

ΣΟΚΟΛΑΤΕΝΙΑ ΚΟΥΚΟΥΝΑΡΙΑ

συνταγή από Άκη Πετρετζίκη

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΖΥΜΗ(διπλάσια δόση)

320 γρ. μπισκότα πτι-μπερ Παπαδοπούλου

200γρ βιτάμ

200γρ μερέντα

ξύσμα από 2 πορτοκάλια

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ

400 γρ δημητριακά CHOCO POPS

ζάχαρη άχνη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- 1.Χτυπάμε τα μπισκότα για 2-3 λεπτά μέχρι να γίνουν σκόνη.
- 2.Σε ένα μπολ ρίχνουμε το βιτάμ,την μερέντα,το ξύσμα πορτοκαλιού και ανακατεύουμε με ένα κουτάλι.
- 3.Προσθέτουμε τα τριμμένα μπισκότα στο μείγμα και ανακατεύουμε με το κουτάλι.
- 4.Τοποθετούμε το μπολ στο ψυγείο για 1 ώρα.
- 5.Χωρίζουμε το μείγμα σε μπαλάκια των 40γρ και δίνουμε κωνικό σχήμα.
- 6.Διακοσμούμε με τα δημητριακά και πασπαλίζουμε με ζάχαρη άχνη.



ΚΑΛΗ ΕΠΙΤΥΧΙΑ!!

