

Hrustljiv prigrizek

Potrebuješ:

- 60 g masla,
- 100 ml medu,
- 100 g koruznih kosmičev,
- 200 g mlečne čokolade,
- 2 žlici čokolade ali kakava v prahu.

Priprava

Koruzne kosmiče streseš v skledo. Maslo v drugi posodi segreješ, da se stopi, in dodaš med. S tem preliješ koruzne kosmiče in premešaš. Pusti stati, da se masa popolnoma ohladi.

Nato čokolado stopiš v vodni kopeli ali mikrovalovni pečici. Kosmiče preliješ s stopljeno čokolado in vse dobro zmešaš z električnim mešalnikom. Na ta način boš kosmiče tudi malce zdrobil/-a. Nastalo zmes postaviš za vsaj 2 uri v hladilnik.

Ko mineta 2 uri, iz mase oblikuješ kroglice. Lahko jih povaljaš v čokoladi v prahu, zmletih oreh, mandljih ali kokosovi moki.

Opomba

Iz mase lahko narediš približno 28 kroglic, 😊.

Dober tek!

učiteljica Nina