

بسكويت الشوكولا (السوكسيه)

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، ذوبي الزبدة ثم اضيفي السكر والحليب وقومي بخلط المكونات جيدا.
- اضيفي الفانيليا ثم اضيفي جوز الهند والبيض واعيدي الخلط جيدا.
- اضيفي الكاكاو وقومي بالخلط حتى تمام التجانس.
- في صحن جانبي، كسري البسكويت.
- اضيفي البسكويت على الخليط الأول وقومي بالخلط حتى تمام الامتزاج.
- ضعي المزيج على ورقة الألومنيوم واجعليه على شكل سويسرول.
- لفّي الورقة بشكل اسطواناني.
- ادخلي الحلّى الثلاجة من 3-4 ساعات ثم قطعيها وقدميها.

الف صحة!