شوكولا بحشو الآيس كريم

المقادير:

- ½ كوب سكر
- كوب جبنة ريكوتا
- ½ ملعقة صغيرة فانيليا
- ½ كوب فاكهو مجففة مقطعة
- كوب شوكولا مذوبة

طريقة التحضير:

- في وعاء، أخلطي السكر مع الجبنة حتى تحصلين على مزيج كريمي.
- ثم أضيفي الفاكهة المجففة والفانيليا وأخفقي جيدا المزيج.
- صبي الخليط على ورق بلاستيك ثم لفيه من الجانبين وضعي الخليط في الثلاجة حتى يتجمد.
- بعدها أخرجيه من الثلاجة وقطعيه الى قطع ثم ضعي البوظة في كل قطعة من اسفل، ثم غطيها بالشوكولا.
- وأخيرا، أدخلي القطع الى الثلاجة حتى تتماسك الشوكولا، يقدم باردا.

الف صحة!