

אוכל זה טעים

המזיק למזון צמי אכבה

חטיפי קוקוס דביקים

מרכיבים

3 כוסות ביסקוויטים מתוקים [כ-20 יחידות פתי בר]
100 גרם חמאה מומסת
רבע כפית מלח
1 כוס שוקולד צ'יפס
2 כוסות קוקוס טחון
כוס חלב מרוכז (פחית אחת של 397 גרם)

הכנה

אנחנו השתמשנו בתבנית מרובעת של 22 על 22 ס"מ. ניתן להשתמש גם בתבנית מלבנית גדולה יותר, אך התוצר הסופי יהיה דק יותר.

מכינים את התחתית – טוחנים את הביסקוויטים לפירורים במעבד מזון, או דופקים אותם עם מערוך בתוך שקית סגורה. מערבבים לתוכם את החמאה המומסת והמלח ומפזרים בתבנית. לוחצים את הפירורים לתחתית התבנית אבל לא מהדקים יותר מדי.

מערבבים את השוקולד והקוקוס יחדיו ומפזרים בצורה אחידה מעל הפירורים.

מנערים היטב את פחית החלב המרוכז (לפני הפתיחה!) ושופכים מעל הקוקוס והשוקולד. קשה מאוד למרוח את החלב עם מרית וליישר אותו מעל המרכיבים בלי לבלגן את הכל, אז כדאי לשפוך אותו בצורה אחידה ומבוקרת.

מכניסים לתנור שחומם מראש ל-180° ואופים כחצי שעה, עד שהשוליים מזהיבים. תשמרו על החלב המרוכז שלא יקבל גוון חום ושלא יבעבע יותר מדי.

מצננים לגמרי ומכניסים למקרר להתייצבות לכמה שעות טובות. אל תנסו אפילו לחתוך את החטיפים כשהם לא קרים לחלוטין. הם יתפרקו לכם לפני שתקרבו את הסכין. שומרים בקירור.