

Çikolatalı Pretzel (Brezel)

Kolay çikolatalı pretzel tarifi! Tuzlu-tatlı mükemmel dengesi, sadece 3 malzeme ile 75 dakikada hazır. Kahve yanı için ideal atıştırmalık.

1h 15min

HAZIRLIK

5 min

PIŞIRME

1h 20min

TOPLAM

8

PORSİYON

Easy

ZORLUK



Malzemeler

- 2 paket çikolata parçacıkları
- 1 çay kaşığı deniz tuzu

Yapılışı

1 Prepare workspace and ingredients

Line a large baking sheet with parchment paper. Remove 2 packs of pretzels from packaging and ensure they are fresh and completely dry.

2 Melt the chocolate

Break chocolate into small, uniform pieces and place in a microwave-safe bowl. Microwave on medium power for 1 minute, then stir. Continue heating in 30-second intervals, stirring after each, until completely smooth and melted, about 2-3 minutes total.

- Dip the pretzels**

Hold each pretzel with a fork or tongs and dip completely into the melted chocolate, turning to coat all sides. Gently tap against the bowl edge to remove excess chocolate.
- Add decorations**

While chocolate is still wet, sprinkle 1 teaspoon of your chosen decorations over each pretzel - use colorful sprinkles, chopped nuts, or mini chocolate chips.
- Set the chocolate**

Place coated pretzels on the prepared parchment-lined baking sheet in a single layer, ensuring they don't touch. Refrigerate for 30 minutes until chocolate is completely firm and set.
- Serve**

Remove pretzels from refrigerator and transfer to serving plate. Serve at room temperature within 1 week for best quality.

Besin Değerleri

72	1g	12g	2g	0.5g	8g	184mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LİF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Çikolatayı eritmek için benmari yöntemi kullanırsanız daha kontrollü bir sonuç elde edersiniz. Mikrodalgada eritirken 30 saniyelik aralıklarla karıştırarak yakmamasını sağlayın.

Pretzel'leri çikolataya daldırdıktan sonra fazla çikolatanın akması için kabın kenarına hafifçe vurun. Bu şekilde daha düzgün kaplama elde edersiniz.

Çikolata henüz kurumamışken üzerine kırılmış fındık, badem veya renkli şekerlemeler serpebilirsiniz. Bu ekstra tat ve görsel zenginlik katacaktır.

Yağlı kağıt yerine parşömen kağıdı kullanırsanız, soğuduktan sonra pretzel'leri daha kolay çıkarabilirsiniz.

Çikolata kaplı pretzel'leri tamamen soğumadan üst üste koymayın, birbirlerine yapışabilirler. Tek tabaka halinde soğutun.

Pretzel'lerin taze ve çıtır olmasına dikkat edin. Nemli pretzel'ler çikolata kaplamayı iyi tutmaz ve genel lezzeti olumsuz etkiler.

Farklı çikolata türlerini karıştırarak marbırlı görünüm elde edebilirsiniz. Sütlü ve bitter çikolatayı hafifçe karıştırarak estetik bir sunum yaratın.

Sıcak havalarda çikolatayı erittikten sonra biraz soğumasını bekleyin, aksi takdirde pretzel'ler çok ince kaplanır ve istenen kalınlık elde edilmez.