מתכון לאצבעות שוקולד – כשר לפסח

מצרכים:

240 גרם שוקולד מריר \ חלב

260 גרם מחית נוגט (פרלינה)

100 גרם שקדים פרוסים מולבנים\פצפוצי אורז\פייטה

\*תבנית 20X30 ס"מ גובה 1 ס"מ

אופן הכנה:

לקלות את השקדים הפרוסים בתנור עד לקבלת גוון זהוב.
לקצוץ את השקדים הפרוסים.
להמיס שוקולד בבן מרי או במיקרוגל.
לערבב את הפרלינה לתערובת השוקולד המומס בעזרת מרית.
להוסיף שקדים פרוסים ולצקת לתבנית.
לכסות את התבנית בניילון נצמד, להניח במקום קריר וחשוך למשך 24 שעות (או להעביר למקרר למספר שעות).
לחתוך לאצבעות בעובי 1 ס"מ .לאחסן בכלי אטום במקום קריר.