

یکتا و رویا شاطریان
آموزگار خانم سیدیان
اردیبهشت ۱۳۹۳

شکلات آجیلی

ابتدا شکلات را که جامد است در ظرف مورد نظر می ریزیم



سپس شکلات را با حرارت به حالت مایع در می آوریم



برای بهتر شدن کار آن را مرتب هم می زنیم



سپس بیسکویت خرد شده و آجیل را به ظرف شکلات اضافه می کنیم



حال تعدادی کاغذ روغنی به عنوان قالب تهیه می کنیم



در داخل قالب های کاغذی مقداری آجیل می ریزیم



سپس از ظرف حاوی شکلات مقدار مناسبی شکلات اضافه می کنیم



این کار را آنقدر ادامه می دهیم تا تمام قالبها پرشود



کار خود را با افزودن مقداری دیگر آجیل بر روی شکلات ها تکمیل می کنیم



شکلات های ریخته شده در قالب را می گذاریم تا سرد شود



شکلات های ریخته شده در قالب را می گذاریم تا سرد شود



وای چه زیبا و خوشمزه نوش جان



وای چه زیبا و خوشمزه نوش جان

