بقلاوة الشوكولا



المقاديـــــــر: ملاحظة: (الكمية تكفي 5 إلى 6 أشخاص) · علبة من رقاقات البقلاوة الجاهزة، كوب من الزبدة المذوبة، نصف كوب من الزيت النباتي، كوب من الجوز أو الفستق الحلبي المفروم خشناً. قطر السكر: كوبان من الماء. كوبان من السكر. ملعقة طعام من عصير الليمون. 75غ من الشوكولا السوداء. تذوّب عجينة الفايلو (رقاقات البقلاوة) في حرارة الغرفة لمدة 4 إلى 5 ساعات. تفتح علبة الرقاقات وتغطى بفوطة مطبخ لتفادي جفاف العجين. تذوّب الزبدة مع الزيت في قدر. يدهن قعر صينية قطرها 30 إلى 32 سم بمقدار وفير من مزيج الزيت المذوب. توضع رقاقة فايلو في الصينية ويدهن سطحها بمزيج الزيت والزبدة. تكرر العملية نفسها مع نصف كمية الرقاقات الموجودة في العلبة. يرش الفستق الحلبي أو الجوز المطحون فوق العجينة العلوية ثمّ يتابع تكديس رقاقات العجين فوق بعضها، مع ضرورة دهن كل رقاقة عجين مزيج الزيت والزبدة قبل وضع الرقاقة الأخرى فوقها. عند الانتهاء من كل رقاقات العجين، تقطع البقلاوة مثل الكبة بالصينية ويدهن سطحها بما تبقى من مزيج الزيت والزبدة. تخبز البقلاوة في فرن حرارته 325 إلى 350 درجة فهرنهايت حتى تنتفخ ويطغى اللون الوردي على سطحها وكعبها. تخرج البقلاوة من الفرن ويصفى منها فائض الزيت والزبدة في حال وجوده. يسكب قطر الشوكولا الفاتر فوق البقلاوة الباردة. - تحضير قطر الشوكولا: يغلى السكر مع الماء في قدر لمدة 15 دقيقة حتى يتكثف قليلاً. يضاف حينها عصير الليمون والشوكولا. يخلط المزيج جيّداً ويسكب هذا القطر فوق البقلاوة. تترك البقلاوة جانباً حتى تمتص كل

الـقطر.