Peanøttsjokolade



Ingredienser

100 g kokesjokolade
75 - 100 g usaltede peanøtter (se tips)

Pynt:
konfektformer

Fremgangsmåte

Smelt kokesjokoladen i en liten bolle over vannbad eller i mikro. Rør inn usaltede peanøtter. Mengden bestemmer du selv, men ikke ha mer nøtter enn at de blir godt dekket med sjokoladen.

Fordel sjokoladen med nøttene i små konfektformer ved hjelp av to teskjeer. Sett formene kaldt til sjokoladen har stivnet.

Tips

Det er ikke så nøye med eksakte mål til denne oppskriften. Konfekten blir god selv om du bruker mye eller lite nøtter. Poenget er at bare at peanøttene skal bli godt dekket med sjokolade. Konfekten er ideell å lage hvis du har litt smeltet sjokolade til overs. Bare bland i noen peanøtter og fyll i konfektformer.

Jeg synes konfekten smaker best med usaltede peanøtter, men dette er jo selvsagt en smaksak. Kjøp peanøtter med skall hvis du ikke finner usaltede peanøtter ferdig skrelte. Du kan eventuelt også bruke salte peanøtter og skylle dem i litt vann. Tørk

dem i så fall godt etterpå.

Du kan også lage "Peanøttsjokolade" med melkesjokolade.

Oppbevar konfekten kjølig i en liten kakeboks med matpapir mellom lagene.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/peanottsjokolade