

## נקניק" שוקולד"



### רכיבים

- גרם פתיבר קלאסי
- גרם שוקולד מריר
- כפות אבקת נוגט (לא חובה)
- כף ממרח אגוזי לוז
- 2/1 1/2 כוס סוכר לבן
- כוס חלב
- כף פרנג'ליקו (ליקר אגוזים)
- גרם חמאה
- 2/1 1/2 כוס אגוזי מלך
- 2/1 1/2 כוס אגוזי לוז קלויים ללא קליפה(אפשר מלוחים)

### הכנה

1. בסיר /קלחת שמים שוקולד, חמאה, חלב, סוכר, ממרח לוטוס, נוגט, ליקר אמרטו, לחמם ולהמיס את השוקולד עד לקבלת תערובת אחידה, להניח בצד ל-10 דק.
2. לשבור את הביסקוויטים לחתיכות גסות (להכות עם מערוך את האריזה (דרך טובה להוצאת כעסים...)) לשים בתוך קערה.
3. להוסיף אגוזי מלך ואגוזי לוז שלמים, לשפוך את תערובת השוקולד על הביסקוויטים לערבב עד שהעיסה אחידה.
4. להמתין 5 דק, לשים מחצית מכמות התערובת על נייר אפייה בצורת נקניק.
5. לגלגל את נייר האפייה על נקניק השוקולד ולהדק את הקצוות כמו בסוכריה.
6. כך להכין גם את הנקניק השני, להכניס למקפיא ל-6 שעות לפחות.
7. לחתוך לעיגולים בעובי 1 ס"מ ולהגיש קפוא (כן קפוא זה נמס בפה).

40 דקות

4 servings 4