

קרמוגית



רכיבים

- גרם חמאה
- 1/2 2/1 מיכל שמנת מתוקה
- חלמון
- גרם אבקת סוכר
- גרם קמח לבן
- צנצנת ממרח עוגיות לוטוס

הכנה

1. מתחילים בהכנת מלית השוקולד - מסדרים כדורים בגודל 2 ס"מ ממרח השוקולד בעזרת כפית או שקית זילוף, או קונים דיסקיות שוקולד חלב.
2. מקפיאים לחצי שעה.
3. מחממים תנור לחום של 180 מעלות.
4. לשים את כל מרכיבי הבצק עד שנוצר בצק אחיד.
5. עוטפים בניילון נצמד ומכניסים למקרר לשעה.
6. מוציאים את הבצק מהמקרר ויוצרים כדורים בגודל פינג פונג.
7. מוציאים את השוקולד מהמקפיא ועוטפים כל עיגול שוקולד בכדור בצק.
8. אופים כ-18 דקות, עד הזהבה קלה.

90 דקות

25 servings 25