



חטיפי מרשמלו ופצפוצי אורז

כמות: 20 חתיכות

זמן הכנה: 10 דקות

אופן ההכנה

הכנת התערובת

ממיסים בסיר על אש נמוכה את החמאה והמרשמלו מערבבים כל הזמן עד שנמס לגמרי מוסיפים את פצפוצי האורז ומערבבים היטב משטחים את התערובת על נייר אפייה בשכבה אחידה אפשר ליישר את הצדדים עם סכין או סרגל שמים במקרר לחצי שעה להתייצבות חותכים לריבועים יפים

עיטור השוקולד

ממיסים במקרוגל 50 גרם שוקולד לבן עם כף שמן בפולסים (כל 15 שניות מוציאים ומערבבים) מעבירים לשקית זילוף ומזלפים אלכסונים מעל חיתוכיות המרשמלו

חומרים

לקוביות המרשמלו

200 גרם מרשמלו

100 גרם חמאה

100 גרם פצפוצי אורז (2 כוסות

שתיה חמה מקרטון)

לקישוט השוקולד

50 גרם שוקולד לבן

1 כף שמן

בתאבון!!