

БӨЛІМ: РЕЦЕПТ

“Дубайский шоколад” Дубайлық шоколад дайындау тәсілі

ЖАРИЯЛАНДЫ
30.10.2024СІЛТЕМЕ
<https://bilimger.kz/168589/>

Дубайлық шоколад – бұл дәмі ерекше әрі қызықты десерт. Бұл шоколадты жасауға қажетті ингредиенттер және қадамдар төмендегідей:

Құрамы:

- 200 г қара шоколад (кем дегенде 70% какао)
- 100 мл қоюлатылған сүт
- 50 г майдаланған бадам немесе фисташка
- 1 ас қасық бал
- 1 шай қасық даршын
- 1 шай қасық ваниль сығындысы
- 1 шымшым теңіз тұзы

Дайындау тәсілі:

1. Шоколадты су моншасында ерітіңіз. Шоколад толық ерігенше араластырып тұрыңыз.
2. Шоколад еріген соң, оған қоюлатылған сүт пен бал қосыңыз.
3. Қоспаға даршын, ваниль сығындысын және теңіз тұзын

қосыңыз, жақсылап араластырыңыз.

4.Соңында майдаланған бадам немесе фисташканы қосыңыз.

5.Қоспаны пішінге құйып, тоңазытқышқа қойып, шамамен 1-2 сағатқа қатырған дұрыс.

6.Шоколад қатқан соң, бөліктерге кесіп, шай немесе кофе қасына ұсыңыз.

Егер осы рецепт ұнаса комментарийге жазсаңыз қуанамыз!



ҚМ АА Куәлік нөмірі: **KZ45VPY00102718** — ҚР Мәдениет және Ақпарат министрлігі

© 2026 **Bilimger.kz** Ақпараттық-танымдық білім порталы. Барлық мазмұн авторлық құқықпен қорғалған.