

دسر شکلاتي ساده



شکلات و کره را در يك کاسه در مایکروفر با توان 360 وات 30 ثانيه بگذارید که آب شود. سپس در مایکروفر را باز کرده یکبار آن را هم میزنیم و مجدداً برای 30 ثانيه دیگر آن را داخل مایکروفر می گذاریم.

مواد لازم

شکر= 50 گرم
کره= 90 گرم + 10 گرم
آرد= 40 گرم + 10 گرم
شکلات= 125 گرم
تخم مرغ= 4 عدد

طرز تهیه

شکلات و کره را در يك کاسه در مایکروفر با توان 360 وات 30 ثانيه بگذارید که آب شود. سپس در مایکروفر را باز کرده یکبار آن را هم میزنیم و مجدداً برای 30 ثانيه دیگر آن را داخل مایکروفر می گذاریم.

در يك کاسه دیگر تخم مرغ ها را شکسته و آنها را با شکر هم می زنیم. شکلات را به تخم مرغ ها اضافه کرده و هم میزنیم. آرد را کم کم به این مخلوط اضافه می کنیم. 4 قالب کوچک را با کمی آرد و کره آغشته کرده و مواد آماده شده را داخل آنها ریخته و به مدت 8 دقیقه در حالت 180 درجه convection میگذاریم تا آماده شود. این دسر باید به محض آماده شدن مصرف شود .

میتوانیم قبل از آماده شدن این دسر رنده پوست پرتقال، اسانس نعناهم به آم اضافه کنیم.