

מרשמלו קפוא מצופה שוקולד



רכיבים

- חבילה מרשמלו
- גרם שוקולד מריר
- גרם שוקולד חלב
- גרם חמאה
- כוס מרשמלו
- חבילה פתיבר קלאסי מפורר
- כוסות קורנפלקס
- כוס קוקוס טחון
- שקית סוכריות צבעוניות

הכנה

1. נועצים את המרשמלו על השיפודים.
2. ממיסים בסיר קטן או במיקרוגל את שני סוגי השוקולד עם החמאה.
3. מוסיפים מרשמלו קרועים בידיים ומערבבים.
4. טובלים את השיפוד ברוטב ומגלגלים בציפוי לפי הטעם האהוב.
5. מעבירים להקפאה לכ- 60 דקות.

10 דקות 🕒

6 servings 6 🍴