



وصفة

## كوكيز آيس كريم ساندوتش بالشوكولاتة

مزيج لا يقاوم من الآيس كريم والبسكويت، للحظات حلوة و ممتعة.

• وقت التحضير: 35 دقيقة

- وقت التجميد (الآيس كريم) : 360 دقيقة
- لتحضير: 8 حصص
- المكونات: 12 عناصر

مشاركة

- [Pinterest](#) (يفتح في نافذة جديدة) 
- [Facebook](#) (يفتح في نافذة جديدة) 
- [Twitter](#) (يفتح في نافذة جديدة) 
- [Download](#) (يفتح في نافذة جديدة) 

Occasions

[وصفات ممتعة](#)

## المكونات

لتحضير الكوكيز

- 3/4 كوب (165غ) زبدة
- 3/4 كوب (160غ) سكر بني
- بيضة + صفار بيضة
- 1 ملعقة صغيرة (5غ) بيكنج باودر
- 1 و 3/4 كوب (230غ) دقيق
- رشة ملح
- 1 عبوة ام اند امز بالشوكولاتة
- 2 جالكسي بالحليب 80غ

لتحضير الايس كريم

- 2 كوب (500 مل) كريمة
- 3/4 كوب (200 مل) حليب مكثف محلى
- 3/4 كوب (200غ) هريس مانغو
- 3/4 كوب (100غ) توت طازج
- 1 جالكسي بالحليب 80غ

## لتحضير الايس كريم

1. اخفقي الكريمة في وعاء مبرد حتى تحصلي على قوام ثابت.
2. أضيفي الحليب المكثف المحلى، وحركي بلطف لبضع ثوانٍ.
3. أضيفي نصف كمية هريس المانجو واخلطي حتى تمتزج تمامًا.
4. أضيفي التوت الطازج وقطع شوكولاتة جالكسي، واخلطي بإستخدام ملعقة.
5. اسكبي المزيج في قالب كبير أو قوالب صغيرة حسب الرغبة.
6. أضيفي قطرات من هريس المانجو على السطح، ثم استخدمى سكينًا لرسم زخرفات. ضعي القالب في الفريزر لمدة لا تقل عن 6 ساعات أو حتى يتماسك الخليط تمامًا.

## لتحضير الكوكيز

1. سخّني الفرن على 160 درجة مئوية.
2. اخفقي الزبدة مع السكر البني حتى يصبح المزيج ناعمًا ومتجانسًا.
3. أضيفي البيضة الكاملة و صفار البيض، ثم اخلطي جيّدًا.
4. أضيفي الدقيق، البيكنج باودر ورشة ملح، ثم قلّبي حتى تحصلي على عجين متجانس.
5. أضيفي قطع شوكولاتة جالكسي و ام اند امز إلى العجين.
6. شكّلي العجين إلى كرات (حوالي 45 جم أو ملعقتين كبيرتين لكل منها) ثم ضعها على صينية خبز مبطنة بورق الزبدة.
7. اخبزي لمدة 10 دقائق، أو حتى تصبح الحواف ذهبية ويظل الوسط طريًا.
8. اتركي الكوكيز تبرد تمامًا.
9. ضعي مقدارًا من الآيس كريم بين قطعتين من الكوكيز، واضغطي برفق لتجميعها.
10. قدميها فورًا أو أعيدوها إلى الفريزر لحين التقديم.
11. لمزيد من المتعة و القرمشة، غمسي نصف كل ساندويتش في شوكولاتة جالكسي المذابة، ثم لفي الحواف في قطع ام اند امز الكاملة أو المطحونة.

## للمزيد من الوصفات



### بريتزل بالشوكولاتة

المدة

135 دقيقة

المكونات

4عناصر



### بسكويت مراحل القمر بالشوكولاتة

المدة

80 دقيقة

المكونات

11عناصر



## براونيز الكنافة والفستق

المدة

50 دقيقة

المكونات

12 عناصر



## بار شوكولاتة الكنافة و الفستق

المدة

60 دقيقة

المكونات

4 عناصر

**Source URL:**

<https://www.galaxychocolate.com/mena/recipes/chocolate-cookie-ice-cream-sandwich>