

كوكيز الرد فيلثيت



المقادير :

3 أكواب خليط بيكميت (ملتي الخبازين) رد فيلثيت

1 اصبع زبدة 100 جرام

بيضة

1 م ص فانيليا

جالكسي للتزيين

الطريقة :

تخلط المقادير مع بعض حتى تشكل عجينة

وتبرد بالثلاجة نصف ساعة

ثم تشكل بصينية بشكل عشوائي ومسافات متساوية عن بعضها

وتخبز 10 دقائق من اسفل فقط واذا انتهت توضع قطعة جالكسي او اي شوكولا اخرى عليها وتترك في

الفرن دقيقتين (مطفي) يخرج الكوكيز ليبرد تماماً .

لمتابعة المزيد , المقادير , الطريقة , بقية منيو الحلا , مطبخ الاقلاع