

## ಚೋಕೊ ಮಾರಿ ರೋಲ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಮಾರಿ ಬಿಸ್ಕತ್ತು ಹದಿನೈದು/ ಹಾಲಿನ ಪುಡಿ ಒಂದು ಕಪ್  
ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್/ಹಾಲು ಅರ್ಧ ಕಪ್  
ಡಾರ್ಕ್ ಚಾಕೋಲೇಟ್ ಅರ್ಧ ಕಪ್/ ಬೆಣ್ಣೆ ಒಂದು ಚಮಚ  
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮಾರಿ ಬಿಸ್ಕತ್ತು ಮಿಕ್ಸಿಯಲ್ಲಿ ನುಣ್ಣಿಗೆ ಪುಡಿಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ.ನಂತರ ಅದನ್ನು ಎರಡು ಭಾಗಗಳನ್ನಾಗಿ ಮಾಡಿ ಬೇರೆ ಬೇರೆ ಪಾತ್ರೆಗೆ ಹಾಕಿ. ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿರುವುದಕ್ಕೆ ಹಾಲಿನ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿ. ಸ್ವಲ್ಪ ಹಾಲು ಹಾಕಿ ಚಪಾತಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಕಲಸಿಡಿ. ಇನ್ನೊಂದು ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿರುವ ಬಿಸ್ಕತ್ತು ಪುಡಿಗೆ ಸಕ್ಕರೆಪುಡಿ ಹಾಗೂ ಕರಗಿಸಿದ ಚಾಕೋಲೇಟ್‌ನ್ನು ಹಾಕಿ ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿ. ಬೆಣ್ಣೆ ಸವರಿದ ಹಾಳೆಗೆ ಚಾಕೋಲೇಟ್ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಹಾಕಿ ಸಮವಾಗಿ ಹರಡಿ. ಹಾಲಿನ ಪುಡಿಯ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಅದರ ಮೇಲೆ ಹರಡಿ. ನಂತರ ಸುರುಳಿಯಂತೆ ಸುತ್ತಿ ಫ್ರಿಜ್‌ನಲ್ಲಿಡಿ. ಎರಡು ಗಂಟೆಯ ಬಳಿಕ ತೆಗೆದು ಕತ್ತರಿಸಿ ತಿನ್ನಿ.



## ಚೋಕೊ ಬ್ರೌನಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಕೋಕೊ ಪೌಡರ್ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ/ಮೈದಾ ಒಂದು ಕಪ್  
ಕರಗಿಸಿದ ಡಾರ್ಕ್ ಚಾಕೋಲೇಟ್ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ  
ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ ಒಂದು ಕಪ್/ ಹಾಲು ಅರ್ಧ ಕಪ್  
ಬೆಣ್ಣೆ ಎರಡು ಚಮಚ/ ಬೇಕಿಂಗ್ ಪೌಡರ್ ಅರ್ಧ ಚಮಚ  
ಬಿಳಿ ಚಾಕೋಲೇಟ್ ಎರಡು ತುಂಡು/ ಚೋಕೊ ಸಿರಪ್ ಸ್ವಲ್ಪ  
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ನೀರು ಹಾಕಿ ಒಲೆಯ ಮೇಲಿಡಿ. ಇನ್ನೊಂದು ಬೌಲಿಗೆ ಡಾರ್ಕ್ ಚಾಕೋಲೇಟ್‌ನ್ನು ಹಾಕಿ ನೀರಿನ ಮೇಲೆ ಇಟ್ಟು ಕರಗಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ನಂತರ ಬೆಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ.ಬೆಣ್ಣೆ ಕರಗಿದ ನಂತರ ನೀರಿನಿಂದ ತೆಗೆದು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿ. ಅದಕ್ಕೆ ಮೈದಾ,ಸಕ್ಕರೆ ಕೋಕೊ ಪೌಡರ್ ಹಾಗೂ ಬೇಕಿಂಗ್ ಪೌಡರ್‌ನ್ನು ಹಾಕಿ ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿ. ನಂತರ ಸ್ವಲ್ಪ ಸ್ವಲ್ಪವೇ ಹಾಲು ಹಾಕುತ್ತಾ ದೋಸೆ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಕಲಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಕುಕ್ಕರಿಸ ತಳಭಾಗಕ್ಕೆ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಒಲೆಯ ಮೇಲಿಡಿ. ಬೆಣ್ಣೆ ಹಚ್ಚಿದ ದಪ್ಪ ತಳದ ಪಾತ್ರೆಗೆ ಕಲಸಿಟ್ಟ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಹಾಕಿ ಅರ್ಧ ಗಂಟೆ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ. ಬೆಂದ ನಂತರ ಆರಿದ ಬಳಿಕ ಡಾರ್ಕ್ ಚಾಕೋಲೇಟ್‌ನ್ನು ಕರಗಿಸಿ ಅದರ ಮೇಲೆ ಹರಡಿ. ನಂತರ ಬಿಳಿ ಚಾಕೋಲೇಟ್‌ು ಹಾಗೂ ಚೋಕೊ ಸಿರಪ್‌ನಿಂದ ಅಲಂಕರಿಸಿ. ಐಸಕ್ರೀಮ್‌ನೊಂದಿಗೆ ಸವಿಯಿರಿ.

## ಚಾಕೋಲೇಟ್ ಮಿಲ್ಕ್ ಶೇಕ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಹಾಲು ಒಂದು ಕಪ್  
ಸಕ್ಕರೆ ಮೂರು ಚಮಚ  
ಕಾರ್ನಫ್ಲೋರ್ ಒಂದು ಚಮಚ  
ಕೋಕೊ ಪೌಡರ್ ಎರಡು ಚಮಚ  
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಎರಡು ಚಮಚ ತಣ್ಣಗಿನ ಹಾಲಿನಲ್ಲಿ ಕೋಕೊ ಪೌಡರ್ ಹಾಗೂ ಕಾರ್ನಫ್ಲೋರ್‌ನ್ನು ಗಂಟುಗಳಿಲ್ಲದಂತೆ ಕಲಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಉಳಿದ ಹಾಲ್‌ನ್ನು ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಕಿ ಕುದಿಸಿ. ಸಕ್ಕರೆ ಕರಗಿದ ನಂತರ ಕಲಸಿಟ್ಟ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಅದಕ್ಕೆ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕುದಿಸಿ.ಆರಿದ ಬಳಿಕ ಫ್ರಿಜ್‌ನಲ್ಲಿಟ್ಟು ನಂತರ ಕುಡಿಯಿರಿ.

