

كعكات الشوكولا



المقادير: ملاحظة: (هذه المقادير تكفي لإعداد 10 حبات) 100 غرام من الزبدة الطرية
125 غراماً من السكر الخام غير المكرر صفار بيضة 125 غراماً من الدقيق متعدد الاستعمالات
30 غراماً من بودرة الكاكاو نصف ملعقة صغيرة من "الكربونة" لوح (100 غرام) من الشوكولا
الأسود، مقطعة 60 غراماً من الجوز، مفرومة طريقة التحضير: 1- يضرب كل من السكر والزبدة
في الخلاط الكهربائي حتى يتشكل مزيج يشبه الزغب، يضاف صفار البيضة، وينخل الدقيق فوقه
ويوزع كل من بودرة الكاكاو و"الكربونة". يخلط جيداً لمدة 5 دقائق. 2- يضاف كل من
الشوكولا والجوز الى هذا المزيج الذي يبرد ويحمى الفرن على حرارة 190 درجة مئوية.
3- يقسم هذا المزيج الى 10 أقسام تكوّر، ثم تفرد بواسطة الشوبك بسماكة 1.5 سم داخل
الفرن لمدة 10 الى 12 دقيقة تبرّد، ثم تقدم.