



**אַבְנָא וְאַמְא הַיְקָרִים,
אֲנִי רוֹצֶה לַעֲשׂוֹת לָכֶם נַחַת!**



**אַבְנָא וְאַמְא הַיְקָרִים,
אֲנִי רוֹצֶה לַעֲשׂוֹת לָכֶם נַחַת!**

כדורי שוקולד

(פרווה/חלבי)

מצרכים (25-30) כדורים:

- 300 גרם ביסקוויטים מסוג "פתי בר" מפוררים
- 8 קוביות שוקולד מריר (30 גרם)
- 50 גרם מרגרינה/חמאה
- 3 כפות אבקת קקאו
- 3-4 כפות סוכר גדושות
- חצי כוס חלב/מים
- *קוקוס לציפוי

מצרכים (25-30) כדורים:

- מניחים בקערת זכוכית את החמאה והקוביות שוקולד וממיסים במיקרוגל מספר שניות. מוציאים ומערבבים עד שמתקבלת תערובת שוקולד חלקה.
- מערבבים חצי כוס חלב (או מים) עם אבקת קקאו והסוכר (הערה: מומלץ לערבב את הסוכר והקקאו בכמה כפות מים רותחים ולאחר מכן להוסיף חלב/מים עד חצי כוס). לאחר שהסוכר נמס שופכים לקערת השוקולד.
- מוסיפים לקערה את פירורי הביסקוויטים ומערבבים היטב.
- בעזרת הידיים יוצרים כדורים וטובלים בתוך צלחת קטנה עם קוקוס.
- עוטפים בניילון נצמד ומאחסנים במקרר

