

شرائح الشوكولا والفستق

المقادير:

- 200 غ من بسكويت الشاي المفتت
- 150 غ من الزبدة غير المملحة
- 1 علبة حليب نستله المكثف المحلى
- 50 غ من الزبدة غير المملحة
- 50 غ من السكر الأسمر
- 200 غ من الشوكولا الداكنة
- 75 غ من الفستق المقشّر والمفروم

طريقة التحضير:

- يُخلط البسكويت مع الزبدة ثم تُمدّ العجينة في صينية كعك مسطّحة وتُخبز في فرن محمّى على حرارة 190 درجة مئوية لمدة 10 دقائق ثم يتمّ إخراج الصينية من الفرن.
- يوضع حليب نستله المكثف المحلى مع الزبدة والسكر في قدر ويُطهى المزيج مع التحريك على نار خفيفة لمدة تتراوح بين 5 و6 دقائق أو حتى يكتسب الكراميل لونا ذهبيا فاتحا ويصبح كثيفا .
- تُرفع القدر عن النار ويُسكب الكراميل على العجينة في الصينية. يُترك ليبرد تماما .
- تُذوّب الشوكولا في وعاء وُضع فوق ماء يغلي ثمّ يُضاف إليها الفستق.
- تُوزّع الشوكولا المذوّبة على تغليفة الكراميل وتُترك في البراد حتى تتماسك تماما .
- تقطّع الكعكة إلى أشكال وتقدّم.

الف صحة !