

طريقة عمل شوكولاتة النوتيلا

المقادير:

- 1 كوب سكر بودرة
- 2 ملعقة صغيرة من زيت البندق
- 2 كوب من البندق المحمص
- رشّة ملح
- $\frac{1}{2}$ كوب كاكاو
- 1 ملعقة صغيرة من الفانيليا

طريقة التحضير:

1. يسخن الفرن على حرارة 375.
2. في صينية للفرن، يحمص البندق في الفرن لحوالي 15 دقيقة مع التقليب ثم تخرج الصينية من الفرن ثم يقشر البندق.
3. يطحن البندق في الخلاط الكهربائي لمدة 5 دقائق.
4. يضاف زيت البندق والسكر والملح والكاكاو والفانيليا وتخفق المكونات للحصول على مزيج متجانس.