



Hvit sjokoladekonfekt med bær

Ingredients

100 g hvit sjokolade
50 g kokos
25 g tørkede tranebær
25 g tørkede blåbær

Instructions

Smelt den hvite sjokoladen (se tips). Rør inn kokos.

Del blandingen i to og tilsett tørkede blåbær i den ene og tørkede tranebær i den andre.

Legg bakepapir på et brett som passer i kjøleskapet. Bruk to teskjeer og lag små topper som settes på brettet, 10 stk av hver variant.

Sett brettet med konfekten i kjøleskapet til sjokoladen har stivnet.

Tips

Hvit sjokolade må smeltes med forsiktighet, ellers blir den kornete. Du kan enten ha sjokoladen i en skål og smelte over vannbad, eller smelte sjokoladen i en kopp i mikro (kort tid, og rør litt innimellom).

Konfekten oppbevares i kjøleskapet.

