**افضل طريقة لعمل شيكولاتة باونتي في اقل وقت**

تعتبر طريقة عمل شيكولاتة باونتي من اسهل الطرق التي يبحث عنها الكثير من الناس، كما أنه يعتبر من افضل الحلويات التي لديها الكثير من المحبين من جميع أنحاء العالم، ومن خلال هذا الموضع سوف يمكننا تقديم اليكم افضل طريقة لعمل هذا النوع من في المنزل في وقت قياسي وبأبسط صورة، وتعتبر هذه الشكولاتة أيضا واحده من افضل المقدمات التي يمكن إحضارها للضيوف وفي جميع المناسبات أيضا.

**شيكولاتة باونتي**

لا تحتاج إلي الكثير من المكونات ومن أهم المكونات التي تحتاج اليها هي الآتي :

* ٥٠٠ جرام من الشيكولاته الخام ويكون لونها على حسب رغبة المستخدم.
* ١٥٠ جرام من الجوز الهند المطحون أو المبشور.
* ١٠٠ جرام من الحليب.
* ٥٠ جرام من النشا.
* ١٠٠ ملل من الزيت النباتي.

طريقة تحضير

لا تحتاج إلي الكثير من الخطوات ليتم تحضيرها ومن أبرز هذه الخطوات هي الآتي :

* يجب تصوير وعاء واسع الحجم.
* وضع كمية جوز الهند كاملة
* تقليب الخليط جيدا حتي يصبح متجانس مع بعضه البعض.
* تقطيع العجينة على الشكل المرغوب به.
* تسيح الشكولاتة على بخار الماء مع اضافة كمية الزيت إليها.
* وضع الشيكولاتة على القطع لتتزين.

مقادير الحليب المكثف

يعتبر الحليب المكثف من افضل أنواع الحليب التي يمكن تحضيرها في المنزل بطريقة سهلة وبسيطة وبدون اي مجهود ومن أبرز المكونات التي يحتاج إليها الآتي :

1. حوالي ١٥٠ جرام. من اللبن الجاف.
2. ١٥٠ جرام من السكر المطحون.
3. ٥٠٠ ملل من الماء الصالح للشرب.
4. كمية على حسب الرغبة من الڤانيليا.
5. ١٠٠ جرام من الزبدة البلدي.

طريقة التحضير

1. وضع جميع المكونات الجافة في وعاء الخلاط ومنحهم جيداً.
2. إضافة الخليط الي طبق اخر مع اضافة الفانيليا والزبدة مع التقليب المستمر حتي يصبح الخليط متماسك مع بعضه البعض.
3. وضع الخليط في برطمان بلاستيك يغلق جيدا ووضعة في البرّاد حتي يتم استخدامها.

وتعتبر هذه الوصفة من افضل الوصفات التي يمكن يبحث عنها الكثير من الربات البيوت من جميع أنحاء العالم.