

טבלאות שוקולד פתיבר ביתיות



רכיבים

- פתיבר קלאסי
- חבילה שוקולד חלב

הכנה

1. מסדרים פתיבר בשלשות בתבנית.
2. מניחים על כל 3 פתיבר טבלת שוקולד.
3. מכניסים ל-5-6 דקות לתנור שחום ל-160 מעלות.
4. מוציאים מהתנור ומקשטים בקישוטים אהובים כמו סוכריות וכו'.
5. מכניסים למקרר להתייצבות מחדש של השוקולד.
6. אם רוצים להגדיל כמויות - חבילת שוקולד לכל 3 יחידות פתיבר.

10 דקות

4 4