כדורי שוקולד צבעוניים

בלי אפייה – מושלם למשלוח מנות





מצרכים

- 2 חבילות ביסקוויטים פתי בר (500 גרם)
- 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.