

# הפתעות מתוקות

## פינוקים של חורף

כשהיינו חמשושיות צעירות והכל היה עוד חדש ולא מוכר, עם עומס הלימודים של התיכון, שעת האפס הבלתי אפשרית והשמיניסטיות שנראו כל כך גדולות ובלתי מושגות, היה לנו מקום מפלט מנחם ומפנק שעד היום מעלה זכרונות נעימים: המכולת של מרציאנו... והפינוק האולטימטיבי שלנו: קוביות שוקולד "קרונקט" בתוך לחמניה רכה של אנג'ל. אח... לא דבר שיכול היה להתחרות בתענוג של ארוחת עשר מושלמת כזו מתחת לסככה של המכולת. וגם כשירד גשם ירושלמי קר, לא היינו מוותרות על הכיף של הבוקר, שהשכיח לכמה רגעים את הבעסה של להיות "בשר טרי" בתיכון... אז לכל המתגעגעים ל"קרונקט" שכבר נעלם מזמן מהמדפים, הבאתי היום גירסה בוגרת אך מפנקת של השוקולד ההוא...

## פצפוצי אורז בשוקולד כיף להכין וכיף לנשנש!

### מה צריך?

200 ג' חמאה / מחמאה  
1 כוס סוכר  
3 כפות קקאו איכותי  
3 כפות דבש  
100 ג' חלבה  
100 ג' שוקולד מריר  
6 כוסות פצפוצי אורז



### מה עושים?

ממיסים בסיר גדול חמאה וסוכר. מוסיפים את שאר החומרים לסיר ומערבבים על להבה קטנה עד להמסה מלאה של כל החומרים.

מסירים מהאש, מוסיפים את פצפוצי האורז ומערבבים בזהירות עד שכל הפצפוצים נטמעים בתערובת השוקולד.



### איך עושים?

בעזרת 2 כפות מחלקים לגביעי נייר על מגש.

מצננים היטב לפני ההגשה.

ניתן לשמור עד שבוע בקופסא אטומה. אפשר לקשט בקרם וניל או גנאש שוקולד.



חורף נעים וחמים,  
חביבה מור



המדור באדיבות "סוגרלה"

עוגות ועוגיות מעוצבות

סדנאות מתוקות לילדים ומבוגרים

www.sugarella.com • 052-2895580