



סמורס של השמחות

כמות: 3 אצות

זמן הכנה: 10 דקות

זמן אפייה: 3 דקות

אופן ההכנה

מחממים תנור ל-200 מעלות צלזיוס
מרפדים תבנית קטנה בנייר אפייה ומניחים בצד
ממיסים במקרוגל 100 גרם שוקולד עם כף שמן בפולסים (כל 15 שניות מוציאים ומערבבים) עד שהשוקולד נמס לגמרי וחלק
לוקחים שלוש עוגיות פתי בר וטובלים 1 בכל פעם באלכסון בשוקולד מומס, ועוצרים במרכז כדי להשאיר חצי מהעוגיה לא טבולה (במידת הצורך, השתמשו בסכין כדי לעזור לפזר את השוקולד על העוגיה)
טובלים את העוגיה עם השוקולד בקראנץ' קוקוס או בכל תוספת אחרת שאוהבים
מניחים על תבנית עם ניר אפייה ומקפאים להתייצבות השוקולד, 7-10 דקות.

מסדרים את 3 עוגיות הפתי בר הנותרות על תבנית אפייה אחרת
מניחים במרכז כל עוגיה שתי קוביות שוקולד
משטחים את המרשמלו טיפה ביד ומניחים אות מעל השוקולד
מכניסים לתנור לאפייה של שלוש דקות או עד שהמרשמלו תפוח ומקבל צבע חום זהוב
מוציאים את העוגיות מהמקפיא
לוחצים עוגיה אחת מהמקפיא עם העוגיה שיצאה מהתנור עם המרשמלו והשוקולד
נותנים למרשמלו לזלוג מעט על הדפנות ומגישים מיד

חומרים

6 עוגיות פתי בר
100 גרם שוקולד מריר או חלבי
12 קוביות שוקולד מריר או חלבי
3 מרשמלו

תוספות שאוהבים

קראנץ' קוקוס
סוכריות צבעוניות
עדישים קטנים
אגוזים טחונים
עוגיות מפוררות



בתאבון!!

הירשמן אינו צאט ותמונו נמתכונים בתייה