

کیوی شکلاتی درست کنیم

اگر دنبال یک خوراکی خوشطعم با مزه شکلات هستید که با میوه‌های پرخاصیت درست شده باشد، درست کردن کیوی باروکش شکلات را امتحان کنید.

کیوی میوه‌ای در دسترس در همه فصول است و ترکیب طعم ترش آن با شکلات شیرین، یک مزه هیجان‌انگیز ایجاد می‌کند.

مدت زمان آماده‌سازی: ۱۵ دقیقه

تعداد نفرات: ۱۰ نفر

مواد لازم:

شکلات تخته‌ای: ۲ بسته

کیوی: ۶ عدد

پودر قند: ۲ قاشق غذاخوری

روغن و چوب بستنی: به مقدار لازم

طرز تهیه:

۱. کیوی‌ها را با پوست به حلقه‌هایی با ضخامت یکسان برش بزنید. داخل هر حلقه کیوی یک چوب بستنی بگذارید.
 ۲. شکلات تخته‌ای را خرد کنید و داخل کاسه‌ای بریزید و روی حرارت بخار آب قرار دهید تا حل شود.
 ۳. چند قاشق روغن مایع و پودر قند به شکلات اضافه و مواد را مخلوط کنید. سپس کاسه شکلات را از روی حرارت بردارید.
 ۴. کیوی‌ها را به نوبت داخل شکلات آب شده بزنید. بعد کیوی‌های شکلاتی را داخل یخچال قرار دهید تا شکلات ببنند.
- نکته:** برای قراردادن چوب‌های کیوی شکلاتی در یخچال می‌توانید از یک تکه یونولیت استفاده کنید.