Tropisk sjokoladekonfekt



Ingredienser

200 g macadamianøtter
50 g kokos
300 g melkesjokolade

Fremgangsmåte

Hakk nøttene fint (se tips) og bland med kokos. Smelt sjokoladen (over vannbad eller i mikro) og rør inn nøtteblandingen.

Ha bakepapir på et brett som passer i kjøleskapet. Sett topper med to teskjeer (jevn til litt med fingrene). Sett kjølig til sjokoladen har stivnet.

Tips

Macadamianøtter fås kjøpt i serien til Den lille nøttefabrikk, og dessuten i mange innvandrer- og delikatessebutikker. Macadamianøttene kan gjerne ristes i noen minutter i ovnen på 250°C til de blir lett gyldne, før de hakkes. Det fremhever smaken på nøttene.

Melkesjokolade kan byttes ut med lys kokesjokolade.

Oppbevares kjølig.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/tropisk-sjokoladekonfekt