

→ 도넛 만들거나 이면에 넣어 도넛 중간에 으박자살아 쿡으로 채워 넣으면
Creamy Chocolate Pie 도넛 부풀지 않게 하.
 → 도넛 만들거나 사용하면 됨.

1 (9-inch) baked pastry shell unsweetened or	3 (1-ounce) squares
1 (14-ounce) can Eagle Brand Sweetened Condensed Milk	un sweet chocalte
1/4 cup water	1/4 teaspoon salt
1 teaspoon vanilla	2 egg yolks
cream	1 cup whipping

Additional Whipping Cream for the top of Pie.

In heavy saucepan, over medium heat, melt chocolate with sweetened condensed milk and salt. Cook and stir until very thick and bubbly, 5 to 8 minutes. Add water and egg yolks; cook and stir rapidly until mixture thickens and bubbles again. Remove from heat; stir in vanilla. Cool 15 minutes. Chill thoroughly, about 30 minutes; stir. In small mixer bowl, beat 1 cup whipping cream until stiff; fold into cooled chocolate mixture. Pour into prepared pastry shell. Chill 3 hours or until set. Spread top with additional whipped cream; garnish as desired. Refrigerate leftovers.

- 냄비에 장보로 해서 sweetened Condensed milk랑
 크림. 그중 넣어 끓을때까지 자는거
- 목이랑 계란 노른자 섞어 냄비에 (크로켓 넣어들) 붓자마자
 막스기제로 자는거 → 끓을때까지.
- 다른 볼에 냄비에 끓인거 붓고 ~~크로켓 넣어들~~ 바닐라
 넣어 막스기제로 빨리 자는거.
 그리고 시원하게 둔다.
- 볼에 크로켓 부어 막스기제로 자는거
- 크로켓 볼에 시원하게한 크로켓을 부어 고무주걱으로 섞어준다.
- 도넛 만들거 위에 부어 냉장보관.