

بسكويٲ جوز الهنء بالشوكولاتة



المقادير:

- عبوة بها 20 بسكويٲة بنكهة جوز الهنء المءمص.
- ربع كوب من الزبءة الطبيعفةءءافئة.
- ملعقة متوسطة من القرفة المطءونة ناعماً.
- 500 ءرام من الشوكولاتةءءافكة بنكهة البنءق.
- بفاء بفاء.
- ربع ملعقة متوسطة من الزبءة الطبيعفةءءافءاء لمعان على الشوكولاتة.
- ذرة فاففلفا.

طريقة التحضير:

- يجرش بسكويت جوز الهند في الخلاط حتى يصبح ناعماً نسبياً، يوضع في سلطانية زجاجية عميقة ويضاف الزبدة والقرفة ويقلب جيّداً، يفرد في صينية فرن مستطيلة غير قابلة للإلتصاق ومبطنة بورق الزبدة، يضغط على ظهر الملعقة جيّداً، يوضع في فرن متوسط لمدة عشرين دقيقة حتى يتجانس، يترك حتى يبرد، تسيح الشوكولاتة بنكهة البندق على البخار ثمّ تضاف إليها الزبدة وبياض البيضة والفانيليا وتقلب، تترك حتى يبرد نسبياً وتسكب على البسكويت، ثمّ يقطع إلى مربعات ويقدم مع الشاي الأخضر.