

وصفة البسكويت بالشوكولا

المكوّنات:

- كاكاو - 6 ملاعق كبيرة
- قشطة - علبة
- بسكويت شاي محلّى سادة - علبتان
- سكر بودرة - $\frac{1}{2}$ كوب
- زبدة - 150 غرام
- لوز محمّص للتزيين - بحسب الرغبة

طريقة التحضير:

- كسّري البسكويت إلى قطع كبيرة الحجم.
- ذوّبي الزبدة في قدر على نار هادئة حتى لا تحترق.
- أضيفي الكاكو والقشطة والسكر فوق القدر.
- حرّكي لمدة 3 دقائق حتى يذوب تماماً الكاكو والقشطة مع الزبدة.
- أطفئي النار وضعي البسكويت ثمّ حرّكي جيداً حتى تتغطّى قطع البسكويت تماماً بالشوكولا.
- ضعي الخليط على ورق قصدير وافرديه على شكل أسطوانة.
- رشّي عليه اللوز المحمّص للزينة.
- لفّي المزيج بورق القصدير.
- أدخلي الحلى إلى الثلاجة لمدة ساعة قبل التقديم.
- قدّمها باردة مع العصير أو الشاي.

الف صحة!