

قشطة الفانيليا والشوكولاتة النباتي

النشأص : 0

الوقت الكلي: 0 min

وقت التحضير: 0 min

وقت الطبخ: 0 min

المكونات:

- 2/1 كوب من الكاجو النيء، منقوع لمدة 3 ساعات
- 1 كوب من حليب جوز الهند كامل الدسم
- 3/2 كوب من قصب السكر المتبلور
- 2 ملعقة كبيرة من نشاء الذرة
- 1 ملعقة صغيرة من الفانيليا
- 50 جرام من الشوكولاتة الداكنة المهقطة (اختياري)

الخطوات:

1. نصفي الكاجو ونضعه في الخلاط مع 3/4 كوب من حليب جوز الهند والسكر. ونخفق الـ 1/4 كوب النخر من حليب جوز الهند المتبقي مع نشاء الذرة ونتركه جانباً.
2. نخفق الكاجو مع الحليب والسكر حتى يصبح المزيج أملس تماماً. ثم نقله إلى مقلاة صغيرة ونسخنه على نار متوسطة، ونقلب بين الحين والآخر. حالها يبدأ مزيج الكاجو في الغليان، نضيف مزيج نشاء الذرة سريعاً ونخفق باستمرار حتى تصبح الكريمة كثيفة مثل القشطة. ثم نزيل المزيج من على النار ونضيف الفانيليا. نتركه جانباً بينما نقور بعهل الكيك. سيصبح كثيفاً أكثر كلما يبرد.
3. إذا أردتم عمل قشطة الشوكولاتة، قووموا بإضافة الشوكولاتة المهقطة بعد إضافة الفانيليا. وانتظروا بضع دقائق حتى تبدأ القشطة الدافئة في إذابة الشوكولاتة ثم قووموا بالتقليب حتى يصبح المزيج أملس.