

# فونرو الشوكولاتة

التحضير: ١٥ دقيقة

٨ دقائق 

٧ دقائق 

٩ دقائق 



## المكونات

- ٤٠ جم من الشوكولاتة الداكنة بتركيز ٧٠٪
- ٤٠ جم من الزبدة
- بيضة واحدة + صفار بيضة واحدة
- ٢٠ × ٢ جم من السكر
- ١٥ جم من الدقيق
- ٨ جم من دقيق الذرة

## 1 تحضير المكونات

توضع ٤ قطع من الشوكولاتة جانبًا وتذاب بقية الشوكولاتة في الزبدة في حمام مائي ساخن. يُمزج صفار البيض مع ٢٠ جم من السكر بعناية باستخدام مضرب للخفق لمدة ٥ دقائق. وعندما يصير لون الخليط أبيض، يُضاف الدقيق بعناية ودقيق الذرة باستخدام منخل. تُضاف الشوكولاتة المذابة والزبدة. يُخفق بياض البيض إلى أن يتم الحصول على قوام متماسك، ثم يُضاف ٢٠ جم من السكر. يُنخل بياض البيض مع العجين برفق ويُقسّم الخليط على ٤ أوانٍ (ويتم ملء ثلثي الإناء فقط). توضع قطعة الشوكولاتة الصغيرة في وسط العجين.

## ٢ ستعمل طنجرة الضغط على إنجاز كل شيء!

توضع الأواني في سلة البخار. يُسكب ٧٥٠ مل من الماء في قاعدة طنجرة الضغط، ويوضع الحامل الثلاثي وسلة البخار. تُغطى طنجرة الضغط. وبمجرد خروج البخار، تُخفض درجة الحرارة، وتترك الطنجرة حتى يكتمل الطهي خلال المدة المحددة.

## ٢ اللبسة الأخيرة

تُزال قطع الفونرو الساخنة من القالب.