طريقة التحضير

- 1
- في وعاء، ضعي السكر، الزيت، الحليب والفانيليا. أخلطي المكونات حتى تتداخل.
- 2
- أضيفي البايكنغ باودر والدقيق. أخلطي المزيج حتى تحصلي على عجينة متماسكة.
- 3
- إرفعي العجينة من الوعاء وضعيها على سطح العمل المنثور بالدقيق. بواسطة النشابة، إفردي العجينة حتى تصبح رقيقة.
- 4

- بواسطة كوب، قطع العجينة إلى دوائر. ضعي هذه الأخيرة في صينية فرن مبطنة بورق زبدة.
- 5
- أدخل الصينية إلى الفرن المحمي مسبقاً على حرارة متوسطة حتى يصبح لون البسكويت ذهبياً.
- 6
- أخرجي الصينية من الفرن واتركي البسكويت يبرد على حرارة الغرفة! ثمّ قدميه. ألف صحة

بسكويت الشوفان بالشوكولاته



المكوّنات

- زبدة
- نصف كوب
- سكر أبيض

- ربع كوب
- سكر أسمر
- نصف كوب
- فانيليا
- ملعقة صغيرة
- حليب سائل
- ملعقتان كبيرتان
- شوفان
- كوب ونصف
- دقيق
- نصف كوب
- ملح
- نصف ملعقة صغيرة
- بايكنغ باودر
- ملعقة صغيرة

• رقائق شوكولاتة

• نصف كوب

|

طريقة التحضير

- 1
- في وعاء، ضعي الزبدة، السكر الابيض والسكر البني. اخفقي المكونات بواسطة الخلاط الكهربائي حتى تحسلي على قوام كريمي.
- 2
- أضيفي الفانيليا والحليب واستمري في الخفق حتى تمتزج المكونات.
- 3
- أضيفي الشوفان، الدقيق، الملح والبايكنغ باودر. قلبي ثم اعجني المكونات جيداً حتى تتجانس.
- 4

- أضيفي رقائق الشوكولاتة واعجني قليلاً حتى تتوزع الشوكولاتة تماماً.
- 5
- شكلي أقراص البسكويت بحسب الرغبة وضعيها على ورقة زبدة في صينية فرن.
- 6
- أدخلِي الصينية إلى فرن محمى على حرارة 180 درجة مئوية مدة 8 إلى 10 دقائق حتى تنضج.

بسكوت مع شوكولاتة



المكوّنات

- دقيق
- أكواب 3
- بيض

- 1
- فانيليا
- ملعقة صغيرة
- بايكنغ باودر
- ملعقة صغيرة
- سكر بودرة
- ثلاثا كوب
- زبدة
- على حرارة الغرفة كوب
- زيت نباتي
- ثلث كوب
- شوكولاتة
- كوب

|

طريقة التحضير

- 1
- في وعاء الخلاط الكهربائي، أخفقي الزبدة حتى تصبح ذات قوام كريمي.
- 2
- أضيفي السكر وحركي حتى تتخلصي من التكتلات.
- 3
- زيدي الفانيليا، البيض، الزيت والبايكنغ باودر.
- 4
- أخلطي المكونات ثم أضيفي الدقيق وابعني حتى تحصلي على عجينة متماسكة.
- 5

- ضعي العجينة بين ورقتي زبدة وافرديهما.
- 6
- قسمي العجينة إلى دوائر متوسطة الحجم ثم صفيها في صينية فرن مغلقة بورقة زبدة.
- 7
- أدخلني الصينية إلى فرن محمّي مسبقاً على حرارة 200 درجة مئوية حتى ينضج البسكويت.
- 8
- في هذه الأثناء ذوبي الشوكولاتة في حمام مائي.
- 9

- غمسي قطع البسكويت بالشوكولاتة المذوبة ثم صفيها في صينية مغلقة بورقة زبدة.
- 10
- أدخلني الصينية إلى الثلاجة لحوالي 4 ساعات حتى تجمد الشوكولاتة.

طريقة الكوكيز المحشي



المكوّنات

- شوكولاتة دهن
- كوب
- دقيق
- كوب ونصف

- كاكاو
- ثلث كوب
- زبدة
- مذوية 100 غرام
- بيض
- 2
- سكر بودرة
- نصف كوب
- سكر أسمر
- نصف كوب
- بايكنغ باودر
- ملعقة صغيرة
- ملح
- ملعقة صغيرة
- فانيليا

• ملعقة صغيرة

طريقة التحضير

- 1
- شكلي بواسطة ملعقة، دوائر من شوكولاتة الدهن وضعيها في صينية مغلقة بورقة زبدة.
- 2
- أدخلها الصينية إلى الفريزر حتى تتجمد الشوكولاتة.
- 3
- في وعاء، ضعي الزبدة، السكر الأسمر والسكر البودرة.
- 4
- قلبي المكونات حتى تتداخل ثم زيدي البيض والفانيليا.

- 5

- أخفقي المكونات حتى يتجانس الخليط ثم زيدي الدقيق، الكاكاو، البايكنغ باودر والملح.

- 6

- اعجني المكونات حتى تحسلي على عجينة متماسكة.

- 7

- شكلي العجينة إلى دوائر متوسطة الحجم ثم افردوها قليلاً في راحة يدك واحشيها بواسطة دائرة من الشوكولاتة المجمدة ثم شكلي الكوكيز إلى دوائر من جديد.

- 8

- صفي دوائر الكوكيز المحشية في صينية فرن مغلقة بورقة زبدة ثم

أدخليها إلى فرن محمّي مسبقاً على
حرارة 200 درجة مئوية لحوالي 10
دقائق