

פתיתי מצה מצופים בשוקולד - כשר לפסח



מצרכים:

- 2 כוסות פתיתי מצות כוסמין/קמח מלא
- 1 כ"ף שמן קנולה/חמניות בכבישה קרה
- 1 כ"ף אבקת סוכר חום/קניט/רטינה.
- סוכריות וקוקוס לקישוט.
- 2 חפיסות שוקולד מריר 60-70 מוצקי קקאו (100 גרם).

אופן הכנה:

מיט את פתיתי המצות כוסמין/קמח מלא בקצרה.

ממיסים בצלוחית קטנה את השוקולד המריר במיקרוגל/באן-מרי (קצרה מאלף סיר מיט רותחיים). מוסיפים לתוך השוקולד את השמן ואבקת הסוכר ובוהשים היטב עד לקבלת מרקם חלק ואחיד. שופכים את תערובת השוקולד מאלף פתיתי המצה ומצרבים היטב עד שכל הפתיתים מכוסים בשוקולד בצורה שווה.

מצבירים באמצעות כפית למנד'טיט, בערך שתי כפיות לכל יחידה.

ניתן לקסט בסוכריות/קוקוס. מכניסים למקרר לשעה (או עד שהשוקולד מתקשה לחלוטין).

הערות:

אפשר להכין פתיתים בצורה הבאה: לוקחים 4 מצות, שופכים כל מצה לרביעים ומכניסים למצמד מלון. מפציצים את מצמד המלון בפולסיט (OFF/ON) על המהירות הגבוהה ביותר עד שמתקבלות חתיכות קטנות (הפעלה רציפה תיצור אבקת מצה בתחתית).

לאחר מכן מצבירים למסננת את תכולת המצמד על מנת להיפטר מהגרערים הקטנים ביותר כק שייסארו פתיתים בלבד. ארבע מצות = כוס פתיתים אחת.

כאשר מצבירים את הפתיתים למנד'טיט הם לא אמורים להדבק והם יחסית מופרדים הקירור במקרר יגבש אותם בצורה אחידה.

הכמות שיוצאת שווה בערך ל- 30 יחידות.

בתיאבון וחלף שמח ☺