

حلوى الفوندو بزبدة الفستق!

المكونات

4 ملاعق طعام من اللوز

2 ملعقة كبيرة من مسحوق الكاكاو

1 بيضة

3 ملاعق كبيرة من الحليب (يمكنك ان تحتار حليب اللوز ، جوز الهند ، الالبان)

1 ملعقة صغيرة من الفانيلا

$\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة من مسحوق الخبز

1 ملعقة صغيرة من القرفة

ملعقة أو اثنين كبيرة من شراب القيقب

2 ملعقة كبيرة من زبدة الفول السوداني

زيت جوز الهند، الذائب، للقوالب

طريقة التحضير:

1. سخن الفرن إلى 160 درجة.

2. ضع جميع المكونات، باستثناء زيت جوز الهند، في وعاء واستخدام شوكة أو خفاقة للجمعها حتى لا تكون هناك كتل ويصبح المزيج خفيف.

3. استخدام زيت جوز الهند لدهن اثنين من صوانى الفرن الصغيرة. ضع كميات متساوية من الخليط في كل وعاء.

4. ضع ملعقة كبيرة من زبدة الفول السوداني في منتصف كل وعاء.

5. ضع الصوانى في الفرن واطهيهما لمدة 15 دقيقة أو حتى يخرج عود الأسنان نظيفاً منها.

6. قدمها على الفور، مع التوت الطازج وزبدة الفول السوداني الاضا فية.