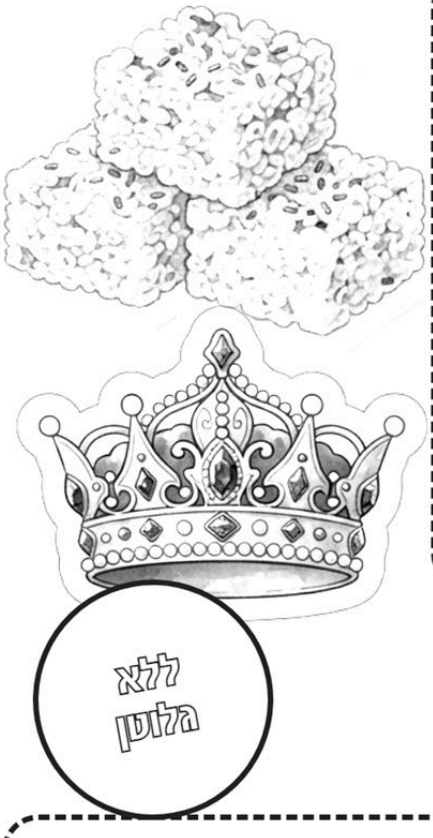
חטיפי פריכיות ומרשמלו

חטיף צבעוני בלי אפייה (ללא גלוטן)



מצרכים

- 4 כוסות דגני אורז פריכים
- 250 גרם מרשמלו
- 3 כפות חמאה
- כפית תמצית וניל
- סוכריות צבעוניות
- טיפת צבע מאכל (לא חובה)

תבנית 20×30 ס״מ · כ־20 ריבועים

אופן ההכנה

1. מרפדים תבנית בנייר אפייה ומשמנים קלות.
2. ממיסים חמאה בסיר על אש קטנה, מוסיפים מרשמלו ומערבבים עד שנמס לגמרי.
3. מורידים מהאש ומוסיפים וניל, וטיפת צבע מאכל אם רוצים.
4. מוסיפים את הדגנים ומערבבים מהר, עד שכולם מצופים.
5. משטחים בתבנית בעזרת כף משומנת ומפזרים סוכריות.
6. מצננים שעה וחותכים לריבועים, או קורצים מסכות וכתרים.

⚠️ **חשוב:** בודקים שדגני האורז מסומנים "ללא גלוטן" – בהרבה מהם יש לתת שעורה. גם המרשמלו והסוכריות.