



## ಬಾಕೋಲೇಟ್ ಹಾರ್ಟ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಗೆ  
ಬೆಣ್ಣೆ, ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ  
ಹಾಕಿ ಐದು ನಿಮಿಷ  
ಕ್ರಿಮಿಂಗ್ ಮಾಡಿ  
ನಂತರ ಮೈದಾ  
ಹಿಟ್ಟು, ಗೋಡಂಬಿ  
ಪುಡಿ, ವೆನಿಲ್ಲಾ  
ಎಸೆನ್ಸ್, ಉಪ್ಪು  
ಸೇರಿಸಿ ಹಗುರವಾಗಿ  
ಕಲಸಿ ಬಟರ್

ವನೇನು ಬೇಕು?

- ಬೆಣ್ಣೆ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದೂವರೆ ಬಟ್ಟಲು
- ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ ಮುಕ್ಕಾಲು ಬಟ್ಟಲು
- ಗೋಡಂಬಿ ಪುಡಿ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
- ವೆನಿಲ್ಲಾ ಎಸೆನ್ಸ್, ಚಿಟಿಕೆ ಉಪ್ಪು
- ಡಾರ್ಕ್ ಚಾಕೋಲೇಟ್

ಪೇಪರ್ ಮೇಲೆ ಸ್ವಲ್ಪ ದಪ್ಪವಾಗಿ ಲಟ್ಟಿಸಿ ಹಾರ್ಟ್ ಆಕಾರದ ಬಿಸ್ಕಿಟ್  
ಕಟರ್‌ನಿಂದ ಕತ್ತರಿಸಿ ಏರ್ ಫ್ರಯರ್‌ನಲ್ಲಿ ಹತ್ತು ನಿಮಿಷ ಬೇಕ್ ಮಾಡಿ  
ಆರಲು ಇಡಿ.

ಬಾಕೋಲೇಟ್ ಅನ್ನು ಕತ್ತರಿಸಿ ಒಂದು

ಗಾಜಿನ ಬಟ್ಟಲಿಗೆ ಹಾಕಿ

ಬಿಸಿ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟು

ಕರಗಿದ ನಂತರ

ಬಿಸ್ಕಿಟ್‌ನ ಅರ್ಧ

ಭಾಗವನ್ನು

ಚಾಕೋಲೇಟ್

ನಲ್ಲಿ ಅದ್ದಿ

ಆರಲು

ಇಡಿ. ಹೀಗೆ

ಎಲ್ಲಾ ಬಿಸ್ಕಿಟ್‌

ಮಾಡಿ.



## ಬಾಕೋಲೇಟ್ ಬೆಣ್ಣೆ ಬಿಸ್ಕಿಟ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಗೆ ಬೆಣ್ಣೆ, ಸಕ್ಕರೆ  
ಹಾಕಿ ಐದು ನಿಮಿಷ ಹಗುರವಾಗಿ  
ಬೀಟ್ ಮಾಡಿ (ಕ್ರಿಮಿಂಗ್)  
ನಂತರ ಮೈದಾ, ಕಾರ್ನಫ್ಲೋರ್  
ವೆನಿಲ್ಲಾ ಎಸೆನ್ಸ್, ಉಪ್ಪು, ಕೊ ಕೊ  
ಪೌಡರ್ ಸೇರಿಸಿ ಹಗುರವಾಗಿ  
ಕಲಸಿ ಬಟರ್ ಪೇಪರ್ ಮೇಲೆ  
ದಪ್ಪನಾಗಿ ಲಟ್ಟಿಸಿ ಅದರ ಮೇಲೆ  
ಗೋಡಂಬಿ ತುಂಡುಗಳು ಮತ್ತು  
ಸಕ್ಕರೆ ಹರಳನ್ನು ಉದುರಿಸಿ

ಹಗುರವಾಗಿ ಲಟ್ಟಿಸಿ ಚೌಕಾಕಾರಕ್ಕೆ ಕತ್ತರಿಸಿ  
ಏರ್ ಫ್ರಯರ್‌ನಲ್ಲಿ ಹತ್ತು ನಿಮಿಷ  
ಬೇಕ್ ಮಾಡಿ, ಸವಿಯಿರಿ.

ವನೇನು ಬೇಕು?

- ಬೆಣ್ಣೆ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ ಮುಕ್ಕಾಲು ಬಟ್ಟಲು
- ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದೂವರೆ ಬಟ್ಟಲು
- ಕೊ ಕೊ ಪೌಡರ್ ಮೂರು ಚಮಚ
- ಕಾರ್ನಫ್ಲೋರ್ ಎರಡು ಚಮಚ
- ವೆನಿಲ್ಲಾ ಎಸೆನ್ಸ್, ಚಿಟಿಕೆ ಉಪ್ಪು
- ಗೋಡಂಬಿ, ಹರಳು ಸಕ್ಕರೆ



## ಬಾದಾಮಿ ಗೋಡಂಬಿ ಬಾರ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಗೆ ಸಕ್ಕರೆ ತುಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆರೆಸಿ ನಂತರ  
ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟು, ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು ಬಾದಾಮಿ  
ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ ಬಟರ್ ಪೇಪರ್ ಮೇಲೆ ಲಟ್ಟಿಸಿ. ಇದರ ಮೇಲೆ  
ಬಾದಾಮಿ ಗೋಡಂಬಿ ತುಂಡುಗಳನ್ನು ಉದುರಿಸಿ ಹಗುರವಾಗಿ  
ಲಟ್ಟಿಸಿ. ಬಳಿಕ ಆಯುತಾಕಾರದ ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ತುಂಡುಗಳನ್ನು ಕತ್ತರಿಸಿ  
ಏರ್ ಫ್ರಯರ್‌ನಲ್ಲಿ ಬೇಕ್ ಮಾಡಿ. ಆರಿದ ನಂತರ ಸವಿಯಿರಿ.

ವನೇನು ಬೇಕು?

- ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ತುಪ್ಪು ಮುಕ್ಕಾಲು ಬಟ್ಟಲು
- ಸಕ್ಕರೆ ಮುಕ್ಕಾಲು ಬಟ್ಟಲು
- ಬಾದಾಮಿ, ಗೋಡಂಬಿ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ

ಆರೋಗ್ಯವು ನಂ.1... ಆದ್ದರಿಂದ ಆಯಿಲ್ ಕೂಡ ನಂ.1\*



ಕಡಿಮೆ ಆಯಿಲ್‌ನಿಂದ ಜಾಸ್ತಿ ಅಡುಗೆ!

ಇಂಡಿಯಾದ ನಂ.1\*  
ಸನ್‌ಫ್ಲವರ್ ಆಯಿಲ್

**Freedom**  
Refined Sunflower Oil



GEF  
Good Eating For Everyone