

سهوتي الشوكولاتة السري

النشخص : 1-2

الوقت الكلي: 0 min

وقت التحضير: 0 min

وقت الطبخ: 0 min
المكونات:

- 2/1 كوب من أزهار القرنبيط المثلجة
- 2/1 كوب من قطع الهموز المثلج الناضج
- 1 ملعقة كبيرة من معجون التمر (انظروا للمقدمة)
- 1 ملعقة كبيرة من شراب القيقب
- 2/1 ملعقة صغيرة من مستخلص أو معجون الفانيلا
- 1 ملعقة صغيرة من بودرة الهاكا (اختياري)
- 4-1/2/1 كوب من حليب الشوفان, بارد
- 2 ملعقة كبيرة من بودرة الكاكو
- اختياري: 1 ملعقة كبيرة من بودرة الفول السوداني, 1 ملعقة كبيرة من بودرة البروتين بالفانيلا
- الإضافات: فراولة مقطعة شرائح, توت طازج, حبيبات الكاكو, جوز هند مهمص

الخطوات:

1. نضع كل المكونات في خلاط أو محضر طعام (معدا الإضافات بالطبع!) ونخفق حتى يصبح المزيج أهدس, ونضيف المزيد من الحليب حسب الحاجة. تذوقوا المزيج وقررنا إذا كان يحتاج للإضافة المزيد من أي شيء للإعطاءه مذاق أفضل.
2. قوموا بسكبه واستمتعوا به كما هو! أو انقلوه لأجمل وعاء لذيكر وقوموا بتزيينه بإضافاتكم المفضلة.