



وصفة

بريتزل بالشوكولاتة

كل قسمة تجمع بين الدفء والمذاق الشهي مع وصفة البريتزل المقرمش.

- وقت التحضير: 15 دقيقة
- وقت التبريد: 120 دقيقة
- لتحضير: 30 حصص
- المكونات: 4 عناصر

مشاركة

- [Pinterest](#) (يفتح في نافذة جديدة) 
- [Facebook](#) (يفتح في نافذة جديدة) 
- [Twitter](#) (يفتح في نافذة جديدة) 
- [Download](#) (يفتح في نافذة جديدة) 
- [الطباعة](#) (opens in same window) 

المكونات

- 3 جالكسي بالحليب 80 غ
- 1 عبوة برتزل
- 1/2 كوب (120 مل) كريمة
- 1 عبوة ام اند امز بينت

طريقة التحضير

1. سخني الكريمة على نار هادئة حتى تصبح دافئة، مع تجنب الغليان.
2. في وعاء، اسكبي الكريمة الدافئة فوق شوكولاتة جالكسي. اتركها لمدة دقيقتين، ثم اخلطي بلطف باستخدام المعلقة حتى يصبح القوام ناعمًا ومتجانسًا. غطي الوعاء بغلاف بلاستيكي وضعيه في الثلاجة لمدة ساعتين.
3. باستخدام خلاط كهربائي، اخفقي الجاناش بسرعة متوسطة حتى يصبح خفيفًا وثابتًا، مع الحرص على عدم المبالغة في الخفق.
4. رشي البرتزل على طبق تقديم.
5. باستخدام كيس تزيين مزود بفوهة على شكل نجمة، ضعي ثلاث دوامات صغيرة من الجاناش المخفوق على كل قطعة برتزل.
6. أضيفي حبة ام اند امز للتزيين. قدّمها فورًا أو احفظيها في الثلاجة حتى وقت التقديم.
7. بعد خفق الجاناش، أضيفي حبات ام اند امز للمسمة مقرمشة.
8. غمسي كل قطعة برتزل في الشوكولاتة المذابة قبل تزيينها بالجاناش.

للمزيد من الوصفات



يسكويت مراحل القمر بالشوكولاتة

المدة

80 دقيقة

المكونات

11 عناصر



كوكيز آيس كريم ساندوتش بالشوكولاتة

المدة

35 دقيقة

المكونات

12 عناصر



براونيز الكنافة والفستق

المدة

50 دقيقة

المكونات

12 عناصر



بار شوكولاتة الكنافة و الفستق

المدة

60 دقيقة

المكونات

4 عناصر

Source URL: <https://www.galaxychocolate.com/mena/recipes/chocolate-pretzel-hugs>