كرات الشوكولا الهشة



المقاديـــــــر: الكمية تصنع 15 كرة 250 غ من جاتوه الشوكولا الرطب، مفتت ربع كوب من البندق المطحون ملعقة طعام من قطر السكر 3 ملاعق طعام من الزبدة المذوبة نصف كوب من الفاكهة المجففة أو الزبيب 150 غ من الشوكولا السوداء المفرومة ملعقة طعام من السمنة النباتية المذوبة 200 غ من بسكويت دايجستيف أو بسكويت الزبدة المفتت الطريقـــــة: يخلط الجاتوه المفتت مع البندق، وقطر السكر، والزبدة، والفاكهة المجففة أو الزبيب في وعاء كبير. يحرك هذا المزيج بواسطة ملعقة لكي تختلط مكوناته ببعضها. يقرص المزيج إلى كرات صغيرة بحجم الجوز. توضع هذه الكرات فوق صينية وتحفظ في الثلاجة حتى تجمد. توضع الشوكولا السوداء مع السمنة النباتية في وعاء مقاوم للحرارة أو في المايكروايف حتى تذوب الشوكولا والسمنة ويصبح المزيج ناعماً. يُبرّد هذا المزيج قليلاً. تستعمل شوكتان لغمس الكرات في الشوكولا المذّوبة، ومن ثم تصفية فائض الشوكولا، لغمس الكرات من ثم فتات الجاتوه. توضع هذه الكرات فوق صينية وتترك جانباً لتبرد.