ترفل الفستق المغلف بالشوكولا

المكونات:

- 350 غ من كعكة عادية جاهزة
- ½ كوب من الفستق المطحون
- 1 علبة من قشطة نستله
- 1 ملعقة صغيرة من مسحوق الفانيلا
- ¼ كوب من الزبدة غير المملحة
- 200 غ من الشوكولا العادية المذوبة

طريقة التحضير:

- تُفتّت الكعكة وتوضع في وعاء كبير، ويُضاف إليها الفستق المطحون مع قشطة نستله ومسحوق الفانيلا والزبدة الطرية.
- تمزج كافة المكوّنات جيدا حتّى تتشكّل عجينة طريّة.
- تقرص العجينة إلى كرات صغيرة وتوضع في صينيّة وتُبرّد لمدّة ساعة كاملة.
- تُغمّس الكرات في الشوكولا المذوّبة ثم توضع من جديد على الصينية وتُترك حتّى تجمد الشوكولا.

الف صحة!