

רכיבים:

6 מצות

100 גרם מרגרינה - בטמפרטורת החדר

1 כפית תמצית וניל

סוכר - לפי הטעם

2 כפות אבקת קקאו

יין – לפי הצורך (מומלץ 2 כוסות)

אבקת סוכר

לציפוי:

100 גרם שוקולד לבישול

1 כף מרגרינה

אופן ההכנה:

1. מפוררים את המצות ומרטיבים בין.
2. בקערה בינונית מערבבים היטב את - המרגרינה, הסוכר, תמצית הוניל והקקאו, עד לקבלת קרם.
3. מערבבים את הקרם עם המצות.
4. מגלגלים את המצות לצורת נקניק מאורך וטובלים אותו באבקת הסוכר.
5. ממיסים את השוקולד בכלי (על גבי סיר אדים) ומערבבים עם המרגרינה.

6. מצננים מעט ויוצקים את הציפוי על הגלילה.