



מ'ישה: חוי הימלמן

כדורי קורנפלס וחמאת בוטנים מצופים שוקולד

דיברנו בשבוע שעבר על החום ועל פתרונות שונים (וטעימים!!!) שנגיש כאן בשבועות הקרובים. רגע, גם דיברנו על קל- אז הנה, באותה דרגת קושי, כדורי קורנפלס וחמאת בוטנים, קליסםם וטעימים בהגזמה!! מה עוד אפשר להגיד עליהם?

שהם מושלמים לאירוח, הם נראים טוב, טועמים טוב והכי חשוב- הם נאכלים ישר מהמקפיא ככה שבנוסף לכל- הם טיפה שוברים את השרב המהביל... ממליצה בחום (או בעצם, בקור?) ובחום הזה, רוצו להכין ושיהיה בהצלחה ושבט שלום!! אגב, המתכון מוקדש גם לנשות המזגנים שעוברות מהמזגן בעבודה למזגן בבית, או שבכלל עובדות מהבית, ולא מבינות על איזה חום מדובר- באהבה (:

40 כדורים

- 2 כוסות קורנפלס גרוס (או יותר לפי המרקם הרצוי)
- 2 כוסות חמאת בוטנים
- 2 כוסות אבקת סוכר
- 200 גרם שוקולד מריר מומס- לציפוי.

הוראות הכנה:

- מערבבים בקערה את כל הרכיבים עד לעיסה אחידה לחלוטין. בעזרת 2 כפות או כף גלידה קציפית יוצרים כדורים ומניחים על גבי תבנית מרופדת בנייר אפייה. מכניסים למקפיא. בינתיים ממיסים את השוקולד במיקרוגל
- בפולסים או בתוך קערה מונחת על גבי סיר ובו מים רותחים. מצפים את הכדורים ומקפידים.