



מאִישה: חוי הימלמן

כדורי שוקולד הגירסה הבוגרת

התלבטתי אם לתת את המתכון מתוך עשרות המתכונים שלי
 כי בטוח לי שלכל בית יש את הגירסה לכדורי שוקולד.
 אז תסבירו לי איך כל פעם שחברה טועמת אותם היא מבקשת את המתכון?
 זוהי בעצם הגירסה המשודרגת שלהם, עם תוספת יין אדום מתוק שנותן טעם עמוק יותר ופורימי
 (מובן: ללא מרגרינה או חמאה, עם טעם שוקולדי נהדר, בצק שאינו נדבק לידיים ונו, מה כבר אומר:

אלו הם לגמרי כדורי ההרגעה שלי:)

רכיבים:

- 250 גרם ביסקוויטים טחונים
- 1/2 כוס יין אדום מתוק (אני משתמשת
- ביין גן עדן ממליצה בחום!)
- 1/3 כוס מים
- 1/4 כוס שמן
- כפית תמצית וניל
- 1/2 כוס סוכר
- 1/3 כוס קקאו
- 200 גרם שוקולד מריר- אופציונלי בלבד.

הוראות הכנה:

בקערה מערבבים את הביסקוויטים הטחונים (אני
 טוחנת אותם לאבקה) עם היין האדום.
 את כל שאר החומרים שמים בסיר, על אש
 בינונית, עד להמסה ורתיחה.
 שופכים מעל הביסקוויטים ויוצרים כדורים
 בציפוי האהוב עליכם (אין כמו קוקוס...)

טיפ קטן:

אם הציפוי לא נדבק לכדורים מספיק או שהייתם
 רוצים ציפוי מלא יותר- גלגלו את הכדורים לשניה
 במים וצפו בציפוי שבחרתם. בהצלחה!

כתאכון ושבת שלום!!