



## Твикс чоколади

Знаеме дека никој не може да одолее на чоколатца полнети со бисквит тесто и карамела. Сега може да ги подготвите дома и да бидете херој во очите на најблиските!



Вид на оброк: **Десерт**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **15 лица**

Време на подготовка: **1-2 часа**

**Состојки:**

**За БИСКВИТНО ТЕСТО ќе ви треба:**

- 225 грама путер оставен на собна температура
- 185 грама шеќер
- 420 грама брашно

**За КАРАМЕЛ ќе ви треба:**

- 40 млечни меки карамели
- 4 лажици слатка павлака

**За ЧОКОЛАДЕН ПРЕЛИВ ќе ви треба:**

- 200 грама чоколадо
- 100 грама млечно чоколадо

### Чекор 1

Пенасто изматете ги путерот и шеќерот. Потоа додадете го брашното и промешајте на најслаба брзина на миксерот.

Расплескајте го тестото во Ростер тавата и печете во загреана рерна на 180 степени околу 15 минути. Оставете го целосно да се излади.

### Чекор 2

Карамелите со слатката павлака ставете ги на ниска температура да се стопат. Повремено промешувајте, за да се добие хомогена смеса.

Истурете го карамелот врз тестото и оставете го во фрижидер убаво да се излади.

### Чекор 3

Чоколадите истопете ги во чинија на пареа.

Откако ќе се излади бисквитот исечете го на еднакви парчиња со големина од околу 2 на 10 сантиметри. Секое потопете го од сите страни во растопеното чоколадо. Редете ги на хартија или на решетка, и оставете ги да се ладат во фрижидер додека да се стврдне чоколадото.

### Чекор 4

Сервирајте ги во чинија и викнете ги децата!



### Совет

Од оваа доза ќе добиете триесетина чоколади, па никој нема да остане гладен!

### Користени производи:



Тава за пржење



Сад за сос



Мала Ростер тава

delimano®

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)