

ترافل کره بادام زمینی

این ترافل‌های کوچک را می‌توانید برای انواع میهمانی‌های رسمی و غیر رسمی تهیه کنید.



این ترافل‌های کوچک را می‌توانید برای انواع میهمانی‌های رسمی و غیر رسمی تهیه کنید.

مقدار تهیه 12 عدد

مواد لازم:

شکلات تخته‌ای: 340 گرم

خامه زده شده: نصف پیمانه

کره بادام زمینی خامه‌ای: سه قاشق سوپ‌خوری

بادام زمینی: سه چهارم پیمانه؛ کمی به آن‌ها نمک زده و تفت دهید

کاغذ روغنی

روش تهیه:

- سه ماده اولیه را درون ظرف مخصوص مایکروفر ریخته و روی درجه حداکثر، به مدت یک تا یک و نیم دقیقه یا تا زمانی که نرم و ذوب شوند حرارت دهید. سپس 10 دقیقه صبر کنید تا خنک شوند.
- مخلوط شکلات را با همزن برقی به مدت یک تا 2 دقیقه یا تا زمانی که نرم شود هم بزنید. سپس روی آن را پوشانده و به مدت 2 ساعت یا تا زمانی که سفت شوند در جایی قرار داده تا خنک شود.
- با استفاده از اسکوپ کوچک بستنی از مخلوط برداشته و آن‌ها را به صورت توپ‌های سه سانتی‌متری در آورده سپس درون بادام‌زمینی‌های خرد شده بغلطانید. (اگر مخلوط شکلات آنقدر نرم شده که نمی‌توان آن را به شکل توپ درآورد ابتدا آن‌ها را درون یخچال قرار داده تا خوب سفت شوند).
- توپ‌های شکلاتی را بر روی کاغذ روغنی، درون ظرفی بچینید و به مدت یک ساعت قبل از سرو، آن‌ها را درون یخچال قرار دهید.
- ترافل‌های کره بادام زمینی را درون ظرف‌های درب بسته می‌توان تا 5 روز در یخچال نگهداری کرد.