



شیرینی_ موکا_ شکلاتی

دستور پخت	مواد لازم
<p>اول روغن و پودر قند و شکر قهوه ای را مخلوط کنیم و کمی زده حدود ۲ دقیقه بعد وانیل و مواد خشک بجز آرد سفید را اضافه کرده و آرد را الک کرده و کم کم اضافه میکنیم تا خمیری لطیف درست شود تقریباً ۳۰۰ تا ۴۰۰ گرم آرد نیاز داریم بعد از خمیر گلوله هایی ۱۰ گرمی برداشته کف دست گود کرده و یک تکه شکلات گذاشته و دوباره جمع میکنیم و در فر دمای ۱۸۰ درجه به مدت ۱۵ تا ۲۰ دقیقه طبقه وسط گذاشته وقتی شیرینی کاملاً خنک شد روش را شکلات مایع ریخته وبا ترفل و مغزیجات تزیین میکنیم</p>	<p>روغن جامد ۷۵ گرم ، روغن قنادی ۷۵ گرم پودر قند ۱۰۰ گرم یا شکر آسیاب شده ، شکر قهوه ای ۱۰۰ گرم آسیاب شده آرد به میزان لازم پودر کاکائو ۲ قاشق غذاخوری پودر و نسکافه ۱ قاشق غذاخوری، هات چاکلت ۲ قاشق غذاخوری ، وانیل نوک قاشق چای خوری، شکلات چیپسی برای مغز شیرینی</p>