

מתכון להכנת פדורי שוקולד

בשביל להכין פדורי שוקולד, צריך שיהיו לנו את המצרכים הבאים:
ביסקוויטים, סוכר, חלב, שוקולד מריר, חמאה וקוקוס טחון. אפשר גם אבקת קקאו.
מכניסים את הביסקוויטים אל תוך שקית ניילון שקופה.
שופכים את הביסקוויטים לחתיכות קטנות.
שמים את שברי הביסקוויטים בקערה גדולה.
מרחיחים חלב, חמאה, שוקולד מריר, סוכר וקקאו בסיר קטן.
מוזגים את הבליטה לתוך הקערה הגדולה עם שברי הביסקוויטים.
מערבבים את הבליטה באמצעות כף.
מחכים שהבליטה תתקרר. כדי לזרז את התהליך, אפשר להניח אותה במקרר.
נעזרים בשתי הידיים כדי ליצור מהבליטה פדורים.
שופכים קוקוס טחון בתוך צלוחית.
טובלים ומגלגלים את הפדורים בתוך צלוחית הקוקוס.
מניחים את הפדורים עם הקוקוס בתוך קעריית נייר.
פדורי השוקולד מוכנים. בתאבון! כדאי לשמור אותם בתוך המקרר.

115 מילים (83 מהן שונות) שמורכבות מ-291 הברות. 2.53 הברות ו-4.95 אותיות במילה ממוצעת.



www.salsa-research.com