مهلبية بالشوكولاتة

المقادير:

- 2 كوب حليب سائل
- 2 كوب كريمة سائلة
- 1/3 كوب سكر
- 1 كوب شوكولاتة مفرومة
- 3 ملعقة كبيرة نشاء

طريقة التحضير:

1. يضاف الحليب في وعاء للطبخ.
2. تضاف الكريمة السائلة فوق الحليب ثم يضاف السكر.
3. تضاف النشاء على المكونات وتمزج على البارد.
4. يوضع الوعاء على النار ويحرك حتى يصبح المزيج سميك، ثم تضاف الشوكولاتة الى الخليط.
5. تحرك الشوكولاتة جيدا حتى تذوب.
6. تصب المهلبية في كؤوس للتقديم وتترك حتى تبرد، ثم توضع في الثلاجة حتى وقت التقديم.