

## کوکی زنجبیلی

آرد	۳۷۵ گرم
کره	۱۷۰ گرم
شکر	۱۵۰ گرم
ملاس	۱۶۵ گرم
آب	۱۲۰ م.ل
جوش شیرین	۱ ق.چ
زنجبیل	۱ ق.چ
دارچین	۲ ق.چ
نمک	۱ ق.چ
تخم مرغ	۱ عدد
چیپس شکلات	۹۰ گرم
چیپس شکلات سفید	۴۵ گرم

۱ در یک کاسه متوسط آرد، کره آب شده، شکر، ملاس، آب، جوش شیرین، زنجبیل، دارچین نمک و تخم مرغ را با هم خوب مخلوط کنید

۲ خمیر حاصل را به سه قسمت تقسیم کنید و روی آن را بپوشانید و حداقل به مدت ۴ ساعت در یخچال قرار دهید

۳ خمیر را روی تخته کار پهن کنید تا به اندازه ۶ میلیمتر ضخامت آن شود، سپس با قالب شکل دلخواه را جدا کنید و در سینی فر قرار دهید

۴ سینی فر را به مدت ۱۰-۱۲ دقیقه در فر از پیش گرم شده در دمای ۱۸۰ درجه سانتی گراد قرار دهید

۵ در این مدت چیپس شکلات را در کاسه ای بریزید و برای مدت ۴۰ ثانیه در مایکروویو قرار دهید و هر ده ثانیه آن را هم بزنید، میتوانید با روش بن ماری هم شکلات را ذوب کنید

شکلات ذوب شده را در کیسه زیپ کیف بریزید و با آن کوکی های خنک شده را تزئین کنید

۶

نوش جان :

۷