

SCHOKOLADE (CA.15 KLEINE PRALINEN)

ZUTATEN

- 60g Kakaopulver
- 50g Kakaobutter
- 20g Kokosöl
Süßstoff oder Honig
- 30g Nussmus (Erdnuss
oder Mandel)
Salz nach Geschmack
Chili Flocken,
Kokosraspeln oder
Nüsse für dekorieren.

Kakaobutter und Kokosöl separat im Wasserbad schmelzen lassen. Danach vermischen und Nussmus hinzufügen. Alles gut vermengen und Kakaopulver, Süßstoff/ Honig und Salz dazu geben.

Sofort in die Förmchen verteilen und mit Nüssen oder Kokosraspeln dekorieren. Für 30 Minuten in den Gefrierschrank stellen.

Schokolade aus dem Gefrierschrank raus nehmen und servieren.
(zum Aufbewahren in den Kühlschrank stellen)

Lassen Sie es sich auf der Zunge zergehen!

