بسكويت جوز الهند بالشوكولاتة

المقادير:

- عبوة بها 20 بسكويتة بنكهة جوز الهند المحمص.
- ربع كوب من الزبدة الطبيعية الدافئة.
- ملعقة متوسطة من القرفة المطحونة ناعماً.
- 500 جرام من الشوكولاتة الداكنة بنكهة البندق.
- بياض بيضة.
- ربع ملعقة متوسطة من الزبدة الطبيعية لإضفاء لمعان على الشوكولاتة.
- ذرة فانيليا.

طريقة التحضير:

- يجرش بسكويت جوز الهند في الخلاط حتى يصبح ناعماً نسبياً، يوضع في سلطانية زجاجية عميقة ويضاف الزبدة والقرفة ويقلب جيّداً، يفرد في صينية فرن مستطيلة غير قابلة للإلتصاق ومبطنة بورق الزبدة، يضغط على ظهر الملعقة جيّداً، يوضع في فرن متوسط لمدة عشرين دقيقة حتى يتجانس، يترك حتى يبرد، تسيح الشوكولاتة بنكهة البندق على البخار ثمّ تضاف إليها الزبدة وبياض البيضة والفانيليا وتقلب، تترك حتى يبرد نسبياً وتسكب على البسكويت، ثمّ يقطع إلى مربعات ويقدم مع الشاي الأخضر.