

شکلات صبحانه خانگی

با تهیه این شکلات صبحانه به صورت خانگی، صبحانه‌ای سالم‌تر تهیه کرده و انرژی لازم در طی روز را به خوبی کسب کنید.



با تهیه این شکلات صبحانه به صورت خانگی، صبحانه‌ای سالم‌تر تهیه کرده و انرژی لازم در طی روز را به خوبی کسب کنید.

مواد اولیه:

- کره: 120 گرم
- پودر کاکائو: 2 لیوان
- شیر: 8 لیوان سرپر
- شکر: 450 گرم

طرز تهیه:

- * ظرف نسبتاً بزرگی را انتخاب کنید و پودر کاکائو و شکر را داخل آن ریخته و با قاشق به خوبی مخلوط کنید تا کاملاً یکدست شوند طوری که هیچ گلوله‌ای از پودر کاکائو یا شکر در مخلوط نباشد در غیر این صورت بعداً گلوله می‌شوند.
- * شیر را به مواد اضافه کرده و به خوبی مخلوط می‌کنیم و روی حرارت قرار می‌دهیم.
- * هم می‌زنیم تا اطراف آن حباب بزند اما نجوشد.
- * شعله را ملایم کرده و به خوبی مخلوط می‌کنیم. این کار را آنقدر ادامه می‌دهیم تا شکلات غلیظ شود (حدود 45 دقیقه تا یک ساعت).
- * بعد از 45 دقیقه جوشیدن کره را اضافه می‌کنیم.
- * مواد را هم می‌زنیم تا کره ذوب شود. دوباره هم می‌زنیم تا شکلات به غلظت خوبی برسد و بعد شعله را خاموش کرده و صبر می‌کنیم تا شکلات سرد شود.

نکات:

- 1) در صورت تمایل از میزان پودر کاکائو کم کنید تا شکلات شما شیرین‌تر شود.
- 2) نباید این شکلات ته بگیرد در صورت ته گرفتن ظرف را عوض کنید.
- 3) بهتر است شکلات را مدام یا 10 دقیقه یا 5 دقیقه یکبار هم بزنید تا ته نگیرد.
- 4) نباید حرارت در حین غلیظ شدن شکلات زیاد باشد چون بعداً شکلات شکرک می‌زند.
- 5) در صورت تمایل مقداری فندق یا کرم فندق هم به کاکائو اضافه کنید.