חטיף טעמי ביתי

**לחטיף:**

70 גר' חמאה

2 כפות דבש

60 גר' גלוקוזה

2 כפות סירופ מייפל

40 גר' סוכר

70 גר' שבבי וופל

80 גר' מחית נוגט

250 גר' שוקולד חלבי

1. לבשל בסיר את החמאה עם הדבש והגלוקוזה, הסירופ מייפל והסוכר עד להיווצרות רוטב
2. להנמיך את האש, להוסיף את המחית נוגט והשוקולד
3. לערבב לתערובת חלקה ולהוסיף את השבבי וופל
4. ליצוק לתבנית מלבניות או לכל צורה רצויה ולהקפיא כשעה

**ציפוי שוקולד:**

250 גר' שוקולד מריר

50 גר' שמן קנולה או חמאת קקאו

1. להמיס את השוקולד עם השמן ולטבול בתוכו כל חטיף באמצעות מזלג פונדו
2. לקרר במקפיא או במקרר

חטיף חלבה

לשכבת החלבה:

100 גר' חמאה

40 גר' דבש

50 גר' סוכר

50 גר' פצפוצי אורז

200 גר' שוקולד מריר

50 גר' ממרח חלבה

1. להמיס בסיר את החמאה, הגלוקוזה והסוכר ולבשל עד שנוצר רוטב אחיד
2. להוסיף את הפצפוצים ולשטח לשכבה דקה בתבנית
3. להעביר את התבנית למשך שעה למקפיא

שכבה הגנאש:

350 גר' שוקולד חלב

250 גר' שמנת מתוקה

1. לחמם את השמנת עם השוקולד וליצוק מעל שכבת הפצפוצים
2. להקפיא כשעה