

# נקניק שוקולד

## החומרים הדרושים:



- 8 מצות
- 1 כוס יין מתוק. מומלץ יין אדום
- 200 גרם שוקולד מריר
- 1/2 כוס חלב
- 2 כפות אבקת קקאו
- 1 כוס סוכר
- 1 כפית נס קפה
- 150 גרם חמאה חתוכה לקוביות

## הכלים הדרושים:



- קערה
- כף
- כפית
- סיר קטן
- כף עץ
- נייר אלומיניום
- גביעוני נייר
- סכין

## אופן ההכנה:

1. שוברים את המצות לחתיכות קטנות, משרים ביין.



2. לוקחים סיר ולתוכו שופכים 1/2 כוס חלב.



3. מוסיפים לסיר 2 כפות אבקת קקאו.



4. שוברים את השוקולד לקוביות ומוסיפים לסיר.



5. מוסיפים 1 כוס סוכר לסיר.



6. מוסיפים כפית קפה לסיר.



7. אבא או אמא ממיסים על אש קטנה את התערובת.



8. חותכים את החמאה לקוביות.



9. מורידים את הסיר מהאש, מוסיפים את החמאה ומערבבים עד שהיא נמסה.



10. סוחטים את המצות, שמים בסיר ומערבבים.



11. מחלקים את התערובת לשלושה חלקים, שמים כל חלק במרכז נייר האלומיניום, סוגרים את הנייר לצורת נקניק ומכניסים למקרר.



12. מוציאים מהמקרר, חותכים לפרוסות.



13. מניחים בגביעוני נייר ומגישים.



**בתיאבון!**