שברי שוקולד ופירות יבשים

רבע שעה עבודה, מתנה מושלמת להגנת (ללא גלוטן)





מצרכים

- 200 גרם שוקולד מריר
- 100 גרם שוקולד לבן (לא חובה – לפסים)
- כוס פירות יבשים קצוצים: משמש, חמוציות, צימוקים, תאנים
- חצי כוס פיסטוקים או שקדים (לא חובה)
- קורט מלח גס (לא חובה)

מגש אחד בגודל 20×30 ס״מ · כ־20 שברים

ללא גלוטן

אופן ההכנה

1. מרפדים תבנית בנייר אפייה.
2. ממיסים את השוקולד המריר במיקרוגל, בפעימות של 30 שניות, ומערבבים בין פעימה לפעימה.
3. יוצקים לתבנית ומורחים בשכבה דקה ואחידה. מטפטפים מעל שוקולד לבן ומסלסלים בקיסם.
4. מיד, כשהשוקולד עוד רך – מפזרים את הפירות היבשים והפיסטוקים ומשקיעים אותם קלות.
5. מקררים במקרר כשעה, עד שהשוקולד מתקשה לגמרי.
6. שוברים לשברים בידיים. שומרים בקופסה סגורה במקום קריר, עד שבועיים.

⚠️ **חשוב:** המתכון ללא גלוטן מלכתחילה. בכל זאת בודקים שהשוקולד, הפירות היבשים והאגוזים מסומנים "ללא גלוטן".