كوكيز الاسكندنافية

İskandinav Kurabiyesi

٢٠٠ غرام سمر
٢ عدد بيض
٥.٢ كوب شاي
٢ كوب ماء ذزة
٥.٢ كوب ماء ح
١ كوب شاي ق
١ كوب شاي ع
نصف كوب شا
١ علبة فانيليا
١ علبة غبار كبا

يضاف سكر مسحوق السمن المنعم في سخونة غرفة ويخلط جيدا يوضع عليها كل النشاء i نصف الطحين ويعجن ويضاف عليها الطحين الباقي كلما يعجن ويوضع فانيليا وغبار كبارتمة
يوضع عليها عنب جاف i جوز i قشرة برتقال المقطوعة رقيقا مصفي ميائها ويخلط مع بقية المواد بشكل جيد
بعدما يتبقى العجين ١٥-٢٠ دقائق يقطع أجزاء على كبر جوز يدور أولا على شكل كرة ثم يعطي عليها بشكل كوفتة همبرجر ويرقق بين الكف
يركب الكوكيزات قبل مزيت التبسي يطبخ في الفرن المسخن ١٩٠ درجة ١٥ دقائق

ملاحظة : هذا كوكيز خاص لوصفت نورويج