

ترفل الفستق المغلف بالشوكولا

المكونات:

- 350 غ من كعكة عادية جاهزة
- $\frac{1}{2}$ كوب من الفستق المطحون
- 1علبة من قشطة نستله
- 1 ملعقة صغيرة من مسحوق الفانيلا
- $\frac{1}{4}$ كوب من الزبدة غير المملحة
- 200 غ من الشوكولا العادي المذوبة

طريقة التحضير:

- تُفَرِّن الكعكة وتوضع في وعاء كبير، ويُضاف إليها الفستق المطحون مع قشطة نستله ومسحوق الفانيلا والزبدة الطيرية.
- تمزج كافة المكونات جيدا حتى تتشكل عجينة طرية.
- تقرص العجينة إلى كرات صغيرة وتوضع في صينية وتُبرد لمدة ساعة كاملة.
- تُغمى السورITIES الكرات في الشوكولا المذوبة ثم توضع من جديد على الصينية وتُترك حتى تجمد الشوكولا.

الف صحة !