כדורי שוקולד צבעוניים

אותו כיף בלי אפייה – ללא גלוטן



מצרכים

- 500 גרם ביסקוויטים ללא גלוטן
- 3 כפות קקאו
- חצי כוס סוכר
- 150 גרם חמאה או מרגרינה מומסת
- חצי כוס חלב
- לציפוי: סוכריות צבעוניות או קוקוס

כ־30 כדורים



אופן ההכנה

1. שמים את הביסקוויטים בשקית סגורה וכותשים לפירורים – הילדים מאוד אוהבים את השלב הזה!
2. מערבבים בקערה פירורים, קקאו וסוכר.
3. מוסיפים חמאה מומסת וחלב ומערבבים לעיסה אחידה.
4. מקררים רבע שעה, עד שקל לגלגל.
5. מגלגלים כדורים, ומגלגלים כל כדור בסוכריות צבעוניות.
6. מניחים במנג׳טים קטנים ומקררים לפחות שעה. נשמרים במקרר עד שבוע.

⚠️ **חשוב:** בודקים שהביסקוויטים, הקקאו והסוכריות מסומנים "ללא גלוטן".