

אופן ההכנה

מדסקים בשקית זיכר את הביסקוויטים בעזרת מערוך. מעברים לקערה ומוסיפים גנאש שוקולד שעשו מ- 250 גרם שוקולד מריר מומס במיקרו עם 250 מיליליטר שמנת מתוקה, ומערבבים.

מעבירים את העיסה לתבנית מלבנית ארוכה עם נייר אפייה ומכניסים למקרר כדי שהעיסה תתקשה.

מוציאים את התבנית מהמקרר, ופורסים פרוסות מלבניות בעובי של כחמישה סנטימטר.

מכל פרוסה כזו עושים מכונית: מדביקים בעזרת מכחול ושוקולד למריחה - ארבעה גלגלים מעוגיות סנדוויץ' קטנות. על כל גלגל מדביקים במרכז גם שוקולד ציפ לבן. ומקדימה מדביקים שני בנסים מעדשי שוקולד.

עושים חור קטן למעלה שיהיה המושב לנהג- ממקמים שם דובון גומי.

מכינים כדור שוקולד קטנטן, מניחים למעלה ועליו משעינים הגה מבייגלה.

מקשטים לסיום עם שני דגלי מרוץ.

יצא בונבון! שיהיה בתיאבון

yes.



nickjr.

מנה לנהג מרוצים - מכוניות מרוץ שוקולדיות



מצרכים

בייגלה (בצורת שמיניות)

שקית זיכר

שוקולד למריחה

שקית זילוף

דגלי שחור לבן על

קיסמים

מכחול

חבילת פתי בר 500 גרם

250 שמנת מתוקה

250 שוקולד מריר

סוכריות גומי דובונים

עוגיות מיני אודאו (עוגיות

סנדוויץ' קטנות)

עדשי שוקולד

שוקולד ציפס לבנים

