



שוקו אגוזי לוז חם

מצרכים:

- 1/2 כוס (70 גר') אגוזי לו, שלמים, עם הקליפה
- 1 2/3 כוסות (280 גר') שוקולד צ'יפס מריר
- 3 כוסות (720 מ"ל) חלב מלא
- 1 כוס (240 מ"ל) שמנת מתוקה
- 1/4 כוס (25 גר') אבקת קקאו
- 2 כפות אבקת סוכר
- 1/4 כוס (75 גר') [ממרח אגוזי לוז](#)
- קצפת

אופן ההכנה:

לחמם תנור ל-180 מעלות.

לקלות את האגוזים בתנור במשך 10-15 דקות ולהיזהר שלא יישרפו.

לצנן מעט, להניח אותם על מגבת ולשפשף על מנת להסיר את הקליפה.

להכניס את האגוזים המקולפים לקנקן הויטמיקס ולסגור את המכסה.

לבחור במהירות 6 ולטחון באמצעות כפתור הפולס עד שהאגוזים נטחנו בצורה אחידה אבל לא למרקם של קמח. להניח בצד.

לחמם בקלחת על אש נמוכה חלב, שמנת, אבקת קקאו וסוכר תוך כדי ערבוב כדי שלא יהיו גושים.

להסיר מהאש ולשפוך לתוך קערה עם האגוזים הטחונים. להניח בצד להצטננות במשך שעה לפחות.

אפשר לעשות את זה יום לפני ולתת לתערובת לנוח במקרר.

לסנן את התערובת לתוך קלחת בעזרת מסננת צפופה, תוך כדי דחיסת האגוזים כנגד המסננת, כדי לשחרר מהם את הטעם.

לחמם את החלב על אש נמוכה עד שהוא פושר אבל לא רותח. להוסיף את השוקולד צ'יפס ואת ממרח אגוזי הלוז ולערבב עד שהשוקולד נמס.

