

حلوى بالفول السوداني، كيفية تحضيره؟

إن الحلوي بالفول السوداني ليس فقط من أذن الحلويات إطلاقاً، إلا أنه يحتوي على عدد من العناصر الغذائية تعتبر مهمة لتعزيز صحة الإنسان. إلى جانب غناه بالبروتين، يحتوي الفول السوداني على نسبة عالية من الأملاح المعدنية والألياف، إلى جانب العديد من الفيتامينات. لمساعدتك، يقدم لكم موقع "إلا" عبر هذه المقالة طريقة تحضير حلوي بالفول السوداني الساخنة والمثلجة، كلاً بطريقة خاصة:

1. من أجل تحضير كوكيز الفول السوداني الساخنة لثمانية أشخاص، يتطلب ذلك ٣٥ دقيقة تقريباً. يلزمك ذلك عدد من المكونات ذكر منها: بيضة واحدة، ملعقة صغيرة بايكنغ صودا، ملعقة صغيرة فانيليا، نصف كوب زبدة مذوبة، ملعقتان كبيرتان حليب سائل، نصف كوب سكر أبيض، نصف كوب سكر أسمير، نصف كوب زبدة فول سوداني ناعم، كوب وثلاث أرباع دقيق أبيض، نصف ملعقة صغيرة ملح، وربع كوب سكر أبيض للوجه. نبدأ التحضير بوضع كل من الدقيق، زبدة الفول السوداني، السكر أبيض، السكر أسمير، الزبدة المذوبة، الحليب، البيض، الفانيليا، البايكينغ صودا، والملح في وعاء حيث تقومون بدعك المكونات جيداً للحصول على عجينة متمسكة. بعدها، قوموا بتشكيل أقراص البسكويت التي يقام بتغليفها بالسكر ليتم وضعها في صينية. هذه الأخيرة، يتم ادخالها إلى الفرن حتى تنضج لمدة اقصاها ٢٥ دقيقة، أي حتى يتتحول لون قطع الكوكيز إلى اللون الذهبي. عند الإنتهاء، اخرجوا الصينية من الفرن واعمدوا إلى وضعها في طبق مخصص لها ليتم بعد ذلك تقديمها. يجدر الإشارة إلى أنه يجب تركها تبرد قليلاً قبل تقديمها على مائدتكم.
2. أما من أجل تحضير حلوي الفول السوداني المثلجة، لثمانية أشخاص أيضاً، فيتطلب ذلك ٣٠ دقيقة تقريباً. إن المكونات التي تحتاج إليها للتحضير هي : ٥٠ غرام زبدة ، نصف كوب سكر يكون بودرة ، ٢٠٠ غرام شوكولا، كوب وملعقتان كبيرتان من زبدة الفول السوداني وأخيراً كوب واحد من بسكويت الشاي يكون غير محلى وغير مطحون. وفيما يلي، طريقة تحضيرها حسب المراحل الالازمة ألا وهي : يتم خلط كل من السكر، البسكويت

والزبدة المذوبة في وعاء كبير، ليتم من بعدها إضافة زبدة الفول السوداني ويتم خلطها جيداً حتى تتجانس المكونات وتصبح خليط واحد. مدوا الخليط كله على صينية، غطوها بورق الزبدة مثلاً، ثم ضعوها في الثلاجة. بعدها، قوموا بتذويب الشوكولا مع زبدة الفول السوداني في وعاء يفضل أن يكون حمام مائي، أسكبوه فوق الخليط في الصينية، ثم من جديد ضعوها في الثلاجة. وهكذا تكونون قد حضرتم حلى الفول السوداني، قطعوها إلى مربعات وقدموها.