

# قالب حلوي الموكا بنكهة النعناع

المكونات:

## للเคعكة

رذاذ الطبخ أو زبدة

3/4 كوب من مسحوق الكاكاو الطبيعي غير الم المحلي

1 كوب من القهوة السوداء، الساخنة

2 كوب حبيبات السكر

1 3/4 أكواب دقيق

1 1/2 ملاعق صغيرة من البايكينغ باودر

1 1/2 ملعقة صغيرة من البايكينغ صودا

1 ملعقة صغيرة من الملح الناعم

2 بيض كبير،

1 كوب كامل من الحليب

1/2 كوب زيت نباتي

2 ملعقة صغيرة من مستخرج الفانيليا

## للجزء الحامد من القالب:

1/3 كوب مسحوق الكاكاو الطبيعي غير الم المحلي

1/2 كوب من الزبدة غير الم المملحة، الذائبة

1/2 كوب من الحليب الكامل

1/2 ملعقة صغيرة من مستخرج النعناع

= 1/4 كوب من حلوى النعناع المسحوق ناعماً

### طريقة التحضير:

- حضر رف في نصف الفرن، وسخّنه حتى 165 درجة، ثم رش صينية الطبخ بالزبدة وضعها جانباً.
- ضع بودرة الكاكاو في وعاء مضاض للحرارة، أضف إليها القهوة، وإحركهما جيداً، وضع المزيج جانباً.
- ضع السكر والدقيق والباهيكينج باودر والمودا، والملح في وعاء الخلط الآلي، واحرق المزيج. أضف البيض والحليب والزيت والفانيлиا. واحرق المكونات حوالي الدقيقتين، على سرعة متوسطة حتى تصبح ناعمة، أضف خليط الكاكاو واحرق المزيج لمدة دقيقة إضافية، ثم انقله إلى الصينية التي حضرتها سابقاً.
- إترك الصينية في الفرن لمدة 30 دقيقة، او أكثر، حتى تخبو جيداً، ثم أخرجها واتركها لتبرد (حوالى الساعة).
- ابدأ بتحضير الجزء الجامد من القالب؛ ضع مسحوق الكاكاو في وعاء الخلط الكهربائي، أضف الزبدة واحرق المزيج حتى يذوب. أضف الحليب ومستخرج النعناع. خفف سرعة الخلط واضف مسحوق السكر ببطء. عندما تمتزج المكونات جيداً، زد سرعة الخلط إلى متوسطة حتى يصبح المزيج ناعمة.
- انشر الخليط فوق القالب المدهو مسبقاً، ورش لحلوى النعناع المسحوق عليه.