

מעדן שוקולד ביסקוויטים
ומרשמלו קפוא



רכיבים

- גרם פתיבר קלאסי
- גרם מרשמלו
- גרם שוקולד מריר
- כפות קקאו
- גרם מרגרינה

הכנה

1. ממסים את השוקולד, את הקקאו הסוכר והמרגרינה בסיר.
2. שוברים את הביסקוויטים לחתיכות קטנות, (כמו לכדורי שוקולד).
3. חותכים כל מרשמלו ל-4 חתיכות.
4. מניחים את הביסקוויטים והמרשמלו בקערה. שופכים עליהם את השוקולד המומס ומערבבים.
5. -פורסים נייר אפיה על תבנית, שופכים לתוכו את בלילת השוקולד ביסקוויטים-מרשמלו.
6. עוטפים את הבלילה עם הנייר בצורת סוכריית, כלומר לעטוף את הבלילה בנייר אפיה ולעטוף כמו סוכריית טופי. לגלגל את הקצוות.
7. מכניסים למקפיא ל-6 שעות בערך, עד שהבלילה קופאת לגמרי.
8. מוציאים מהמקפיא, מסירים את הנייר, וחותכים לחתיכות. בעובי של 2 ס"מ בערך.

20 דקות 🕒

20 servings 20 🍴