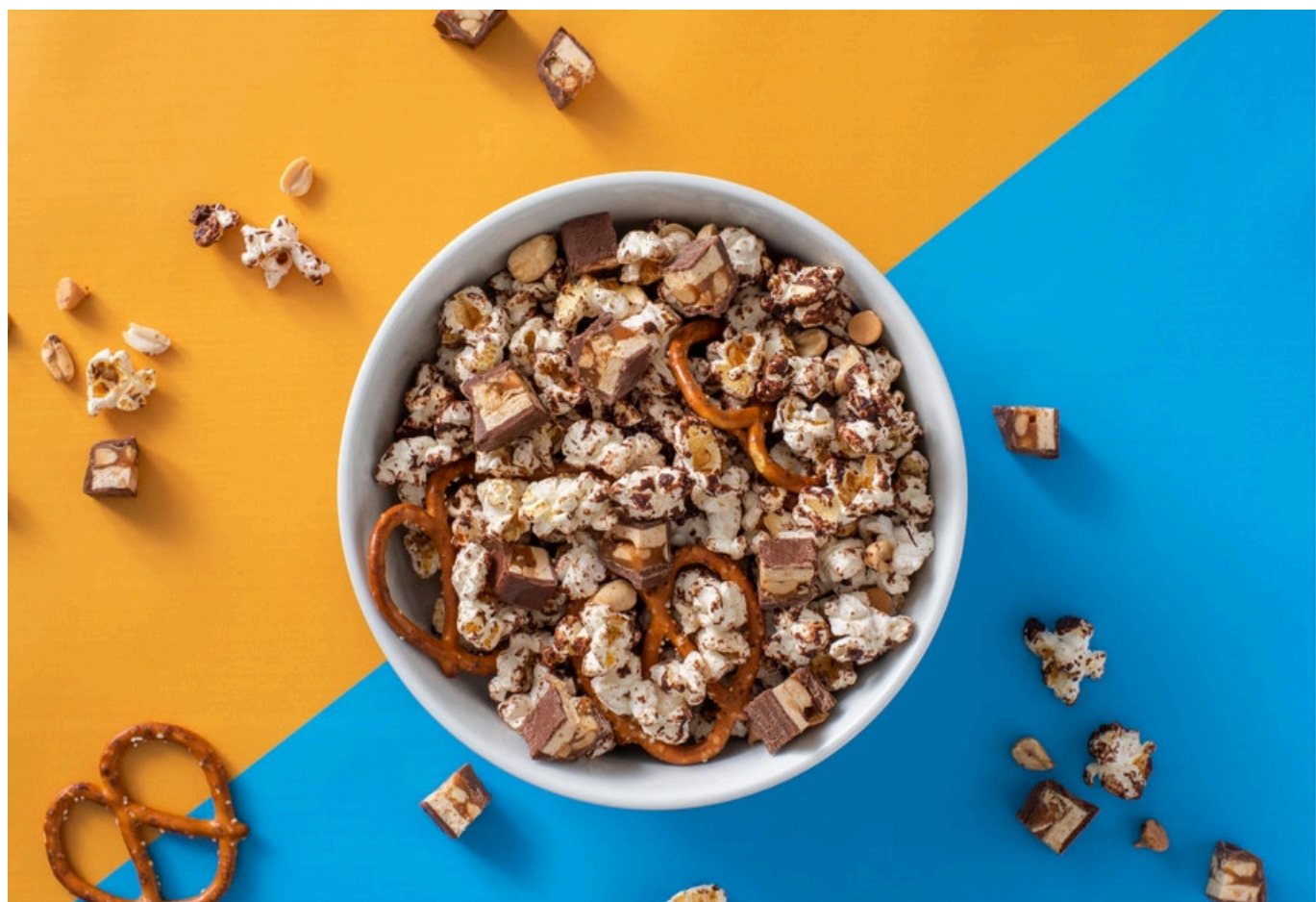




فشار SNICKERS الحلو والمالح.  
الوصفة

## فشار SNICKERS الحلو والمالح.



<?xml version="1.0?>

الوقت  
5 دقائق  
المكونات  
6 العناصر

المصنوعات

12 الوجبات

هذه الحلوى المكونة من مزيج سريع وسهل التحضير من النكهات الخفيفة الحلوة والمالحة مثالية لمشاركتها أثناء لعبة طويلة أو أمسية لمشاهدة الأفلام أو حتى كوجبة خفيفة أثناء التنقل. مشاركة

- [Pinterest](#) (يفتح في نافذة جديدة)
- [Facebook](#) (يفتح في نافذة جديدة)
- [Twitter](#) (يفتح في نافذة جديدة)
- [Download](#) (يفتح في نافذة جديدة)
- [Print \(opens in same window\)](#)

## المكونات

- 8 أكواب من الفشار المملح بشكل خفيف
- 56.70 جرام من الشوكولاتة الداكنة المذابة
- لوحان مقطعان من سنيكرز الأصلية (48 جم لكل منهما)
- كوب من لفائف بريزل (pretzel twists)
- 3/4 كوب من الفول السوداني المملح
- 1/2 كوب من رقائق البطاطس بنكهة حلوى الزبدة (butterscotch chips)

## تعليمات.

1. 1. يُوضع الفشار في وعاء كبير. تسكب الشوكولاتة المذابة وتقلب حتى تتوزع على الفشار كله؛ ثم يوضع الفشار موزعًا في-قالب مبطن بورق الزبدة. يترك لمدة تتراوح بين 8 و10 دقائق أو حتى تصبح الشوكولاتة متماسكة. تُقطع ألواح الشوكولاتة إلى قطع صغيرة الحجم.
2. 2. تضاف قطع مفرومة من شوكولاتة Snickers الأصلية وبسكويت برتزل والفول السوداني ورقائق الباترسكوتش.
3. 3. معلومة يمكن استبدال شوكولاتة الحليب بالشوكولاتة الداكنة حسب الرغبة.

## المزيد من الوصفات من هذا القبيل.



### [كيك كريب من SNICKERS.](#)

وقت الطهي

40 دقيقة

المكونات

14 العناصر

[عرض التفاصيل](#)



## كوب تشيز كيك من SNICKERS.

وقت الطهي

35 دقيقة

المكونات

9 العناصر

[عرض التفاصيل](#)



## فطائر زبدة الفول السوداني من SNICKERS الصغيرة.

وقت الطهي

15 دقيقة

المكونات

11 العناصر

[عرض التفاصيل](#)

---

**Source URL:** <https://www.snickers.com/mena/recipes/fshar-snickers-alhlw-walmalh>