

ממתק איש שלג



רכיבים

- גרם סוכריות צבעוניות
- כף מים
- חבילה חיטה
- טיפה שמן קנולה
- לפי הטעם סוכריות צבעוניות לקישוט

הכנה

1. מחממים את הסוכריות והמים בסיר על אש קטנה מאוד.
2. בוחשים בכף עץ עד שהסוכריות נמסות ונוצר רוטב.
3. אסור שהרוטב ירתח.
4. שמים את החיטה התפוחה בקערה ויוצקים עליה את רוטב הסוכריות.
5. מערבבים במזלג עד של החיטה התפוחה תהיה מכוסה ברוטב.
6. משמנים את הידים בשמן.
7. לוקחים חופן מהתערובת ויוצרים כדור בגודל תפוח-עץ קטן. מהדקים היטב בכפות הידים. עושים 8 כדורים.
8. מרכיבים שני כדורים אחד על השני. טובלים סוכריות צבעוניות ברוטב שנשאר בסיר ומדביקים אותם לאיש כעינים ופה. אפשר לצרף לכל איש שלג מקל סבא של סוכריות.
9. אפשר להכין 16 כדורים קטנים בגודל אגוזים, לגלגל אותם בקוקוס ולהגיש אותם כממתקים.

20 דקות

4 servings 4