

کوکی رزماری بدون قند

این کوکی بدون شیرینی را می‌توانید همراه غذا با سس‌های دلخواهتان و مربا و پنیر سرو کنید!



این کوکی بدون شیرینی را می‌توانید همراه غذا با سس‌های دلخواهتان و مربا و پنیر سرو کنید!

مواد لازم برای تهیه کوکی رزماری بدون قند:

۱۰۰ گرم کره

۱۰۰ گرم پارمسان رنده شده

۹۵ گرم آرد سفید

یک قاشق غذاخوری رزماری

کوکی رزماری بدون قند

طرز تهیه کوکی رزماری بدون قند :

ابتدا فر را در دمای ۱۸۰ درجه سانتی‌گراد قرار می‌دهیم. در ادامه تمامی مواد را به خوبی در میکسر مخلوط می‌کنیم.

سپس به شکل رول درآورده و با سلفون می‌پوشانیم و به مدت یک ساعت در یخچال قرار می‌دهیم. پس از یک ساعت از یخچال بیرون آورده و به شکل کوکی برش می‌دهیم.

در نهایت به مدت ۱۲ دقیقه در فر قرار می‌دهیم. نوش جان و لذت ببرید!