



### مواد لازم

- کره نرم 1 فنجان
- خاک قند 1/3 فنجان
- عصاره وانیل 2 قاشق چایخوری
- آرد 1 و 4/3 فنجان
- گردو پودر شده 1 فنجان
- دارچین 3/4 قاشق چایخوری
- نمک نوک انگشت
- پودر قند 1/2 فنجان
- شکلات شیرین رنده شده 3/4 فنجان

### شیرینی توپی شکلاتی مکزیکی

**طرز تهیه:** یک کاسه بزرگ بردارید و کره و 3/1 فنجان خاک قند را باهم زن باهم مخلوط کنید تا پفکی و سبک شود. سپس وانیل را اضافه کنید. در کاسه دیگری، آرد، گردو پودر شده، نصف فنجان شکلات، دارچین و نمک را باهم خوب مخلوط کنید. سپس مخلوط خشک را کم کم به کره اضافه کنید.

خمیر بدست آمده را در سلوفان بیچید و حدود ۱ تا ۲ ساعت در گوشه ای قرار دهید تا سفت شود.

فر را تا دمای ۱۸۰ درجه سانتی گراد گرم کنید.

خمیر را به گلوله هایی به قطر ۳ سانتی متر تقسیم کنید. توپهای شیرینی را به فاصله ۲,۵ سانتی متر از هم روی سینی فر بچینید. توپها را به مدت ۱۵ تا ۱۸ دقیقه در فر بپزید. شیرینی ها باید خوب پخته شده باشند و از هم وا نروند. سینی را به مدت ۱ دقیقه بیرون قرار دهید تا آنها کمی خنک شوند.

برای روی شیرینی ها، نصف فنجان خاک قند و شکلات رنده شده باقی مانده را باهم مخلوط کنید و شیرینی های توپی را وقتی همچنان گرم هستند، درون محتویات کاسه بغلطانید.

- برای 8 نفر
- حاضر است در 120 : دقیقه
- وعده: عصرانه
- دسته بندی دستور آشپزی : شیرینی خشک و شیرینی تر
- مواد لازم : آرد, پودر قند, دارچین, شکلات, کره, گردو, وانیل