סדנה־לי

כדורי שוקולד בלי אפייה: מתכון לילדים ולימי הולדת

כמות	הכנה	זמן כולל
כ־24 כדורים	**25 דקות**	**3 שעות ו־25 דקות**

מצרכים

- ☐ 250 גרם ביסקוויטים פשוטים
- ☐ 100 גרם שוקולד מריר
- ☐ 50 גרם חמאה
- ☐ 100 מ״ל חלב
- ☐ 20 גרם אבקת קקאו
- ☐ 30 גרם אבקת סוכר
- ☐ כפית תמצית וניל
- ☐ 50 גרם קוקוס טחון לציפוי

אופן ההכנה

1. **שלב 1**
   מפוררים את הביסקוויטים בשקית בעזרת מערוך או בפולסים קצרים במעבד מזון. משאירים פירורים קטנים ומעט חתיכות זעירות, בלי גושים גדולים.

2. **שלב 2**
   ממיסים שוקולד וחמאה במיקרוגל בפולסים קצרים, ומערבבים בין חימום לחימום. המבוגר מטפל בקערה החמה. מוסיפים חלב, קקאו, אבקת סוכר וניל ומערבבים.

3. **שלב 3**
   יוצקים על הפירורים ומערבבים היטב. מניחים חמש דקות לספיגה, ואז לוחצים מעט תערובת ביד. היא צריכה להחזיק צורה בלי להתפורר. אם יבשה, מוסיפים חלב בכפית בכל פעם; אם רכה מאוד, מקררים לפני שינוי הכמויות.

4. **שלב 4**
   מחלקים לכ־24 מנות של כ־27 גרם לפני הציפוי. מגלגלים לכדורים וטובלים בקוקוס. מסדרים בקופסה או בעטרות נייר.

5. **שלב 5**
   מכסים ומקררים לפחות שלוש שעות. מוציאים סמוך להגשה, במיוחד כששולחן הכיבוד נמצא בחוץ. זמן ההכנה הכולל כולל את הקירור.