



مارشمالو مغطس بالشوكولاتة

زمن التحضير : 30 دقيقة

المقادير:

- 1 كيس مارشمالو
- 1 كوب شوكولاتة غامقة (قطع صغيرة)
- 1 كوب شوكولاتة حليب (قطع صغيرة)
- نصف كوب بندق (مقشر)

طريقة التحضير :

1. نقوم بإدخال العيدان الخشبية في المارشمالو.
2. نستخدم المطحنة أو الخلاط لطحن البندق- في حال عدم وجود مطحنة يمكنك استخدام مدقة الهاون .
3. نضع قطع الشوكولاتة الداكنة والحليبية في وعاء في الميكروويف لمدة 30 ثانية.
4. نبدأ بتحريك الشوكولاتة قليلاً ثم نضعها في الميكروويف مرة أخرى لمدة 10 ثواني ونكرر التحريك.
5. نقوم بتكرار الخطوة السابقة حتى تمام ذوبان الشوكولاتة.. نتجنب تسخين الشوكولاتة أكثر من اللازم حتى لا تحترق. ونتأكد من عدم وصول قطرات الماء إلى الشوكولاتة. لتجف..
6. نقوم بتغميس المارشمالو إلى منتصفها بالشوكولاتة المذوبة. نتأكد من تصفيتهما من كميات الشوكولاتة الإضافية قبل الانتقال إلى المارشمالو التالية.
7. نقوم بتغطية بعض من المارشمالو بالبندق حتى تمام تغطية الشوكولاتة.

8. نضع المارشمالو.و.المارشمالو المغطى بالبندق على ورقة زبدة ونتركها لتجف حتى تصبح جاهزة للأكل.