B E E H I V E B U N S W I T H C H O C O L A T E

Ingredients
1 cup warm water
1 cup of milk
Half a packet of Liquid yeast 20 grams
3 tablespoons of sugar
3 tablespoons of yogurt
3 spoons of cocoa
Half a cup of vegetable oil
1 packet of baking powder (10 grams)
1 teaspoon of salt
8 cups of flour
A little of liquid vanilla
Dark chocolate
Butter (for greasing the mold)
sweetened condensed milk (for decoration)

Directions
لتحضير خلية النحل : اولاً نأتي بوعاء ونضع فيه الخليط السائل : ماء دافئ ، حليب ، خميرة حية ، سكر ، ثم نذوب السكر مع الخميرة (100% بتذوبهم) ، ثم نأتي بوعاء ثاني ونضع فيه لبن ، كاكاو خام (اذا ما عندكم كاكاو خام بتزيدوا كمية الكاكاو مشان يعطيكم طعمة كاكاو اكثر وبتخففوا كمية السكر لان فيه سكر كثير) ، زيت نباتي ، بيكينغ بودر ، ملح ، طحين ، ثم ننزل عليهم بالخليط السائل ، فانيليا سائلة، ثم نعجن المكونات مع بعضها لمدة 10 دقائق ، ومن ثم نقوم بقص العجينة على شكل كرات و عجن العجينة (يعني بتكوروا قطع العجينة لكرات) لشكل كرة (بتخلوا الوجه الناعم لفوق والمكرمش لتحت)، ثم نأتي بقطع شوكولا دارك ونضعها في كل كرة من كرات العجين ونغلقهم جيداً (بتكبسوا الشوكولا بنصف الكرة وبتسكروا العجينة على الشوكولا وبتختموها منيح وبتعملوها متل الطابة ،بتخلوا المسافة بين كل وحدة وحدة قد الشعرة)، و نأتي بالقالب أو الصينية ونقوم بدهنها بالقليل من الزبدة و نضع فيها كرات العجين (بتشغلوا الفرن على حرارة 100من تحت ، واذا الفرن عندكم بيشتغل فوق وتحت عادي ، على حرارة 100 بتخلوها ربع ساعة وبعدها منقلب الفرن على 160 وبتخلوها ربع ساعة وبعدها بتلاقوها استوت) ونضع الصينية في الفرن حتى الاستواء، وبعد استواء خلية النحل نخرج الصينية من الفرن ونضع كرات خلية النحل في وعاء التقديم وتُزين بالحليب المكثف المحلى (وهي وسخنة بتحطوا عليها حليب مكثف محلى لان الكاكاو بدون سكر وما كثرنا سكر والشوكولا دارك)، وبعدها تصبح خلية النحل جاهزة . ((ملاحظة: اذا خليتوا خلية النحل بالفرن وقت طويل بتنشف)).

C H E F O M A R

Bon Apetit!