



# ದೀಪಾವಳಿಗೆ ಚಾಕೋಲೇಟ್ ವೈವಿಧ್ಯ

ಚಾಕೋಲೇಟ್ ಎಂದರೆ ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ಬಲು ಇಷ್ಟ. ಇದರಿಂದ ತಯಾರಿಸುವ ಹಲವು ತಿಂಡಿಗಳು ಇನ್ನೂ ಬಾಯಿಯಲ್ಲಿ ನೀರೂರಿಸುವಂತೆ ಮಾಡುತ್ತದೆ. ಈ ದೀಪಾವಳಿಗೆ ಚಾಕೋಲೇಟ್ ತಿಂಡಿ ತಯಾರಿಸಿ ಸಂಭ್ರಮಿಸಿ.

■ ಚಿತ್ರ- ಬರಹ: ಗೀತಸದಾ ಮೋಂತಿಮಾರು



## ಬಾದಾಮಿ- ಕಾಫಿ ಚಾಕೋಲೇಟ್ ಟಾಫಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ ಒಂದು ಕಪ್

ಮಾರಿ ಬಿಷ್ಕತ್ ಎರಡು ಪ್ಯಾಕೆಟ್

ಬೆಣ್ಣೆ ಅರ್ಧ ಕಪ್

ನೀರು ಅರ್ಧ ಕಪ್

ನೆಸ್ಟೆಫೆ ಪುಡಿ ಅಥವಾ ಕೋಕೊ ಪೌಡರ್

ಎರಡೂವರೆ ಚಮಚ

ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಹುರಿದ ಬಾದಾಮಿ ತರಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಿಷ್ಕತ್ ಅನ್ನು ಮಿಕ್ಸಿಯಲ್ಲಿ ನುಣ್ಣಿಗೆ ಪುಡಿ ಮಾಡಿ

ಮಿಕ್ಸಿಂಗ್ ಬೌಲ್ ಗೆ ಹಾಕಿ. ಇದಕ್ಕೆ, ಚಾಕೋಲೇಟ್

ಪುಡಿಯನ್ನು ಬಿಸಿನೀರಿನಲ್ಲಿ ಕಲಕಿ ಸೇರಿಸಿ. ಸಕ್ಕರೆಗೆ

ಬೆಣ್ಣೆ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಮಾಡಿ ಇದಕ್ಕೆ ಸೇರಿಸಿ.

ಕೊನೆಯಲ್ಲಿ ಹುರಿದಿಟ್ಟ ಬಾದಾಮಿ ತರಿ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ

ಮಿಶ್ರಮಾಡಿ. ಚಪಾತಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಹಿಟ್ಟು

ತಯಾರಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಬೇಕಿದ್ದರೆ ನೀರು ಸೇರಿಸಿಕೊಳ್ಳಬಹುದು.

ನಂತರ ಬೇಕಾದ ಆಕಾರದಲ್ಲಿ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿ ಫ್ರಿಜ್‌ನಲ್ಲಿಟ್ಟು

ಒಂದು ಗಂಟೆಯ ನಂತರ ಸವಿಯಲು ಕೊಡಬಹುದು.

## ಕ್ಯಾಶೂ ಚಾಕೋಲೇಟ್ ಬಾರ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಕೋಕೊ ಪೌಡರ್ ಒಂದು ಕಪ್

ಮಿಲ್ಕ್ ಪೌಡರ್ ಮೂರು ಕಪ್

ಸಕ್ಕರೆ ಮೂರು ಕಪ್

ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟು ಎರಡು ಕಪ್

ಬೆಣ್ಣೆ ಒಂದೂವರೆ ಕಪ್

ನೀರು ಸುಮಾರು ಮುಕ್ಕಾಲು ಕಪ್

ಗೋಡಂಬಿ ತರಿ ಒಂದು ಕಪ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮಿಲ್ಕ್ ಪೌಡರ್, ಕೋಕೊ ಮತ್ತು ಮೈದಾ ಇವುಗಳನ್ನು ಜರಡಿ ಹಿಡಿದು

ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಮಾಡಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಸಕ್ಕರೆಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಸೇರಿಸಿ. ಕುದಿಸಿ ಎಳೆ

ಪಾಕ ಮಾಡಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಬೆಣ್ಣೆ ಸೇರಿಸಿ ಕುದಿಸಿ ಒಲೆಯಿಂದ ಇಳಿಸಿ. ನಂತರ

ಇದಕ್ಕೆ ಮೊದಲೇ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿಟ್ಟ ಕೋಕೋಪೌಡರ್ ಮಿಶ್ರಣ ಮತ್ತು

ಗೋಡಂಬಿ ತರಿಯನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿ ಪುನಃ ಒಲೆಯಲ್ಲಿಟ್ಟು

ಸ್ವಲ್ಪ ಸಮಯ ಕಾಯಿಸಿ ಬೆಣ್ಣೆ ಸವರಿದ ತಟ್ಟೆಗೆ ದಪ್ಪಕ್ಕೆ ಹರಡಿ. ಆರಿದ

ಮೇಲೆ ಉದ್ದಕ್ಕೆ ಬಾರ್‌ನಂತೆ ಕಟ್‌ಮಾಡಿ ಸರ್ವ್ ಮಾಡಬಹುದು.

