



Bruchy kauftheil  
ברוכי קופטייל



## חטיפי בארקס עוגיות, קרמל מלוח, שוקולד ופירות יבשים

### מצרכים:

- 2 שרוולי עוגיות / קרקרים מכל סוג לקרמל:
- 1.25 כוס סוכר
- 2.5 כפות מים
- 1 כפית מלח
- 1/3 כוס ריץ
- 50 גר' שקדים פרוסים

### לציפוי:

- 165-200 גר' שוקולד מריר (ניתן לגוון ולהחליף ביניהם)
- פירות יבשים קצוצים
- אגוזים ופיצוחים
- תבנית תנור מרופדת בנייר אפיה



### אופן ההכנה

- מסדרים את העוגיות בתבנית התנור בצורה צפופה, אם יש חורים שוברים ודוחפים כדי לסתום חורים.
- מחממים תנור לחום של 170 מעלות

### מכניס את הקרמל:

- מכניסים את הסוכר, המים והמלח לסיר קטן או קלחת, ומעלים על להבה.
- מערבבים כל פעם שהסוכר בתחתית הסיר מתחיל לימס (הסוכר אמור להראות כמו חול רטוב קצת).
- ברגע שהסוכר מתחיל להפוך לצבע חום בהיר (גינגי)
- מוסיפים את הקצפת זה בסדר, הסוכר לא אמור לבוא להמסה מלאה,
- מערבבים היטב ומביאים לרתיחה.
- ממשיכים לבשל עוד כ 3-4 דקות
- מוסיפים את השקדים ומערבבים

### מורידים מהאש,

- שופכים את תערובת הקרמל על הביסקוויטים ומיישרים שיכסה את פני כל התבנית.
- מכניסים לתנור ל-15 עד 10 דקות, עד שהקרמל מבעבע והמראה שלו יבש מעט.

### מוציאים ומצננים

- ממיסים את השוקולד ומורחים עם מרית מעל הקרמל,
- זה השלב שאפשר לשחק עם צבעי השוקולד,
- מפזרים את הפירות והפיצוחים ומניחים להתמצקות השוקולד,
- חותכים בעזרת סכים חדה לקוביות או שברים א סימטריים.

© כל הזכויות שמורות לברוכי קופטייל.

ניתן להשיג עוד מתכונים באתר:

[www.bbruchy.com](http://www.bbruchy.com)