

טבלאות שוקולד אישיות

מצרכים לבסיס:

200 גרם שוקולד מריר / חלב / לבן 

תוספות:

 בייגלה שבור, אגוזי פקאן / שקדים / בוטנים, סוכריות צבעוניות /   שוקולד צ'יפס, קוקוס / פירורי ביסקוויט / מרשמלו קטן 

אופן ההכנה:

1. ממיסים את השוקולד בעדינות.
2. מרפדים תבנית בנייר אפייה.
3. יוצקים את השוקולד ומשטחים לשכבה בעובי כ-1/2 ס"מ.
4. מפזרים מעל את התוספות ולוחצים בעדינות שיידבקו.
5. מקררים במקרר 20-30 דקות עד להתייצבות.
6. שוברים ביד לחתיכות לא אחידות.

