

## כדורי שוקולד ורודים



### רכיבים

- גרם פתיבר בטעם פטל
- כפות סוכר לבן
- גרם חמאה
- גרם שוקולד לבן קצוץ
- 1/2 2/1 כוס חלב
- כפית תמצית וניל

### הכנה

1. מפוררים את הפתיבר בידיים לפירורים גסים ומכניסים לקערה.
2. מכניסים לסיר חמאה, סוכר, חלב ותמצית וניל ומחממים על גבי להבה בינונית עד שכל החמאה נמסה.
3. מורידים מהאש, מוסיפים את השוקולד הלבן הקצוץ ומערבבים עד שכל השוקולד נמס ומתקבלת תערובת אחידה.
4. שופכים את התערובת על פירורי הפתיבר ומערבבים היטב.
5. מכדררים כדורים ומגלגלים אותם בציפוי אהוב כגון - פתיבר ורוד בטעם פטל אסם טחון לאבקה סוכריות צבעוניות קוקוס ורוד (קוקוס מעורבב עם טיפת צבע מאכל).
6. שומרים בקירור.

20 דקות

35 35