

کوکى موز و چيپس شکلات

۱۱۰ گرم	شکر
۵۵ گرم	شکر قهوه ای
۱ ق.چ	وانیل
۱۱۵ گرم	کره
۱۴۰ گرم	ماست چکیده
۱ عدد	تخم مرغ
۲ عدد	موز
۳۱۰ گرم	آرد
۱.۲ ق.چ	بکینگ پودر
۱.۲ ق.چ	جوش شیرین
۱ کمی	نمک
۲ ق.چ	دارچین
۸۵ گرم	چیپس شکلات

۱ ابتدا در یک کاسه بزرگ، شکر، شکر قهوه ای، وانیل و کره را با همزن دستی خوب مخلوط کنید تا کاملاً صاف و یکدست شود(کره را از نیم ساعت قبل بیرون از یخچال بگذارید)

۲ فر را در دمای ۱۷۵ درجه روشن کنید تا گرم شود

۳ به مواد درون کاسه، ماست چکیده، تخم مرغ و موزها را اضافه کنید و موزها را خوب له کنید و با مواد مخلوط کنید

۴ آرد، بکینگ پودر، جوش شیرین، نمک و دارچین را هم اضافه کنید و خوب هم بزنید، سپس چیپس شکلات را اضافه کنید و خوب هم بزنید

با اسکوپ بستنی یا قاشق به اندازه مساوی از مواد را در سینی فر با فاصله بچینید و به مدت ۱۵ دقیقه در فر قرار دهید



نوش جان (:

