

## קרמבו בומבה בגלידת וניל



### רכיבים

- גרם חמאה
- כוס אבקת סוכר
- 3/4 4/3 כוס קמח לבן
- 1/4 4/1 כוס קמח לבן לקימוח (ולהוספה במידה שהבצק דביק)
- 1/3 3/1 כוס קורנפלור
- 1/3 3/1 כוס קקאו
- כף מים קרים
- מיכל גלידה בטעם וניל
- גרם שוקולד מריר
- כף שמן קנולה
- לפי הטעם סוכריות צבעוניות

### הכנה

1. מכינים את העוגיות: מכניסים לקערת מערביל עם וו לישה את החמאה ואבקת הסוכר ומערבלים עד לקבלת עיסה אחידה. מנפים פנימה את הקמח, הקורנפלור והקקאו. מוסיפים את המים הקרים ומערבלים ערבול קצר בלבד, רק עד לקבלת בצק אחיד (אם הבצק דביק מדי מוסיפים 2-3 כפות קמח).
2. מחממים תנור ל-170 מעלות.
3. מעבירים את הבצק למשטח עבודה מקומח ומרדדים לעלה בעובי 3-4 מ"מ. קורצים עיגולים בקוטר של כ-7 ס"מ, מעבירים לתבנית ואופים כ-15 דקות. מצננים על רשת.
4. מכינים את הציפוי: ממיסים שוקולד ושמן בבאן מרי (סיר עם מים רותחים ובתוכו סיר קטן יותר) או במיקרוגל. בוחשים לקרם חלק.
5. מרכיבים את הקרמבו: מניחים על כל עוגייה כדור גלידת וניל, יוצקים שוקולד מומס, מפזרים סוכריות ומגישים מיד, או מעבירים למקפיא עד להגשה.
6. טיפ לממהרים: במקום להכין בצק לעוגיות, ניתן לקנות בייסקוויטים עגולים מוכנים. ובמקום להכין גנאש שוקולד, ניתן להשתמש בסירופ שוקולד מוכן.

45 דקות

15 servings 15