



ಮಕ್ಕಳಿಗಾಗಿ ಚಾಕೋಲೇಟ್ ವೈವಿಧ್ಯ

ಚಾಕೋಲೇಟ್ ಎಂದರೆ ಎಲ್ಲರಿಗೂ ಇಷ್ಟ. ಅದರಲ್ಲೂ ಕೊಕೊ ಪೌಡರಿನಿಂದ ಮಾಡುವ ಚಾಕೋಲೇಟ್ ಮಕ್ಕಳಿಗಂತೂ ತುಂಬಾ ಇಷ್ಟ. ಈಗಂತೂ ಮಕ್ಕಳನ್ನು ಮನೆಯಲ್ಲಿಯೇ ಕಟ್ಟಿಹಾಕಿದಂತಾಗಿ ತಿನ್ನಲು ಏನಾದರೂ ಕೇಳುತ್ತಲೇ ಇರುತ್ತಾರೆ. ಮಕ್ಕಳಿಗಾಗಿಯೇ ಇಲ್ಲಿವೆ ಕೆಲವು ವಿಶಿಷ್ಟ ರುಚಿಯ ಚಾಕೋಲೇಟ್ ರೆಸಿಪಿ...

■ ರೇವತಿ ಎಂ.ಬಿ.



ಚಾಕೋಲೇಟ್ ಪುಡ್ಡಿಂಗ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಹಾಲು ಒಂದು ಕಪ್

ಕೋಕೊ ಪೌಡರ್ ಎರಡು ಚಮಚ

ಕಾರ್ನಫ್ಲೋರ್ ಎರಡು ಚಮಚ

ಸಕ್ಕರೆ ಅರ್ಧ ಕಪ್

ಹಾಲಿನ ಪುಡಿ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ

ಡಾರ್ಕ್ ಚಾಕೋಲೇಟ್ ನಾಲ್ಕು ತುಂಡು

ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಹಾಲಿಗೆ ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಕಿ ಕುದಿಸಿ. ಎರಡು ಚಮಚ ತಣ್ಣಗಿನ ಹಾಲಿನಲ್ಲಿ ಕಾರ್ನಫ್ಲೋರ್ ಹಾಗೂ ಕೊಕೊ ಪೌಡರ್ ಅನ್ನು ಗಂಟುಗಳಾಗದಂತೆ ಕಲಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಅದನ್ನು ಕುದಿಯುತ್ತಿರುವ ಹಾಲಿಗೆ ಸೇರಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಅದು ಗಟ್ಟಿಯಾಗುತ್ತಾ ಬಂದಾಗ ಚಿಪ್ಪೆ ಉಪ್ಪು, ಡಾರ್ಕ್ ಚಾಕೋಲೇಟ್‌ನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿ. ಅರಿದ ಬಳಿಕ ಬೇರೆ ಪಾತ್ರೆಗೆ ಹಾಕಿ ಫ್ರಿಜ್‌ನಲ್ಲಿ ಇಡಿ. ಎರಡು ಗಂಟೆಯ ಬಳಿಕ ಬಿಳಿ ಚಾಕೋಲೇಟ್‌ನಿಂದ ಅಲಂಕರಿಸಿ.

ಬೋಕೊ ಕೇಕ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಮೈದಾ ಒಂದು ಕಪ್

ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ ಒಂದು ಕಪ್

ಕೋಕೊ ಪೌಡರ್ ಕಾಲು ಕಪ್

ಬೇಕಿಂಗ್ ಸೋಡಾ ಒಂದು ಚಮಚ

ವೆನಿಲ್ಲಾ ಎಸೆನ್ಸ್ ಕಾಲು ಚಮಚ

ಬೆಣ್ಣೆ ಎರಡು ಚಮಚ

ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು

ಟೂಟೀಫ್ಲೂಟಿ ಸ್ವಲ್ಪ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಗೆ ಮೈದಾ, ಪುಡಿ ಮಾಡಿದ ಸಕ್ಕರೆ, ಕೋಕೊ ಪೌಡರ್, ಬೇಕಿಂಗ್ ಸೋಡಾ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ನಂತರ ಬೆಣ್ಣೆಯನ್ನು ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ ಹಾಕಿ. ವೆನಿಲ್ಲಾ ಎಸೆನ್ಸ್ ಹಾಗೂ ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪನ್ನು ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಸ್ವಲ್ಪವೇ ನೀರು ಹಾಕುತ್ತಾ ದೋಸೆ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಕಲಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಕುಕ್ಕರಿದ ತಳಭಾಗಕ್ಕೆ ಉಪ್ಪು ಅಥವಾ ಮರಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಬೆಣ್ಣೆ ಸವರಿದ ಪಾತ್ರೆಗೆ ಕಲಸಿಟ್ಟ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಹಾಕಿ, ಟೂಟೀಫ್ಲೂಟಿಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಅರ್ಧ ಗಂಟೆ ಬೇಯಿಸಿದರೆ ಕೇಕ್ ರೆಡಿ.

