

تحضير أكواب الكوكيز بكريمة أوفومالتين المقرمشة

- 1 قومي بتبطين صينية خبز صغيرة أو طبق بورق الخبز. ضعي 12 ملعقة صغيرة من كريمة أوفومالتين المقرمشة على ورق الخبز، مع ترك مسافة بينها ثم جمديها لمدة ساعة على الأقل.
- 2 يتم تسخين الفرن إلى درجة حرارة 180 درجة مئوية، ثم دهن صينية المافن ذات 12 فتحة بكمية جيدة من الزبدة.
- 3 استخدم المضرِب الكهربائي في وعاء لخفق الزبدة والسكر لمدة دقيقتين.
- 4 أضيفي البيضة واستمري في الخفق حتى تحصلين على خليط ناعم.
- 5 اخلطي الدقيق مع الملح والبيكنج باودر، ثم أضيفيه إلى الخليط برفق، باستخدام ملعقة. اجمعي العجين بيديك بسرعة.
- 6 قسمي العجين إلى 12 كرة متساوية.
- 7 يرجى إخراج كريمة أوفومالتين المقرمشة من الفريزر.
- 8 قومي بتسطيح كرة من العجين. ضعي كرة مجمدة من كريمة أوفومالتين المقرمشة في الأعلى، وقومي بتغطيتها بالكامل بالعجين ويمكنك لفها مرة أخرى على شكل كرة. ثم ضعي الكرة في إحدى فتحات المافن، مع التأكد من عدم الضغط على كرة العجين للأسفل. كرري هذه الخطوة مع جميع كرات العجين.
- 9 يتم خبز الكوكيز في الفرن لمدة تتراوح من 10 إلى 12 دقيقة حتى يصبح لونها بنيًا ذهبيًا.
- 10 بعد ذلك، اتركي أكواب الكوكيز من أوفو تبرد في الصينية لمدة 15 دقيقة تقريبًا. ثم، قومي بتخليص حواف الكوكيز بعناية بسكين وإخراجها بعناية من صينية المافن.
- 11 اتركها تبرد على رف التبريد أو يمكنك الاستمتاع بتناول أكواب الكوكيز من أوفو وهي دافئة.

المكونات

- الحشو
- 12 ملعقة صغيرة من كريمة أوفومالتين المقرمشة
- العجين
- 100 جرام من الزبدة الطرية
- 80 جرام من السكر البني
- 50 جرام من السكر المطحون
- بيضة واحدة
- 220 جرام من الدقيق
- رشة ملح
- ½ ملعقة صغيرة من البيكنج بودر



أكواب الكوكيز المقرمشة

