البسكويت بالشوكولاته

المقادير:

- 3 ملاعق كبيرة من الكاكاو الخام
- كوب من الزبدة المذوّبة
- مغلّفان من البسكويت السادة
- رشّة ملح
- ملعقة صغيرة من الفانيلا
- 3 بيضات

طريقة التحضير:

1. يوضع البيض، الملحٍ، والفانيلا في وعاء ويخفق الخليط حتّى يصبح البيض كثيفاً .
2. تضاف الزبدة، الكاكاو، والسكّر، ويتابع الخفق حتّى تتجانس جميع المكوّنات.
3. يوضع المزيج السابق في قدر على النار مع تحريك مستمر حتّى يسخن ويذوب السكّر.
4. يكسّر البسكويت إلى قطع متوسّطة الحجم، ويضاف إلى المزيج السابق ويقلّب حتّى تتغطّى كلّ حبّات البسكويت.
5. يوضع البسكويت في قطعة من ورق الألمنيوم وتلفّ على شكل أسطوانة، ثمّ توضع في الفريزر لمدّة ساعتين على الاقلّ.
6. يخرج البسكويت من الفريزر قبل التقديم بنصف ساعة.

الف صحّة!