

# شوكولاته محشية

المقادير :

شوكولاته حبيبات ( patissier )

او اي نوع ثاني اهم شي يكون من الانواع اللي تمسك ماتفك بسرعه ،

الحشوة :

بسكوت لواكر ويفر ( مطحون )

او اي حشوه تحبون ممكن فستق تشيزكيك .. الخ

الطريقة :

نذوب الشوكولاته في حمام مائي بدون اي اضافات وبس تذوب نصبه في قمع ونجهز القوالب ونصب في كل قطعه شوكليت بعدها نقلب القالب نفرغ القالب من الشوكليت يكون طبقه خفيفه بس ، نحشيهم بالبسكوت ونملاهم تماماً ونصب الشوكليت الباقي على القلب ونغطي الشوكولاته تماماً ونضربها بالطاوله عشان نطلع الهوا اللي فيها ونمسح القالب من الشوكولاته الزايدة ، ندخله الفريزر يبرد وبعدها نطلعه فوطه حاره نمسح فيه ظهر القالب عشان يساعد ع التفكك ونضربها بالطاوله عشان يطلعون وتقدم وبالعافيه عليكم

للمزيد , لمتابعة بقية المنيو , مطبخ الاقلاع

