טראפלס פופ ( חלבי )

**דרגת קושי: מתחילות**

**זמן הכנה: 40 דק'**

**כמות: 30 טראפלס**



**טראפלס:**

260 גר' שוקולד חלב

50 גר' שמנת מתוקה (להקצפה)

40 גר' שוקולד מריר

3 כפות ריבת חלב

2 כוסות פירורי גליליות

1. מרתיחים את השמנת (בסיר או במיקרוגל)
2. מוסיפים את השוקולד ומערבבים עד שהתערובת נהיית חלקה
3. מוסיפים את הריבת חלב ואת הפירורי גליליות ומערבבים
4. יוצקים לתוך התבניות בצורת הכדורים ונועצים מקל
5. מקפיאים לחצי שעה

**ציפוי שוקולד:**

250 גר' שוקולד חלב לבן

20 גר' חמאת קקאו

1. ממיסים את השוקולד
2. ממיסים את החמאה
3. טובלים את הכדור בתוכו ומפזרים מעל סוכר נוצץ, קרוקנט וכו'

**בתאבון !**