



חטיף עוגיות בוטנים:

כמה קל ככה טעים !



החומרים:

לבסיס:

200 גר' פירורי ביסקוויטים

4 כפות חמאת בוטנים

4 כפות דבש

½ כוס שמן

לציפוי:

150 גר' שוקולד

4 כפות חמאת בוטנים

¼ כוס שמן

לקישוט:

50 גר' שוקולד לבן

אופן ההכנה:

לבסיס: ערבבי את כל החומרים ושטחי בתבנית בינונית.

לציפוי: המיסי את השוקולד,

הוסיפי את החמאת בוטנים והשמן ערבבי היטב,

ומרחי מכל הבסיס.

לקישוט: המיסי את השוקולד עם כמה טיפות שמן

וזלפי בפסים דקים מעל הציפוי, הקפיאי

וחתכי לריבועים צמוד להגשה.

בתאבון!!

לאירועים מוסדות ופרטיים

054-8493522

Maple0548493522@gmail.com



עוגות | עוגות ויטרינה

נשיקות | קינוחים | פלדת פירות

סדנאות | עיצוב בארים | ללא סוכר

חדש! סדנאות פטיפורים,

עוגות ויטרינה, קינוחים מעוצבים, פלטות פירות ועוד

הזדרזי להירשם נותרו מקומות אחרונים!!!

הסדנאות יפתחו אי"ה לאחר החגים