

דינה זלצמן קונדטורית יוקרתית \$\$\$

מגנומים לוטוס / אוראו מושלמים!!

החומרים:

2 שמנת מתוקה

1 חלב מרוכז

5 כפות פירורי עוגיות לוטוס / עוגיות אוראו

מילוי

אצבעות שוקולד במילוי קרם חלב

ציפוי

200 גר מריר

200 גר חלבי חום

2-3 כפות שמן

"אופן הכנה"

מקציפים שמנת למצב דליל

מוסיפים חלב מרוכז ומערבבים

מוסיפים פירורי עוגיות

ומערבבים

ממלאים את תבניות מגנום

מכניסים אצבע שוקולד

מכניסים מקלות ארטיק ומיישרים

מקפאים היטב ל 8 שעות ליציבות

"ציפוי חלבי"

ממסים שוקולד בכלי גבוה

מוסיפים שמן ומערבבים

וטובלים את המגנומים מוצאים ושמים מיד על נייר אפיה

ומקשטים בשוקולד לבן

בהצלחההה ובתאבון|||🥰🥰🥰



פטיפורים ● עוגות מעוצבות ● עיצובי פירות

להזמנות: 0583206164 | 0556786252