کد خبر: ۴۱۸۳۱۰
شنبه ۲۸ آبان ۱۴۰۱ ۱۲:۵۷

دسر شکلات نارگیلی یک ساعته

شکلات های دست‌ساز خانگی طعم بی‌نظیری دارند و حتی می‌توانید این دستور شیرینی را با قالب‌های سیلیکونی مختلف تهیه و برای ولنتاین یا تولد و حتی فروش استفاده کنید.

به گزارش سایت خبری پرسون، شکلات نارگیلی یکی از شکلات‌های بسیار خوشمزه و مقوی است که با پودر نارگیل و یک لایه شکلات تهیه می‌شود و طعم بی‌نظیری دارد. این دسر بسیار ساده است و با شیر و خامه و مقداری شکلات و نارگیل تهیه می‌شود و می‌توانید برای مناسبت‌های مختلف از جمله مهمانی‌ها و دورهمی یا جشن‌ها در کنار دیگر شیرینی‌های خود از آن استفاده کنید. با ما همراه باشید.

مواد لازم برای تهیه شکلات نارگیلی

پودر نارگیل ۱ پیمانه
شکلات سفید ۱۰۰ گرم
خامه صبحانه ۲ قاشق غذاخوری
شیر ۲ قاشق غذاخوری
شکلات تخته‌ای مخلوط تلخ و شیرین ۱۰۰ گرم
روغن مایع ۳ قاشق غذاخوری

طرز تهیه شکلات نارگیلی

مرحله اول

در ابتدا و قبل از شروع باید شکلات سفید را خرد و بعد بن‌ماری کنید. برای این کار شکلات خردشده را داخل یک کاسه بریزید و روی یک کتری در حال جوش قرار دهید، به طوری که کف کاسه با آب داخل کتری فاصله داشته باشد و بعد هم بزنید تا شکلات ذوب شود. می‌توانید ۱ دقیقه هم در مایکروفر قرار دهید تا ذوب شود.

مرحله دوم

در ادامه باید داخل یک کاسه شکلات سفید را بریزید و به آن پودر نارگیل و خامه و شیر را اضافه کنید و هم بزنید تا کاملا جمع شود. برای این کار حتما با دستکش مواد را ورز دهید تا یک خمیر بدون ترک و منسجم به دست بیاید و بتوانید به آن شکل دهید.

مرحله سوم

داخل یک سینی کاغذ روغنی انداخته و مواد را به شکل مکعب مستطیل یا دایره‌ای شکل دهید و روی سینی بگذارید و ۱ ساعت در فریزر گذاشته تا خودش را بگیرد. شکلات تخته‌ای قهوه‌ای رنگ را خرد و بن‌ماری کنید. روغن را ریخته و داخل یک لیوان بریزید. برای اینکه شکلات نارگیلی تمیز و یکدست کاور شود داخل هر مستطیل نارگیلی یک خلال دندان بزنید و بعد داخل لیوان شکلات ببرید و روی سینی قرار دهید تا خودش را بگیرد. به دلخواه می‌توانید کمی شکلات روی آن بریزید و تزیین کنید.

نکات کلیدی در تهیه شکلات نارگیلی

بهتر است برای طعم بهتر از ترکیب شکلات تلخ و شیرین استفاده کنید.
افزودن روغن دلخواه است ولی شکلات روان‌تر و براق‌تر می‌شود.
وقتی شکلات را بن‌ماری و روغن را اضافه کردید صبر کنید تا چند دقیقه از حرارت بیفتد و بعد نارگیل را داخل آن بزنید و سرو کنید.