

## ממרח שוקולד ביתי



## רכיבים

- גרם שוקולד לבן או חלב ומריר בחלקים שווים
- כפות סוכר לבן כ-40 גרם
- גביע שמנת חמוצה 200 מ"ל

## הכנה

1. שוברים את השוקולד לקוביות.
2. ממיסים את קוביות השוקולד, הסוכר והשמנת החמוצה על אש קטנה, תוך בחישה, עד קבלת תערובת אחידה וחלקה.
3. מצננים ומעבירים לצנצנת.
4. מעבירים למקרר, לאחר כ-4 שעות הממרח מתייצב ונוח למריחה.
5. הממרח נהדר לסנדוויצים, למצות וגם למלית עוגיות. ניתן להקפיא.

15 דקות ⌚

6 servings 6 ⊕