

طرز تهیه کوکی شکلاتی رژیمی



کوکلی شکلاتی رژیمی :

شکلات چیس یا کوکی شکلاتی امسال هفتاد و پنجمین سالگرد تولد خود را جشن گرفت. بر خلاف مخترعین ناشناخته عناصر اصلی آمریکایی مانند هات داگ ، ساندویچ کبابی و پنیر کباب شده و شیرخشک ، سازنده کوکی شکلاتی همیشه برای ما شناخته شده بوده است. روت ویکفیلد ، که رستوران محبوب Toll House را در ویتمن ماساچوست اداره میکند ، به همراه همسرش کنت ، از سال 1930 تا 1967 ، کلوچه شکلاتی Toll House را در اواخر دهه نوزدهم به وجود آورد. این دستور العمل ، که در طول دهه‌های بعد ترسیم شده است ، اولین بار در چاپ سال 1938 از کتاب آشپزی "سعی و حقیقت" Wakefield ساخته شد.



تاریخچه کوکی شکلاتی :

به عنوان یک همراه کننده با بستنی ، این شیرینی‌ها به سرعت چنان مشهور شدند که مارجوری هوستد (a.k.a. بتی کراکر) آن را در برنامه رادیویی خود به نمایش گذاشت. در 20 مارس 1939 ، ویکفیلد به نستله (Nestlé) حق داد که از دستور تهیه کوکی‌ها و نام Toll House استفاده کند.

مواد لازم برای تهیه کوکی شکلاتی رژیمی :

1 عدد	زرده تخم مرغ
نصف قاشق چایخوری	وانیل
یک سوم لیوان	شکلات صبحانه کامور

آرد	یک دوم لیوان سر خالی
شکلات صبحانه کامور	4 قاشق غذاخوری
فندق یا گردو خرد شده	1 قاشق غذاخوری

طرز تهیه کوکی شکلاتی رژیمی :

همه ی مواد به غیر از فندق و 4 قاشق غذاخوری شکلات صبحانه کامور را داخل غذا ساز بریزید. خمیر بدست آمده را گلوله کرده ، وسط آن را گود کنید و شکلات صبحانه و فندق یا گردو بریزید.

در آخر داخل سینی فر، کاغذ نسوز بیاورید و کوکیها را روی آن بچینید و به مدت هشت تا ده دقیقه داخل فر 180 درجه بپزید.

کوکیهای شکلاتی خوشمزه را می‌توانید همراه با کافی میکس رژیمی کامور یا همراه با بستنی با یک رژیم غذایی حساب شده به عنوان یک عصرانه زمستانی نوش جان فرمایید.

خرید آنلاین بودر بستنی

لینک کوتاه: <https://kamvar.co/?p=6378>

برگرفته از : chehnews.ir