

ריבועי חלב מרוכז בציפוי שוקולד



רכיבים

- כוס קמח תופח אסם 1 ק"ג
- כוס קוקוס טחון
- 1/2 2/1 כוס סוכר לבן
- גרם חמאה
- ביצה
- גרם חלב משומר
- כפית תמצית וניל
- גרם חמאה
- כפות דבש
- גרם שוקולד מריר
- גרם חמאה

הכנה

1. מערבבים את הקמח, הקוקוס, הסוכר והחמאה הרכה לתערובת אחידה.
2. משטחים את התערובת בתחתית תבנית מלבנית קטנה.
3. אופים בחום של 180 מעלות כ-10 דקות.
4. שמים את חומרי הקרם בסיר קטן, מביאים לרתיחה ומבשלים כ-5 דקות.
5. יוצקים את הקרם לתבנית ואופים עוד 10 דקות.
6. ממיסים את השוקולד ואת החמאה ויוצקים לתבנית.
7. מקררים וחותכים לריבועים.

30 דקות

16 servings 16