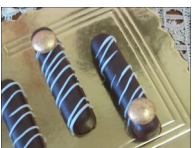


מרשים, קל להכנה והעיקר....טעים! - של ה. בקר מפרוג

פטיפור שוקולד נוגט ממולא בגליליות אגוזים



מה נצטרך?

תבנית אצבעות, אפשר גם קצרה יותר [כמו שהכנת עם ההדפס ולחתוך כל גלילית ל 1/2]

300 גרם שוקולד לבן או חום

5 כפות אבקת נוגט

3 כפות שמן

גליליות ממולאות בקרם אגוזים

10 גליליות טחונות + גליליות למילוי

מעט שוקולד בצבע נוגד לקישוט

הכנה:

ממיסים בסיר שוקולד לבן או חום עם שמן ואבקת נוגט. מוסיפים גליליות טחונות.

ממלאים בשקעי האצבעות לגובה 1/2 בלבד.

דוחפים פנימה גלילית [או 1/2 גלילית באצבעות קצרות]. מכסים בעוד שוקולד. דוחפים שוב את הגלילית עמוק יותר, בזהירות בעזרת קיסם כדי שלא יציץ מלמעלה.

מקפואים להתקשות לפחות 1/2 שעה.

מחלצים מהשקעים.

מזלפים פסים בשוקולד לבן על הכהה וכהה על הבהיר אם הכנת משוקולד לבן.

אני קישטתי בכפתור שוקולד מאובק באבקת צבע זהב.

זהו.

באמת קל להכנה. כך שהפעם ממש אין תירוצים.

קדימה....לעבודה.

וכמובן- תשתפו בתוצאות....ובכלל אני מאוד אוהבת כשמשתפים בתוצאות ההדרכות....