

\_\_\_\_\_ בעלת האתר:

\_\_\_\_\_ מסק לאן הכנה:

\_\_\_\_\_ עלות מסועפת:

קא / ביוני / קשה

החומרים:

אופן ההכנה:

פצפוצי סוקולד

העלת המתכון:

משק למן הכנה: כ-15 דק'

עלות משוערת: כ-15 ש"ח

קא / בינוני / קשה

### החומרים:

1 חב' פצפוצי אורז (12 כוסות)

12 כפות דגש

3 כפות קקאו

3 כפיות קפה

1 חב' מרצ'ונה (מספיק 3/4)

300 גרם חלבה

### אופן ההכנה:

1. שפכי חצי חב' פצפוצי אורז לקערה וחצי השאירי בשקית.

2. את שאר החומרים בשלי ע"ג להבה בינונית עד להמסה

3. שפכי חצי מהציסה ע"ג הפצפוצים בקערה

4. שפכי את חצי חב' הפצפוצים הנותרים לציסה ... לצרבה היטב הייטב

5. שפכי לתבנית (עוקית!) פרסי מעל וייר אפיה הדקי וישרי ע"י מערוק

6. הבניסי להקפאה מבוסה! (וויזון וצמד...)

7. לאחר שצטיים +- להוציא לחתוך ולהחזיר למקפיא....

8. להוציא 25 דק' לפני ההגשה....