

# حلوى مقرمشة مع رقائق القمح بالمذاق الأصلي من فوشية

الحلوى المثلجة مع رقائق القمح بالمذاق الأصلي هي حلوى منعشة وشهية تمزج بين رقائق القمح بالمذاق الأصلي المغذية مع حلأوة الفواكه والشوكولاتة. هذه الحلوي المثلجة توفر مزيجاً رائعًا بين القوام والطعم.



	حلوى
	٨ - ٦ عدد الأشخاص
	٤٠ - ٤١٠ مجمل الوقت
	٤ ساعات فترة التبريد
	١٠ دقائق فترة التحضير

## المكونات



- ١ كوب رقائق القمح بالمذاق الأصلي
- ٢ موز مقطم
- ٣ ملعقة كبيرة جوز مجروش
- ٤ قطعة من الشوكولاتة المستخدمة في الطبخ

## طريقة التحضير



- ضع طبقة من الموز في صينية
- أضف الجوز المجروش
- أضف رقائق القمح بالمذاق الأصلي من فوشية
- ذوب الشوكولاتة ووزّعها على وجه الصينية
- أضف القمح بالمذاق الأصلي من فوشية عليها للتزيين
- ضع الصينية في الثلاجة لمدة ٤ ساعات
- قطّعها وقدمها وتلذّذ بها!!