



## רכיבים

- חבילה פתיבר קלאסי
- חבילות שוקולד מריר
- מיכל שמנת להקצפה
- כפות אבקת סוכר
- 2/1 1/2 כוס חלב
- 2/1 1/2 כוס קוקוס טחון

## הכנה

1. מרסקים את הביסקוויטים לחתיכות קטנות אך לא דקות מדי.
2. מרטיבים את פרורי הביסקוויטים בחלב ומערבבים היטב.
3. ממיסים את השוקולד בסיר על גבי אש נמוכה ומורידים מהאש. מוסיפים את השמנת ואבקת סוכר ומערבבים היטב.
4. יוצקים את השוקולד על הביסקוויטים ומערבבים בעזרת כף עץ עד קבלת עיסה אחידה שצבעה שוקולד. מצננים מעט במקרר.
5. מוציאים בעזרת כף כמות אחידה של עיסה ומעבדים בעזרת הידיים לכדורים יפים ואחידים.
6. יוצקים את הקוקוס לצלחת עמוקה ומגלגלים בה את כדורי השוקולד.
7. מניחים את הכדורים בכלי סגור ומניחים להצטנן במקרר למשך כשעתיים לפני אכילה.
8. ניתן להכין מעיסת השוקולד והביסקוויטים גם רולדה במקום כדורים: מניחים את העיסה על נייר פרגמנט, עוטפים ומגלגלים לצורה של רולדה.
9. סוגרים את הקצוות ומכניסים למקפיא למשך יום.
10. מוציאים מהמקפיא, פורסים לפרוסות דקות ומגישים.

140 דקות

30 servings 30