רכיבים:

200 גרם שוקולד (מריר או חלב, לפי טעמכם) (2 חפיסות שוקולד)

50 גרם מחמאה

200 גרם קורנפלקס (כשר לפסח)

מעט יין אדום מתוק

100 גרם צימוקים כהים

מעט אגוזים, קצוצים דק מאוד

אופן ההכנה:

1. משרים את הצימוקים ביין האדום.

2. בסיר בינוני מחממים מים.

3. לאחר שהמים חמים, מכניסים לסיר בינוני אחר את המחמאה וחפיסות השוקולד, מניחים את סיר השוקולד על גבי סיר המים וממיסים בערבוב מתמיד את השוקולד.

4. מסננים את היין האדום. מוסיפים לתערובת השוקולד את הצימוקים ואת הקורנפלקס ומערבבים היטב ובעדינות. (עד שהקורנפלקס יצופה בשוקולד).

5. לוקחים ניירות אפיה קטנים (כאלה של מאפינס) ולתוכם יוצקים 2 כפיות מהתערובת.

6. עוטפים היטב ויוצרים צורת כדור. מפזרים מעט אגוזים קצוצים.

7. מכניסים את עיגולי הפררו רושה למקרר למשך שעתיים לפחות.