

یک دسر فوری برای شب‌های رمضانی

23 فروردین 1401

[دسر رولت یخچالی](#) انتخاب خوبی برای پذیرایی در دور همی های خانوادگی است. تهیه کردن این دسر خوشمزه نیازی به فر و پخت ندارد و به سرعت و با مواد در دسترس آماده می‌شود.

***** مواد لازم**

[بیسکویت بتی بور](#) خرد شده دو بسته

خامه قنادی 150 گرم

شیر نصف لیوان

خامه صبحانه 100 گرم

شکلات کاکائویی 100 گرم

روغن به میزان لازم

پودر کاکائو یک قاشق چای خوری

***** طرز تهیه**

ابتدا نصف لیوان شیر، پودر کاکائو و 100 گرم خامه صبحانه را داخل قابلمه بریزید، روی حرارت بگذارید و مرتب هم بزنید. وقتی شروع به جوشیدن کرد صد گرم شکلات را به آن اضافه کنید. آن قدر هم بزنید تا مواد یکدست شوند. مواد را از روی حرارات بردارید و وقتی کمی سرد شد بیسکویت‌ها را با این سس مخلوط کرده و هم بزنید. در مرحله بعد این مواد را به صورت یک مستطیل روی نایلون پهن کنید. اجازه بدهید مواد کاملاً سرد شود سپس خامه قنادی را روی آن کشیده و پهن کنید. با کمک نایلون مواد را به آرامی رول کنید. در مرحله بعد رولت را چند ساعت در یخچال بگذارید و بعد از این که مواد به خوبی خنک و سفت شد آن را مانند رولت ها برش بدهید.

***** نکته آخر**

برای تزیین رولت ها از سس کاکائو ،پودر گردو و پودر نسکافه استفاده کنید.