

## БӨЛІМ: РЕЦЕПТ

## Рецепт Дубайского шоколада

ЖАРИЯЛАНДЫ  
30.10.2024СІЛТЕМЕ  
https://bilimger.kz/168596/

## Рецепт Дубайского шоколада

## Ингредиенты:

- 200 г тёмного шоколада (с содержанием какао не менее 70%)
- 100 мл сгущенного молока
- 50 г измельченных фисташек или миндаля
- 1 столовая ложка мёда
- 1 чайная ложка корицы
- 1 чайная ложка ванильного экстракта
- Щепотка морской соли

## Способ приготовления:

1. Растопите шоколад на водяной бане, помешивая, чтобы он полностью расплавился.
2. Добавьте сгущенное молоко и мёд к растопленному шоколаду.
3. Вмешайте корицу, ванильный экстракт и щепотку морской соли, тщательно перемешайте.
4. В конце добавьте измельченные фисташки или миндаль.
5. Перелейте смесь в форму, разровняйте и поставьте в холодильник на 1-2 часа для застывания.
6. Когда шоколад застынет, нарежьте на кусочки и подавайте к кофе или чаю.

Приятного аппетита!



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

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