



פופס מרשמלו בשוקולד וקישוטים

כמות: 10 שיפודים

זמן הכנה: 5 דקות



אופן ההכנה

לוקחים 10 מקלות של סוכריה על מקל או שיפודים קטנים
תוקעים בכל אחד מרשמלו (צריך קצת להילחם שיכנס טוב)
בצלחת שטוחה או קצת עמוקה שמים את התוספת שאוהבים לעיטור
ממיסים במקרוגל 200 גרם שוקולד עם כף שמן בפולסים (כל 15 שניות
מוציאים ומערבבים)
מעבירים לכלי צר כדי שנוכל לטבול את המרשמלו בקלות
טובלים כל מרשמלו בשוקולד
ואח"כ מגלגלים בצלחת עם התוספת שאוהבים
מניחים בצד שהשוקולד יתקשה

חומרים

10 מרשמלו
200 גרם שוקולד מריר או חלבי
1 כף שמן

תוספות שאוהבים

סוכריות צבעוניות
עדשים קטנים
אגוזים טחונים
עוגיות מפוררות

בתאבון!!



הירשמן אינו צאטר ותהנו ממתיכונים במייל