

حلوى الفوندو بزبدة الفستق!

المكونات

4ملاعق طعام من اللوز

2 ملعقة كبيرة من مسحوق الكاكاو

1 بيضة

3 ملاعق كبيرة من الحليب (يمكنك ان تحترار حليب اللوز ، جوز الهند ، الالبان)

1 ملعقة صغيرة من الفانيلا

$\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة من مسحوق الخبز

1 ملعقة صغيرة من القرفة

ملعقة أو اثنين كبيرة من شراب القيقب

2 ملعقة كبيرة من زبدة الفول السوداني

زيت جوز الهند، الذائب، للقوالب

طريقة التحضير:

1. سخن الفرن إلى 160 درجة.
2. ضع جميع المكونات، باستثناء زيت جوز الهند، في وعاء واستخدم شوكة أو خفاقة للجمعها حتى لا تكون هناك كتل ويصبح المزيج خفيف.
3. استخدم زيت جوز الهند لدهن اثنين من صواني الفرن الصغيرة. ضع كميات متساوية من الخليط في كل وعاء.
4. ضع ملعقة كبيرة من زبدة الفول السوداني في منتصف كل وعاء.
5. ضع الصواني في الفرن واطهيها لمدة 15 دقيقة أو حتى يخرج عود الأسنان نظيفاً منها.
6. قدمها على الفور، مع التوت الطازج وزبدة الفول السوداني الاضافية.