فوندو جوز الهند و الشوكولاتة

وقت الطبخ: 0 min **وقت التحضير:** 0 min **الوقت الكلي:** 0 min **الأشخاص :** 0

المكونات:

- 400 مل من حليب جوز الهند, كامل الدسم
- ½ كوب من السكر البني الفاتح أو سكر جوز الهند
- ¼ ملعقة صغيرة من الملح
- 100 جرام من الشوكولاتة الداكنة (65% أو أكثر), مقطعة

الخطوات:

1. في مقلاة متوسطة الحجم نمزج الحليب مع السكر و الملح على درجة حرارة متوسطة. و نقلب لإذابة السكر. حالما يبدأ الحليب في الغليان, نخفض الحرارة إلى درجة هادئة, و نتركه من 15 الى 20 دقيقة على النار, ونقلب كل دقيقتين. ستصدر فقاقيع من المزيج و من المحتمل أن يرتفع الى قمة المقلاة, ولذلك يجب ألا تستخدموا مقلاة صغيرة.
2. حالما يتحول لون الحليب الى ذهبي و يصير أكثر سماكة يصبح جاهزاً. نزيله من على النار و نضيف الشوكولاتة المقطعة. ننتظر دقيقة حتى تذوب الشوكولاتة, ثم نقلب لتمتزج المكونات معاً.
3. يقدم في الحال مع اختياركم من الإضافات للغموس, أو يحفظ في الثلاجة ما أن يبرد, و يتم إعادة تسخينه قبل أن ترغبوا في الاستمتاع به.
4. يمكن الاحتفاظ به في الثلاجة لمدة 3 أيام.