

جناش الشوكولاتة النباتي

النشأص : 0

الوقت الكلي: 0 min

وقت التحضير: 0 min

وقت الطبخ: 0 min
الهكونات:

- ¼ كوب من حليب جوز الهند
- 60 جرام من الشوكولاتة الداكنة (70% أو أكثر)
- 1 ملعقة كبيرة من شراب القيقب

الخطوات:

1. نقطع الشوكولاتة و نتركها جانباً.
2. نسخن الحليب مع شراب القيقب فقط حتي يبدأ أن يغلي قليلاً. نرفعه من على النار و نضيف الشوكولاتة. ننتظر دقيقة ثم نقاب الشوكولاتة سوف تذوب و تتدرج بسهولة.
3. تُستخدم في الحال أو توضع في الثلاجة. تدفئ في مقلاة على نار هادئة لتصبح قابلة للسكب مرة أخرى.