

بسكويت الشوكولا (السوكيه)

المقادير:

- 2 علبتان بسكويت
- $\frac{1}{2}$ كوب حليب بودرة
- $\frac{1}{2}$ كوب كاكاو بودرة
- $\frac{3}{4}$ كوب سكر
- $\frac{1}{2}$ كوب برش جوز الهند
- 150 غ زبدة
- 1 بيض
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا

طريقة التحضير:

- في وعاء على النار، ذوبى الزبدة ثم أضيفي السكر والحليب وقومي بخلط المكونات جدياً.
- أضيفي الفانيليا ثم أضيفي جوز الهند والبيض واعيدي الخلط جيداً.
- أضيفي الكاكاو وقومي بالخلط حتى تمام التجانس.
- في صحن جانبي، كسرى البسكويت.
- أضيفي البسكويت على الخليط الأول وقومي بالخلط حتى تمام الامتزاج.
- ضعي المزيج على ورقة الألومنيوم واجعليه على شكل سويسرو.
- لفّي الورقة بشكل اسطواني.
- ادخلي الحلئ الثلاجة من 3-4 ساعات ثم قطعيها وقدميها.

الف صحة!