



במיחד למשלוח מנות! כדורי גבינה בצפוי קראנץ'

אם גם אתם אוהבים לפנק את החברים במשלוח מנות מעשי ידיכם, אישי ומפנק, מגש לכם מתכון לכדורי גבינה טעימים, שכלם ישמחו לקבל. לא מסבך להכנה, יקרת, מרשים ומשמח לבבות!

החמרים

לכדורים

- 300 גרם ביסקוויטים
- 250 גרם גבינה לבנה
- חצי כוס סקר
- 50 גרם חמאה

לצפוי

- 2 חבילות שוקולד חלב
- 2 חבילות שוקולד קליק



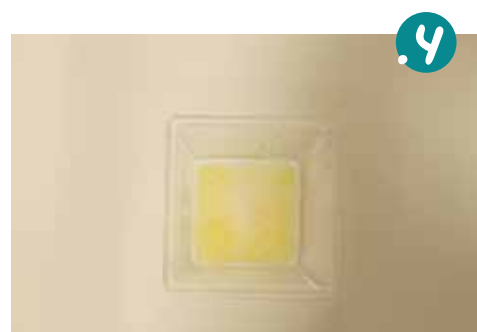
1. מרסקים את הביסקוויטים בעזרת מעבד מזון / בלנדר יד.



2. מוסיפים לקערה את הגבינה.



3. שופכים פנימה גם את הסקר.



4. מבקשים ממבגר שימס לנו את החמאה.



6. מערבבים היטב, עד לקבלת בלילה אחידה.



8. תוקעים בכל כדור מקל סקר (נתן לקנות בחנויות חד פעמי) - שמים במקפיא למשך שעה.



10. מבקשים ממבגר שימס אותם על ידי הנחת הפלי בזהירות בתוך כלי עם מים חמים, שמחממים את כלי השוקולדים מבחוץ. אם השוקולד המומס אינו מספיק נוזלי, נתן להוסיף לו מעט שמן ולערבב היטב בעזרת מזלג.



5. שופכים בזהירות את החמאה המומסת לקערה.



7. מכדורים כדורים בגלל בינוני ומסדרים בתבנית חד פעמית.



9. שוברים את כל השוקולדים בתוך קערה.



11. טובלים כל כדור בבלילת השוקולד ומניחים בחזרה על התבנית, מכניסים למקפיא עד שהשוקולד מתקשה.

