

## קרם שוקולד פרווה של סבתא אלה



### רכיבים

- כפות אבקת שוקו ללא סוכר
- כפות קקאו
- כפות סוכר לבן
- 1/2 2/1 חבילות מרגרינה
- ביצה

### הכנה

1. ממיסים בסיר מרגרינה, שוקולית, קקאו וסוכר עד להמסה מלאה. מסירים מהאש ומצננים מעט.
2. בקערה נפרדת טורפים את הביצים ומוסיפים לשוקולד תוך כדי ערבוב במיקסר עם וו גיטרה.
3. בשלב זה ניתן להוסיף מעט תמצית וניל או רום לפי הטעם.
4. מעבירים לצנצנות מעוקרות, סוגרים היטב ומעבירים למקרר.

20 דקות

4 servings 4