

خبز بالشوكولا

المقادير:

- 2 كوبان دقيق
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة ملح
- 1 ملعقة كبيرة سكر
- $\frac{1}{2}$ كوب زبدة
- ملعقة كبيرة حليب بودرة
- ملعقة كبيرة خميرة
- بيض
- $\frac{3}{4}$ كوب ماء

مقادير الحشو :

- تفاح أو موز أو قطع شوكولا

طريقة التحضير:

- في وعاء ، أخلطي الدقيق مع الخميرة والحليب جيدا .
- في وعاء آخر، أخفقي البيض مع الزبدة والسكر بالمضرب اليدوي حتى تمام ذوبان السكر والحصول على قوام كريمي .
- أضيفي خليط الدقيق على خليط البيض بالتدريج مع استمرار الخلط ، ثم الماء بالتدريج مع العجن المستمر حتى الحصول على عجينة متجانس .
- قومي بفرد العجينة علي سطح أملس مرشوش بالدقيق .
- شكلي العجينة على هيئة مثلثات وقومي بحشو مثلثات العجين بأي حشو مذكور أعلاه .
- لفي مثلثات العجينة لتصبح مثل شكل الكرواسون وأتركي العجينة جانبا حتي يُختمر .
- بعد ان يختمر العجين رشيه بالماء أو ببياض بيض.
- في فرن محمى مسبقا ، ادخلي العجنية لمدة 12 دقيقة أو حتى تنضج .

الف صحة!