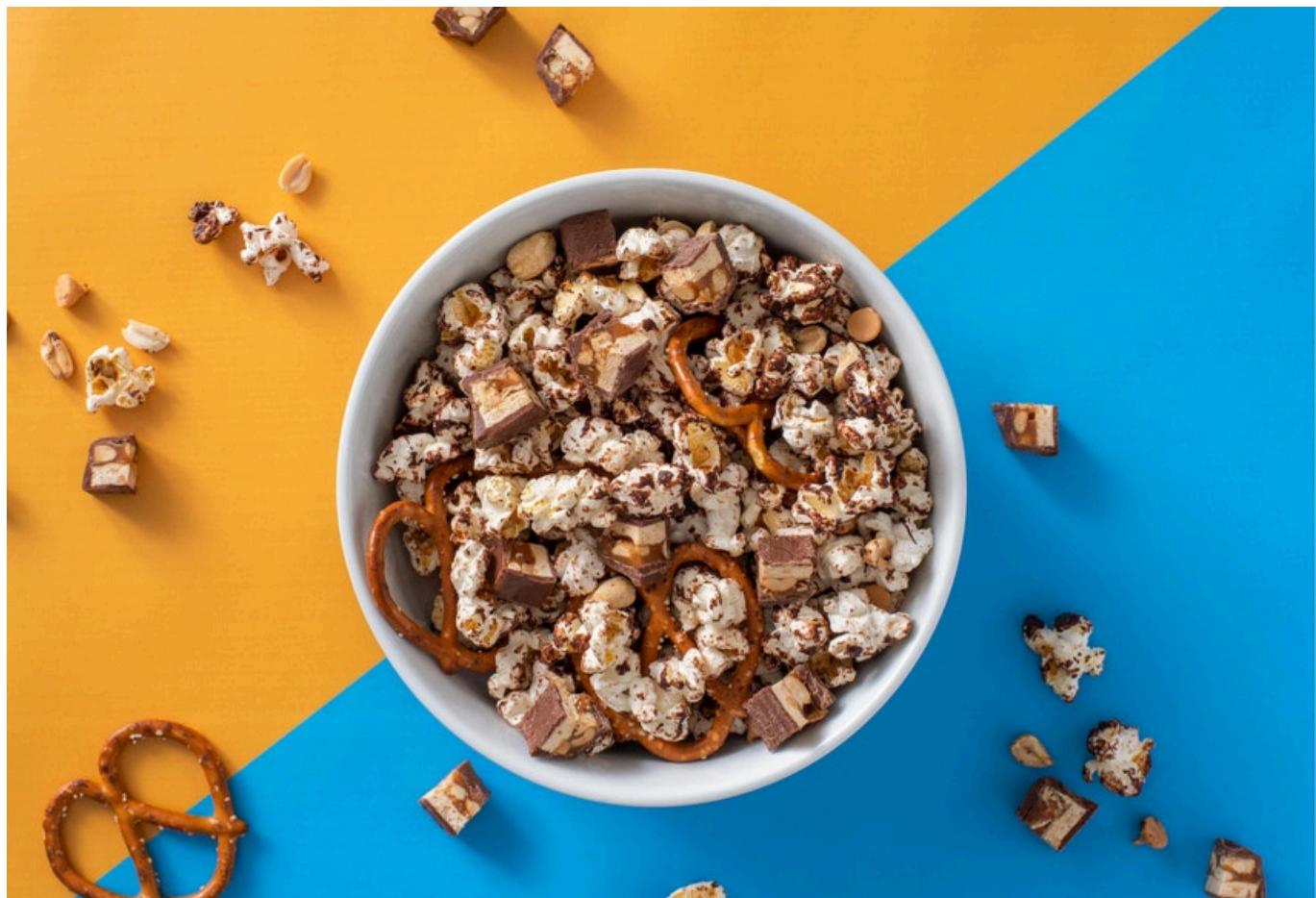




فشار SNICKERS الحلو والمالي.
الوصفة

فشار SNICKERS الحلو والمالي.



<"xml version="1.0?>
الوقت
5 دقائق
المكونات
6 العناصر

المصنوعات

12 الوجبات

هذه الحلوي 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

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

المكونات

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

تعليمات.

1.1

يُوضع الفشار في وعاء كبير. تسكب الشوكولاتة المذاقة وتقلب حتى تتواء على الفشار كله؛ ثم يوضع الفشار مورّغاً 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

تصف قطع مفرومة من شوكولاتة Snickers الأصلية وبسكويت برتzel والفول السوداني ورقائق الباترسكوتشن.

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 الغول 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>